

## 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.

# Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

---

## Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Si consiglia di conservare l'imballaggio per eventuali trasporti.

## 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 cancella-

re eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 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.

<b>Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente</b> .....	2
<b>Indicazioni per la sicurezza e avvertenze</b> .....	7
<b>Descrizione apparecchio</b> .....	17
<b>Comandi e spie</b> .....	19
<b>Impostazione</b> .....	21
Simboli a display .....	22
<b>Miele@home</b> .....	23
<b>Al primo avvio</b> .....	24
<b>Riempire il serbatoio dell'acqua</b> .....	26
<b>Riempire il contenitore caffè in grani</b> .....	27
<b>Accensione e spegnimento</b> .....	28
Accendere la macchina per il caffè .....	28
Preparare un'assenza prolungata.....	28
<b>Riscaldamento tazze</b> .....	29
<b>Regolare l'erogatore in base alla tazza</b> .....	30
<b>Erogazione bevande</b> .....	31
Caffè .....	31
Bevande al caffè con e senza latte .....	31
Il latte.....	32
Elemento di giunzione per tubicino e contenitore per il latte .....	32
Contenitore per il latte .....	33
Preparare il contenitore del latte.....	33
Preparare la confezione di latte con il tubicino del latte .....	34
Preparare una bevanda al caffè .....	35
Interrompere la preparazione .....	35
DoubleShot .....	35
Preparare 2 dosi (tasto sensore ☐) .....	36
Caffettiera.....	36
Bevande con caffè in polvere.....	36
Tè.....	37
TeaTimer.....	38
Preparare tè.....	39
Preparare acqua calda e molto calda.....	39

# Indice

---

<b>Modalità avanzata</b> .....	40
Accendere e spegnere la modalità avanzata .....	40
<b>Grado di macinatura</b> .....	41
Riconoscere il grado di macinatura corretto .....	41
Spostare il grado di macinatura .....	41
<b>Parametri</b> .....	42
Visualizzare e modificare i parametri .....	42
Quantità erogata.....	42
Dose .....	43
Temperatura di infusione .....	43
Preinfusione del caffè in polvere .....	43
<b>Profili</b> .....	44
Creare i profili .....	44
Preparare le bevande di un profilo .....	44
Modificare le bevande in un profilo .....	44
Modificare i profili .....	44
Impostare il cambio di profilo.....	45
Modificare nome .....	45
Cancellare profilo .....	45
<b>MobileStart</b> .....	46
<b>Impostazioni</b> .....	47
Visualizzare e modificare Impostazioni .....	47
Lingua.....	47
Timer: spegnimento dopo .....	47
TeaTimer .....	47
Volume.....	47
Luminosità display.....	47
Illuminazione.....	47
Informazione (visualizzare informazioni) .....	47
Altitudine .....	47
Modalità performance (applicazioni speciali) .....	48
Modalità risparmio .....	48
Modalità caffè.....	48
Modalità latte.....	48
Modalità Party .....	48
Durezza dell'acqua .....	48
Blocco accensione  .....	49
Miele@home .....	49
Comando da remoto .....	50

RemoteUpdate .....	50
Versione software .....	51
Modalità fiera (rivenditori) .....	51
Impostazioni di serie .....	51
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>52</b>
Elenco intervalli di pulizia .....	52
Pulire a mano o in lavastoviglie .....	53
Prodotti non adatti.....	54
Vaschetta raccogliocce e contenitore fondi .....	54
Pulire la base/griglia appoggiatezze.....	56
Serbatoio acqua .....	56
Togliere e lavare il filtro del serbatoio acqua .....	57
Scomporre e pulire l'erogatore centrale .....	57
Pulire l'ugello del vapore .....	58
Pulire il condotto del latte e la valvola .....	59
Pulire il tubicino del latte .....	60
Pulire il contenitore per il latte .....	60
Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere .....	61
Pulire l'involucro .....	62
Visualizzare il menù "Pulizia" .....	62
Risciacquare elettrodomestico.....	62
Risciacquare il condotto del latte .....	62
Pulire il condotto del latte (programma di pulizia) .....	62
Sgrassare modulo infusione, pulire vano interno .....	64
Decalcificare apparecchio .....	66
<b>Cosa fare se...</b> .....	<b>68</b>
Segnalazioni a display .....	68
Comportamento anomalo della macchina .....	71
Risultato non soddisfacente.....	79
<b>Trasporto</b> .....	<b>81</b>
Far fuoriuscire tutto il vapore dalla macchine per il caffè.....	81
Imballaggio .....	81
<b>Assistenza tecnica e garanzia</b> .....	<b>82</b>
Contatti in caso di guasto .....	82
Garanzia .....	82
<b>Accessori</b> .....	<b>83</b>
<b>Risparmio energetico</b> .....	<b>84</b>
<b>Allacciamento elettrico</b> .....	<b>85</b>

# Indice

---

<b>Indicazioni di posizionamento</b> .....	86
<b>Misure apparecchio</b> .....	87
<b>Dati tecnici</b> .....	88
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	89

## 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Uso corretto

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

## Bambini

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

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

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

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

### Sicurezza tecnica

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

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ 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 +10 °C e +38 °C.
- ▶ Posizionare la macchina per il caffè ad un'altezza di almeno 850 mm dal pavimento.
- ▶ Pericolo di surriscaldamento. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita ottimali dell'aria dalla macchina. Durante il funzionamento non coprire la macchina per il caffè con panni o simili.
- ▶ Se la macchina è stata posizionata dietro il frontale chiuso di un mobile, ricordarsi che può funzionare solo con l'anta del mobile aperta (v. cap. "Indicazioni di posizionamento" per le dimensioni minime della nicchia). Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si danneggiano l'elettrodomestico e/o i mobili adiacenti a esso. Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione. Chiudere l'anta del mobile solo quando la macchina per il caffè si è completamente raffreddata.
- ▶ Proteggere la macchina da acqua e spruzzi di acqua. Non immergere la macchina per il caffè in acqua.
- ▶ 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:

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- 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.

### 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ 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.
- ▶ 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.

## 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.

## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

- ▶ 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.

### **Pulizia e manutenzione**

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

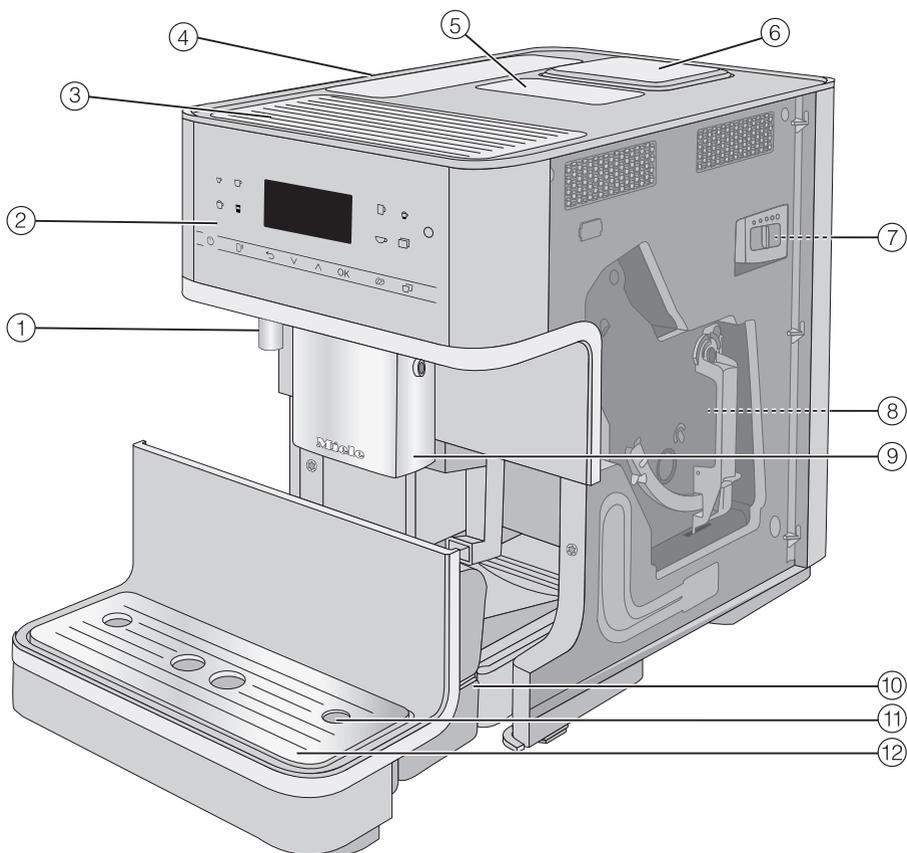
## Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

---

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

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

## Descrizione apparecchio



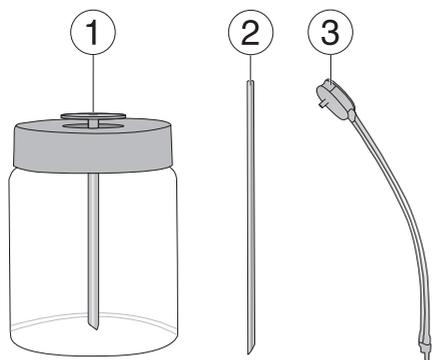
- ① Erogatore acqua calda
- ② Pannello comandi
- ③ Riscaldamento tazze\*
- ④ Serbatoio acqua
- ⑤ Vano caffè in polvere
- ⑥ Contenitore caffè in grani
- ⑦ Dispositivo di regolazione grado di macinatura (dietro lo sportello della macchina)

- ⑧ Modulo infusione (dietro lo sportello della macchina)
- ⑨ Erogatore centrale regolabile in altezza
- ⑩ Vaschetta raccogli gocce con coperchio e contenitore fondi
- ⑪ Sede condotto latte
- ⑫ Pannello inferiore con griglia/base appoggiatezze

\*a seconda del modello: CM 6360,  
CM 6560

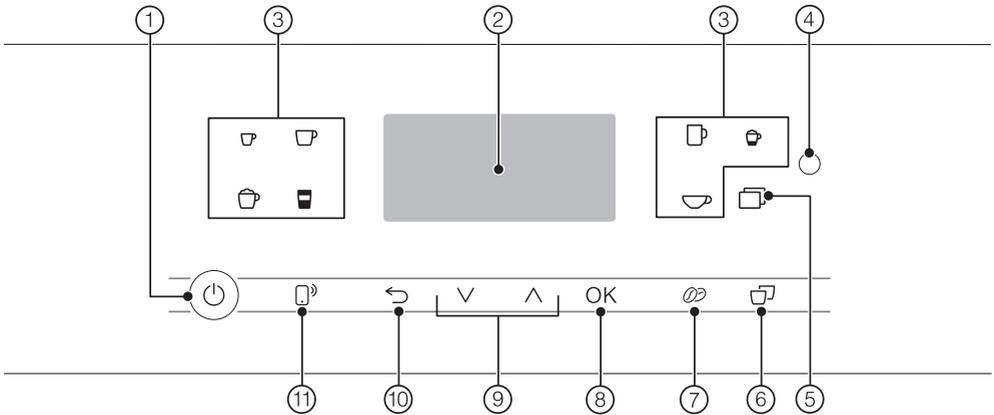
## Descrizione apparecchio

---



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

\*a seconda del modello: CM 6360,  
CM 6560



- ① Tasto On/Off**

Accendere e spegnere la macchina per il caffè
- ② Display**

Visualizzare informazioni sull'attività in corso o sullo stato
- ③ Tasti bevande**

Erogazione bevande
- ④ Interfaccia ottica**  
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ⑤ Tasto sensore**

  - Preparare altre bevande: caffè ristretto, cappuccino italiano, Flat white, caffelatte, caffè con latte, latte caldo e schiuma di latte, acqua molto calda, acqua calda, funzione caffettiera
  - Programmi di pulizia
  - Profili
  - Impostazioni
- ⑥ Tasto sensore "2 dosi"**

Per preparare 2 dosi di una bevanda in una volta sola
- ⑦ Tasto sensore "DoubleShot"**

Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico si può preparare una quantità doppia di caffè in polvere con la stessa quantità di acqua.
- ⑧ Tasto sensore OK**

Per confermare le segnalazioni a display e salvare le impostazioni
- ⑨ Tasti freccia**

Sfogliare negli elenchi di selezione, segnare una selezione o modificare dei valori
- ⑩ Tasto sensore "Indietro"**

Tornare al menù sovraordinato e interrompere azioni indesiderate
- ⑪ Tasto sensore MobileStart**

Attivazione dell'avvio da remoto per la preparazione di bevande tramite l'app Miele

# Comandi e spie

---

## Simboli dei tasti bevande

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

## Tasti sensore

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

A ogni pressione di tasto suona un segnale acustico. È possibile adeguare il volume dei tasti o spegnere i suoni (v. cap. "Impostazioni" par. "Volume").

## Menù bevande

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

Miele

Selezionare bevanda

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

## Accedere a un menù e navigare

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

Miele

Altre bevande

Profili

Pulizia

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

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

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

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

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

## Uscire dal livello menù o interrompere l'azione in corso

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

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

# Impostazione

---

## Simboli a display

Oltre al testo appaiono anche i seguenti simboli:

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

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 la app Miele)

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

Dopo aver collegato la macchina alla rete WLAN, con la app Miele è possibile p.es. eseguire le seguenti azioni:

- accedere a informazioni sullo stato di funzionamento della macchina per il caffè
- modificare le impostazioni della macchina
- gestire la macchina da remoto

Se si collega la macchina alla 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](http://www.miele.com).

## App Miele

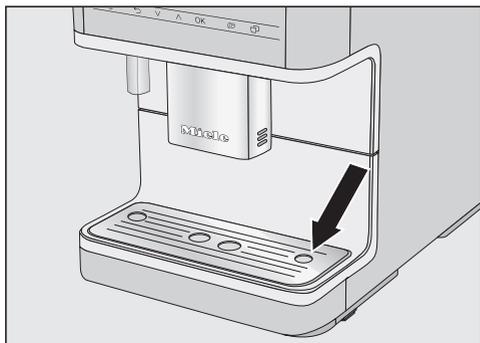
È possibile scaricare la App Miele gratuitamente da Apple App Store® o da Google Play Store™.



# Al primo avvio

## Prima dell'uso

- Rimuovere, se presenti, i fogli di avvertenze.



- Rimuovere la pellicola protettiva dalla base/griglia appoggiatezze e inserire quest'ultima nel pannello inferiore.
- Posizionare la macchina per il caffè su una superficie piana e impermeabile all'acqua (v. "Istruzioni per l'installazione").

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

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

- Infilare la spina della macchina per il caffè nella presa elettrica.

## Al primo avvio

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

## Selezionare la lingua del display

- Selezionare la lingua desiderata per il display.

Eventualmente viene richiesto anche il paese.

## Configurare la connessione (Miele@home)

Si può collegare la macchina per il caffè alla rete WLAN domestica.

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

**Suggerimento:** È possibile configurare Miele@home per la macchina per il caffè anche in un momento successivo. Selezionare Saltare.

- Accertarsi che sul luogo di installazione dell'elettrodomestico il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.
- Toccare Avanti.
- Selezionare il metodo di collegamento desiderato.
- Seguire le istruzioni sul display della macchina per il caffè e sulla app Miele.

A display compare Connessione riuscita..

- Toccare OK per proseguire con il primo avvio.

## Impostare la durezza dell'acqua

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

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

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

## Scegliere Modalità performance

Selezionare la modalità adatta in base alle proprie preferenze di caffè (v. cap. "Impostazioni" par. "Modalità Performance" (applicazioni speciali)).

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

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

Il primo avvio è concluso con esito positivo.

- Confermare con *OK*.

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

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

Tenere presente che l'aroma di caffè e la tipica crema si ottengono solo dopo alcune erogazioni.

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

Spegnere la macchina per il caffè con il tasto On/Off . Estrarre la spina elettrica per spegnere la macchina per il caffè. Se nel primo lasso di tempo si stacca la macchina per il caffè dalla rete elettrica, occorre eseguire nuovamente il primo avvio.

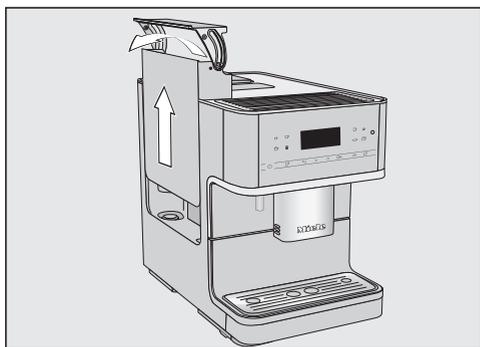
Con le prime bevande al caffè si macina una maggiore quantità di caffè in grani e si possono trovare residui di polvere sul coperchio della vaschetta raccogliocce.

## Riempire il serbatoio dell'acqua

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

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

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



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

## Riempire il contenitore caffè in grani

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

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

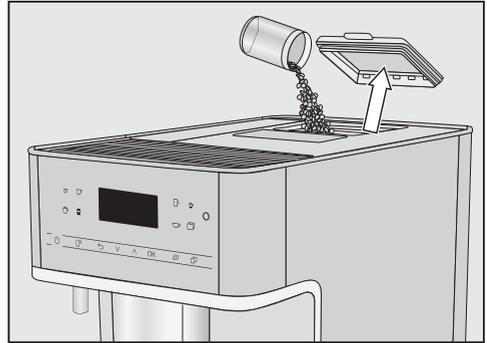
 Pericolo di danneggiamento del macinacaffè a causa di un uso scorretto.

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.

**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.

## Accensione e spegnimento

---

### Accendere la macchina per il caffè

- Toccare il tasto On/Off .

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

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

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

Se non si preme alcun tasto o non si eseguono i programmi di pulizia, il display si spegne dopo ca. 7 minuti, per risparmiare energia. Il tasto sensore *OK* lampeggia fintanto che la macchina per il caffè è accesa.

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

### 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 dei condotti.

### Preparare un'assenza prolungata

Se non si utilizza la macchina per un certo periodo è opportuno:

- vuotare la vaschetta raccogliacqua, il contenitore dei fondi e il serbatoio dell'acqua.
- Pulire accuratamente i singoli pezzi, anche il modulo infusione.
- Staccare la spina per separare la macchina per il caffè dalla rete elettrica.

(a seconda del modello: CM 6360,  
CM 6560)

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.

Disporre le tazze o i bicchieri sulla griglia riscaldata della macchina per il caffè.

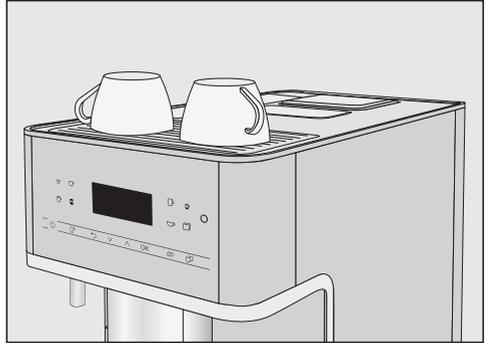
Quando viene attivato il riscaldamento tazze, il ripiano tazze viene riscaldato costantemente fintanto che la macchina è accesa.

## Attivare o disattivare il riscaldamento tazze

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

L'impostazione viene memorizzata.

## Preriscaldare le tazze

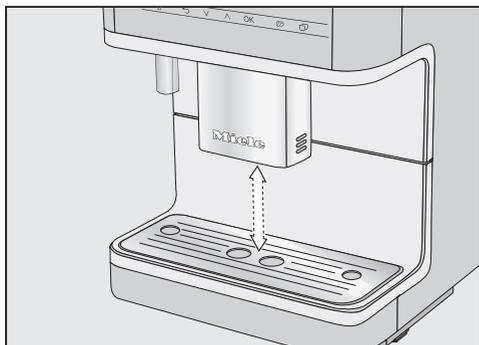


- Disporre le tazze o i bicchieri sulla griglia riscaldata della macchina per il caffè.

## Regolare l'erogatore in base alla tazza

---

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



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

 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.

## Caffè

### Bevande al caffè con e senza latte

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

- **Caffè ristretto:** caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.
- **Caffè espresso** è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola.  
Per preparare il caffè espresso si consiglia di utilizzare caffè in grani con tostatura per caffè espresso.
- **Caffè** si contraddistingue dal caffè espresso per via della speciale tostatura del caffè in grani e della maggiore quantità d'acqua.  
Per preparare il caffè si consiglia di utilizzare caffè in grani con la rispettiva tostatura.
- **Caffè lungo:** è un caffè preparato con molta più acqua.
- **Cappuccino** si compone di circa 2 terzi di schiuma di latte e 1 terzo di caffè espresso.

- **Latte macchiato** si compone di 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di caffè espresso.
  - **Caffelatte** si compone di latte caldo e caffè espresso.
  - **Cappuccino italiano:** ha le stesse percentuali di schiuma di latte e di caffè espresso di un cappuccino. Tuttavia si prepara dapprima il caffè espresso e poi la schiuma di latte.
  - **Espresso macchiato** è un caffè espresso con una piccola parte di schiuma.
  - **Flat white** è una variante particolare del cappuccino: caffè espresso più lungo con schiuma di latte per garantire un aroma intenso.
  - **Café au lait** è una specialità di caffè francese composta da caffè e schiuma di latte. Il café au lait di norma viene servito in una coppetta.
- Inoltre è possibile preparare **Latte caldo** e **Schiuma di latte**.

# Erogazione bevande

## Il latte

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

Utilizzare esclusivamente latte senza additivi.

Il latte di origine animale per natura contiene germi.

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

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

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

**Suggerimento:** Per ottenere una consistenza ideale della schiuma di latte utilizzare latte vaccino freddo ( $< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) 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.

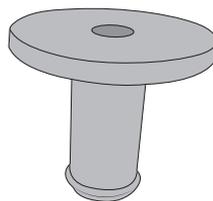
Mescolare bene i prodotti alternativi al latte subito prima della preparazione.

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.

### Elemento di giunzione per tubicino e contenitore per il latte

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



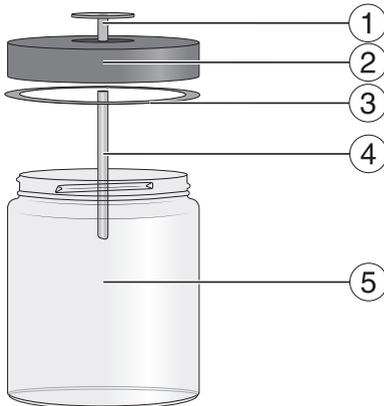
L'elemento di giunzione è compreso nella fornitura e viene innestato sul tubicino del latte oppure sul coperchio del contenitore del latte.

Al momento della fornitura l'elemento di giunzione è a parte oppure si trova nel coperchio del contenitore del latte (a

seconda del modello). Si può spingere fuori l'elemento di giunzione leggermente dal lato interno del coperchio del contenitore.

### Contenitore per il latte

a seconda del modello: CM 6360,  
CM 6560



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

### Preparare il contenitore del latte

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

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

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

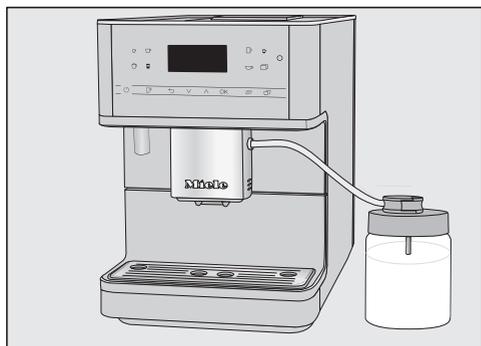
Attenersi alle indicazioni del produttore relative alla scadenza del latte utilizzato.

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

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

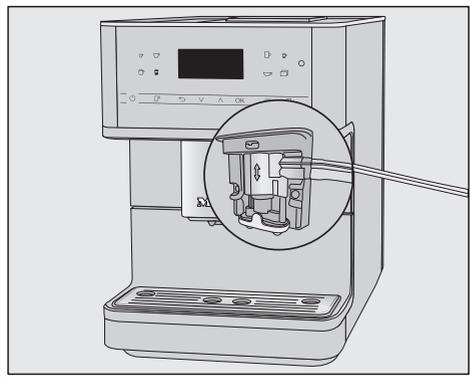
- Inserire l'elemento di giunzione dall'alto nel coperchio finché tutto si chiude perfettamente.
- Inserire il tubo in acciaio inossidabile dall'interno sul coperchio. Assicurarsi che l'estremità inclinata sia rivolta verso il basso.
- Se si utilizza un prodotto alternativo al latte, mescolarlo accuratamente.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

## Erogazione bevande



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

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

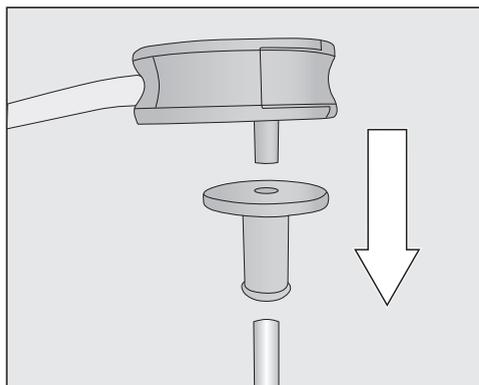


### Preparare la confezione di latte con il tubicino del latte

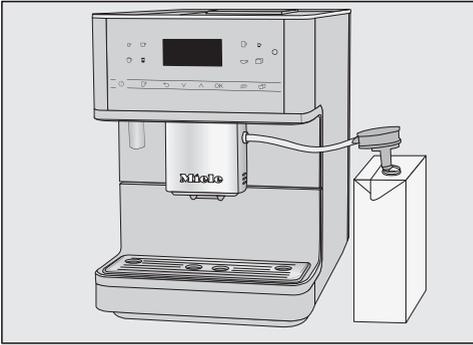
Se per un periodo prolungato non si prepara del latte, risciacquare il condotto prima di erogare la bevanda.

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

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

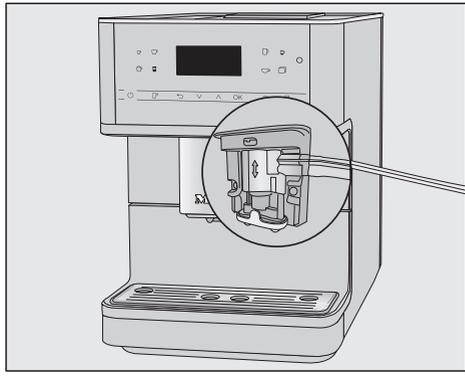


- Dapprima innestare l'elemento di giunzione sul tubo di acciaio inossidabile lungo. Assicurarsi che l'estremità inclinata sia rivolta verso il basso.
- Collegare la valvola sull'elemento di giunzione.



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

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



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

## Preparare una bevanda al caffè



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

Si avvia la preparazione.

## Interrompere la preparazione

- Toccare nuovamente il simbolo di colore arancione sul pannello comandi.

Se si preparano bevande con più componenti p.es. latte macchiato, è possibile interrompere anticipatamente la preparazione dei singoli componenti.

- Premere OK quando a display compare Stop.

## DoubleShot

Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico si può selezionare la funzione Double-

## Erogazione bevande

Shot ☺. A metà procedimento di infusione vengono macinati e infusi nuovi grani di caffè. Grazie al tempo di estrazione ridotto scaturiscono aromi indesiderati e sostanze amare.

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

### Preparare una bevanda al caffè con DoubleShot ☺

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

La preparazione si avvia e il tasto sensore ☺ è illuminato. Vengono macinate e infuse 2 dosi di grani di caffè.

### Preparare 2 dosi (tasto sensore ☒)

È possibile preparare 2 dosi alla volta e utilizzare per questo un'unica tazza grande o 2 tazzine contemporaneamente.



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

Il tasto sensore ☒ si accende.

La preparazione si avvia e vengono preparate 2 dosi della bevanda desiderata.

### Caffettiera

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

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

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

### Interrompere la preparazione

- Toccare il tasto sensore ☒.

### Bevande con caffè in polvere

Per preparare bevande con caffè in polvere già macinato, versare la polvere a singole dosi nell'apposito vano.

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

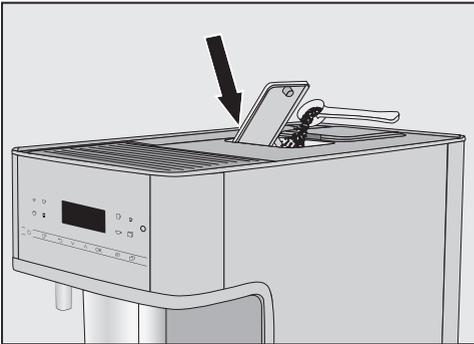
Con il caffè in polvere è possibile preparare sempre solo 1 dose di caffè o caffè espresso.

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

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

## Aggiungere caffè in polvere

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



- Aprire il vano polvere.

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

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

## Preparare bevande con caffè in polvere

A display compare: Utilizzare caffè in polvere?

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

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

- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.

- Selezionare la bevanda.

La bevanda al caffè viene erogata.

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

## Tè

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

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

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

## Erogazione bevande

con un po' di limone o latte.

Temperatura di erogazione: ca. 87 °C,

tempo di infusione: ca. 3 minuti

- **Tè alle erbe** è una bevanda aromatica ricavata da foglie essiccate o anche da parti fresche della pianta.

Temperatura di erogazione: ca. 87 °C,

tempo di infusione: ca. 8 minuti

- **Tè alla frutta** si compone di pezzi di frutta e/o parti di pianta essiccati, p.es. frutti della rosa canina. A seconda delle piante e della miscela utilizzata varia il sapore. Molti tè alla frutta sono anche aromatizzati.

Temperatura di erogazione: ca. 87 °C,

tempo di infusione: ca. 8 minuti

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 questi tipi di tè.

Si possono modificare le temperature di erogazione delle singole bevande al tè, adeguando la temperatura di infusione in modo individuale (v. cap. "Parametri", par. "Temperatura di infusione"). In questo caso un livello di temperatura di ca. 2 °C fa la differenza.

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

Seguire le indicazioni relative alla preparazione fornite dal produttore.

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

quantità di acqua calda si può adattare alla miscela del tè o alle dimensioni della tazza (v. cap. "Quantità erogata").

### TeaTimer

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

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

### Impostare TeaTimer

Si possono selezionare le seguenti opzioni:

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

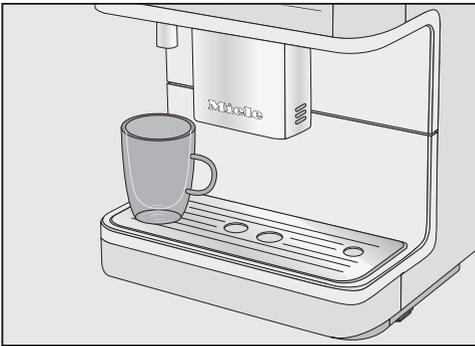
- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Impostazioni  | TeaTimer.
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare con OK.

### Preparare tè

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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



- Posizionare la tazza per il tè sotto l'erogatore dell'acqua calda.
- Toccare il tasto sensore ☞.
- Selezionare la miscela di tè desiderata e confermare con **OK**.

L'acqua calda viene erogata nella tazza.

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

### Avviare il TeaTimer manualmente

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

- Toccare **OK**.

Si apre l'editor con una proposta di tempo.

- Modificare come si desidera il tempo di infusione e confermare con **OK**.

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

- Dopo il tempo indicato di infusione rimuovere il filtro o la bustina del tè dalla tazza.

### Preparare acqua calda e molto calda

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

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Si possono selezionare le seguenti opzioni:

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

Si avvia la preparazione.

## Modalità avanzata

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

### Accendere e spegnere la modalità avanzata

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

L'impostazione viene memorizzata.

### Modalità avanzata: adattare la quantità erogata

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

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

- Selezionare una bevanda.

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



- Spostare il cursore con i tasti freccia  $\wedge$  e  $\vee$  (piccolo triangolo) come desiderato.

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

### Riconoscere il grado di macinatura corretto

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.

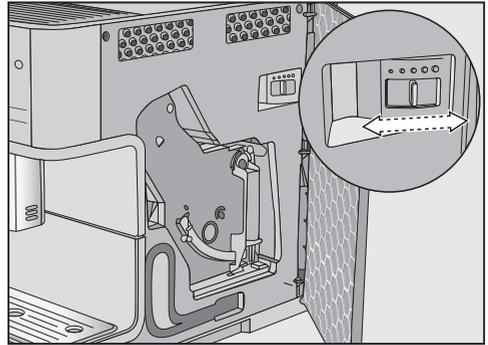
### Spostare il grado di macinatura

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

Modificare il grado di macinatura sempre solo di un livello.

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

- Aprire lo sportello.



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

Il grado di macinatura impostato vale per tutte le bevande.

- Chiudere lo sportello.

- Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi.

- 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.

# Parametri

## Visualizzare e modificare i parametri

È possibile modificare la quantità erogata per tutte le bevande.

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

- Toccare  e selezionare Parametri.
- Selezionare una bevanda e confermare con **OK**.

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

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

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

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

L'impostazione viene memorizzata.

## Quantità erogata

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

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

Anche per le erogazioni di caffè con il latte è possibile regolare la percentuale di latte o di schiuma oltre al dosaggio per l'espresso e il caffè.

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

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

## Modificare la quantità erogata

- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare Quantità erogata.
- Confermare con **OK**.

La bevanda desiderata viene erogata e a display compare **Salvare**.

- Quando la tazza è sufficientemente piena in base alle proprie esigenze, toccare il tasto **OK**.

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

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

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

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

### Dose

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

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

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

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

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

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

### Temperatura di infusione

La temperatura di infusione deve essere adeguata 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 reagiscono in modo sensibile alle elevate temperature di infusione, cosicché viene pregiudicato

l'aroma. 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.

# Profili

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

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

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

## Creare i profili

■ Toccare il tasto sensore  e selezionare Profili. Confermare con *OK*.

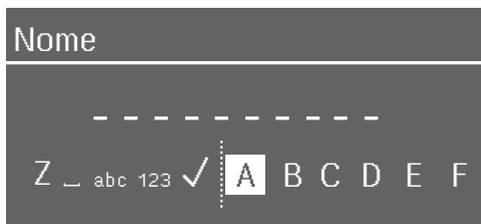
Il menù Profili si apre.

■ Selezionare *Creare profilo*.

A display si apre un editor.

### Immettere il nome

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



- Per immettere un carattere, evidenziare un carattere e confermare la selezione con *OK*.

- Per cancellare un carattere toccare il tasto sensore  $\leftarrow$ .

- Salvare il nome selezionando la spunta  $\checkmark$  e confermare con *OK*.

■ Immettere il nome del profilo.

**Suggerimento:** Scegliere nomi brevi, significativi.

Il profilo è creato.

## Preparare le bevande di un profilo

■ Toccare il tasto sensore  e selezionare Profili. Confermare con *OK*.

■ Selezionare il profilo desiderato.

■ Selezionare la bevanda desiderata.

Si avvia la preparazione delle bevande.

## Modificare le bevande in un profilo

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

■ Toccare il tasto sensore .

Il menù Profili si apre.

■ Selezionare il profilo desiderato.

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

Adesso è possibile modificare le bevande individualmente.

## Modificare i profili

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

■ Toccare il tasto sensore .

Il menù Profili si apre.

■ Selezionare *Elaborare*.

■ Confermare con *OK*.

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

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

## Impostare il cambio di profilo

- Toccare il tasto sensore .

Il menù Profili si apre.

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

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- **Manuale:** il profilo selezionato rimane attivo fintanto che non si seleziona un altro profilo.
  - **Dopo l'erogazione:** dopo l'erogazione di ogni bevanda viene di nuovo visualizzato il profilo Miele.
  - **All'accensione:** a ogni accensione della macchina per il caffè viene visualizzato il profilo Miele, senza tenere in considerazione quale profilo era stato selezionato prima di spegnere la macchina.
- Selezionare l'opzione desiderata.
  - Confermare con *OK*.

## Modificare nome

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

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

## Cancellare profilo

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

- Toccare il tasto sensore .

Il menù Profili si apre.

- Selezionare Elaborare.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare Cancellare profilo.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il profilo da cancellare.
- Selezionare Sì.
- Confermare con *OK*.

Il profilo viene cancellato.

# MobileStart

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

È possibile utilizzare MobileStart solo se è configurato Miele@home per la macchina per il caffè.

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

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

Per avviare le bevande da remoto deve essere attivato Mobile Start. Accertarsi che la macchina sia pronta per il funzionamento, p.es. che il serbatoio dell'acqua sia sufficientemente pieno. Sotto l'erogatore principale è presente un recipiente sufficientemente grande e vuoto.

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

## Accensione e spegnimento di MobileStart

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

■ Toccare il tasto sensore .

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

## Visualizzare e modificare Impostazioni

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

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

## Lingua

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

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

## Timer: spegnimento dopo

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

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

## TeaTimer

Se si prepara dell'acqua per il tè, con il TeaTimer è possibile far partire un timer (v. cap. "Preparare bevande", par. "TeaTimer").

## Volume

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

## Luminosità display

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

## Illuminazione

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

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

## Informazione (visualizzare informazioni)

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

## Altitudine

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

# Impostazioni

## Modalità performance (applicazioni speciali)

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

### Modalità risparmio

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

### Modalità caffè

Questa modalità Performance (applicazioni speciali) è ottimizzata per un aroma perfetto del caffè. Le bevande del caffè possono essere preparate senza tempi di attesa poiché la macchina rimane riscaldata alla temperatura di infusione. Il consumo energetico è superiore rispetto alla modalità Eco.

### Modalità latte

Questa modalità Performance (applicazioni speciali) è ottimizzata per la preparazione di latte. Le bevande al latte si possono preparare in modo rapido. Il consumo energetico è superiore rispetto alla modalità Eco e alla modalità Caffè.

### Modalità Party

Questa modalità Performance è predisposta per l'uso intenso, **raro** della macchina, ad es. per riunioni familiari.

Al termine dell'uso intenso pulire accuratamente la macchina in particolare i condotti del latte. Decalcificare la macchina e sgrassare il modulo infusione.

Seguire queste avvertenze per la modalità Party:

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

## Durezza dell'acqua

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

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

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

Utilizzare acqua potabile non gassata.

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

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

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca <sup>2+</sup> o ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

**Suggerimento:** se la durezza dell'acqua è >21 °dH (3,8 mmol/l), si consiglia di utilizzare acqua potabile in bottiglia (< 150 mg/l Ca<sup>2+</sup>). In questo modo la macchina per il caffè dovrà essere decalcificata più raramente e si tutela l'ambiente perché viene utilizzato meno prodotto decalcificante.

## Blocco accensione

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

## Disattivare il blocco di accensione

■ Toccare OK per 6 secondi.

Al successivo spegnimento la macchina è nuovamente bloccata.

## Miele@home

Le seguenti voci possono comparire sotto Miele@home:

# Impostazioni

- **Connettere**: questa opzione compare solo se la macchina per il caffè finora non è stata collegata a una rete WLAN o se è stato eseguito il reset della configurazione di rete.
- **Disattivare\*/Attivare\***: le impostazioni per la rete WLAN rimangono invariate ma la connessione viene attivata o disattivata.
- **Stato connessione\***: sono 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.
- **Resettare\***: la rete WLAN viene disattivata e le impostazioni per la rete WLAN vengono ripristinate.

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.

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

## Comando da remoto

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

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

Il funzionamento da remoto è acceso di serie.

## RemoteUpdate

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

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software della macchina 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 come di consueto. Miele consiglia tuttavia di installare gli aggiornamenti.

## Attivazione/disattivazione

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

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

## Svolgimento del RemoteUpdate

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

Se è disponibile un aggiornamento, a display viene visualizzata una segnalazione.

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

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

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Tenere conto di quanto segue con il RemoteUpdate:

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

## Versione software

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

## Modalità fiera (rivenditori)

Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

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

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

## Impostazioni di serie

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

Quanto segue **non** viene resettato:

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

## 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

Intervalli di pulizia consigliati	Cosa pulire/è necessario fare per la manutenzione?
<b>Ogni giorno</b> (a fine giornata)	Serbatoio acqua
	Contenitore fondi caffè
	Vaschetta raccogliocce e base/griglia appoggiate
	Contenitore per il latte
	Tubicino per il latte
<b>Una volta alla settimana</b> (più spesso se particolarmente sporchi)	Erogatore centrale
	Valvola ed elementi di allacciamento del condotto del latte (con scovolino)
	Modulo infusione
	Vano interno (sotto il modulo infusione)
	Involucro (in particolare subito dopo la decalcificazione)
<b>1 volta al mese</b>	Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere
	Filtro serbatoio acqua
	Ugello del vapore (con scovolino)
<b>su esortazione della macchina</b>	Sgrassare il modulo infusione (1 pastiglia per la pulizia)
	Decalcificare l'apparecchio (1 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
- Modulo infusione
- Coperchio serbatoio acqua
- Coperchio contenitore caffè in grani
- Pannello inferiore

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

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

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

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

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

- vaschetta raccogliocce e coperchio
- Base/griglia appoggiatezze

- Contenitore fondi caffè
- Serbatoio acqua
- Erogatore principale (senza copertura in acciaio inox)
- Condotta del latte con valvola
- Tubicino per il latte
- Contenitore per il latte con coperchio (compreso nel modello)

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

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

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

Far raffreddare la macchina per il caffè prima di pulirla.

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

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata.

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

Non utilizzare un apparecchio a vapore per pulire la macchina.

## Pulizia e manutenzione

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.

### Prodotti non adatti

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

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

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

- detersivi contenenti soda, ammoniacale, acidi o cloruri
- detersivi contenenti solventi
- detersivi anticalcare (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- detersivi per acciaio inossidabile,
- detersivi per lavastoviglie (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- detersivi per vetro,
- detersivi per piani cottura in vetro-ceramica
- spray per forno
- detersivi abrasivi, in polvere, latte o pasta

- spugne abrasive come ad es. pagliette e spazzole o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi
- gomme cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo
- lana d'acciaio o pagliette in acciaio

### Vaschetta raccogliocce e contenitore fondi

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

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

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

 Pericolo di ustioni!

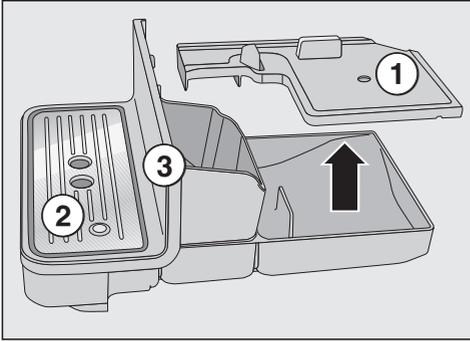
Se la macchina è stata risciacquata da poco, attendere qualche istante prima di togliere la vaschetta raccogliocce. L'acqua di risciacquo fuoriesce.

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

- Rimontare tutti i componenti e inserire la vaschetta raccogliocce nella macchina per il caffè.

Inserire la vaschetta correttamente finché risulta percettibile l'incastro.

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



- Facendo attenzione, estrarre la vaschetta raccogliocce dalla macchina per il caffè. Rimuovere il coperchio ①.
- Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi.
- Rimuovere la base/griglia appoggiate ② e il pannello inferiore ③.
- Pulire tutti i componenti.

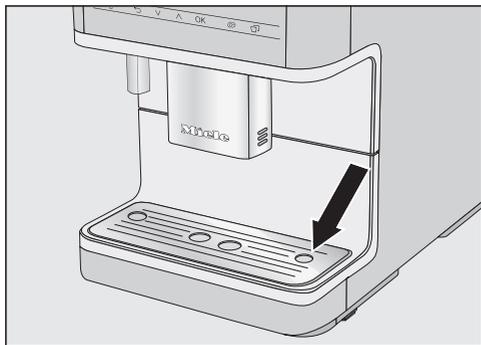
Pulire il pannello inferiore esclusivamente a mano con acqua calda e poco detersivo per i piatti. Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- Pulire il vano interno dell'apparecchio sotto la vaschetta raccogliocce.

## Pulizia e manutenzione

### Pulire la base/griglia appoggiatezze

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



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

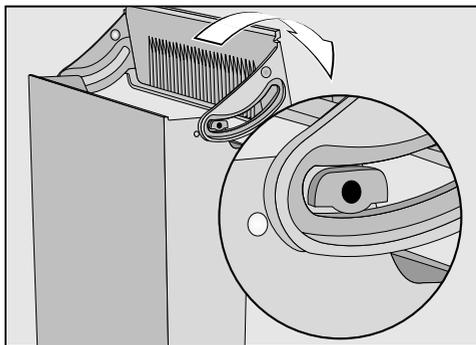
**Suggerimento:** Per pulire la base/griglia appoggiatezze accuratamente, lavarla di tanto in tanto in lavastoviglie.

### Serbatoio acqua

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

Pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno. È possibile lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie una volta alla settimana.

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



- Rimuovere il coperchio del serbatoio acqua e pulirlo a mano.
- Lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie oppure a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Asciugare il serbatoio.
- Pulire e asciugare con cura la superficie di appoggio della macchina, soprattutto gli incavi.
- Riasssemblare il serbatoio acqua.

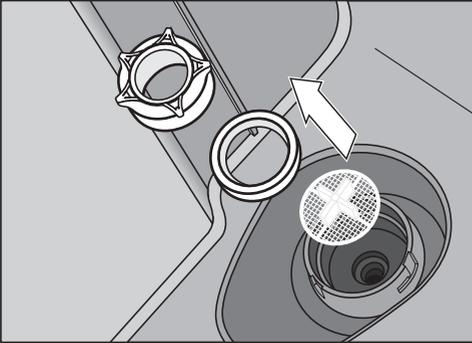
Accertarsi che la valvola, la superficie inferiore del serbatoio dell'acqua e la griglia di appoggio della macchina siano pulite. Solo in questo modo è possibile inserire correttamente il serbatoio dell'acqua.

### 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 dell'acqua.



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

### Scomporre e 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.

Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- Utilizzare lo scovolino fornito per i punti difficilmente accessibili, p.es. nell'unità di erogazione.
- Lo sporco ostinato si scioglie più facilmente se si ammolano le singole parti in acqua e detersivo nel corso della notte. Infine risciacquare i componenti sotto acqua corrente.
- Spostare l'erogatore centrale completamente verso il basso e togliere la copertura in acciaio inossidabile verso di sé.
- Rimuovere l'unità di erogazione verso di sé.
- Rimuovere la parte superiore in silicone con il supporto per il condotto del latte ①.
- Nella parte in silicone grigia è presente un elemento nero a forma di cilindro ②. Estrarre il componente nero.
- Svitare gli ugelli ③.
- Pulire tutti i componenti con cura.
- Pulire la superficie dell'erogatore principale con un panno spugna umido.

Per sciogliere in modo efficace i depositi di caffè, pulire i condotti del caffè una volta al mese con lo scovolino.

- A tale scopo piegare lo scovolino e pulire entrambi gli erogatori dall'alto e dal basso.

### Rimontare l'erogatore centrale

È più facile riassembleare l'erogatore centrale se prima si inumidiscono i singoli componenti con un po' di acqua.

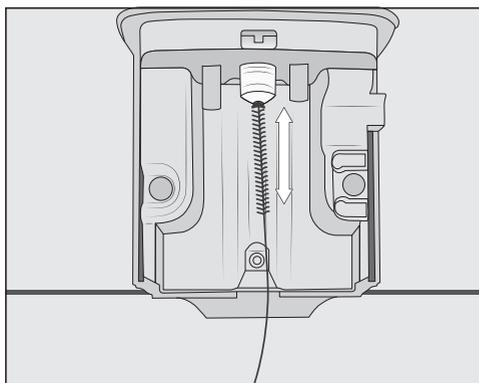
## Pulizia e manutenzione

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

### Pulire l'ugello del vapore

Pulire l'ugello del vapore una volta al mese.

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



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

- Pulire l'ugello del vapore con l'apposito scovolino.

### Pulire il condotto del latte e la valvola

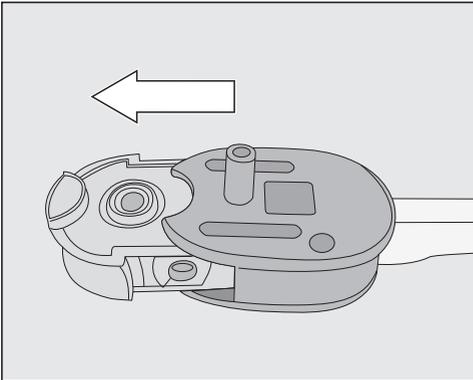
Pericolo di danneggiamento a causa di una pulizia scorretta.

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

**Non utilizzare** oggetti appuntiti per la pulizia, p.es. un ago.

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

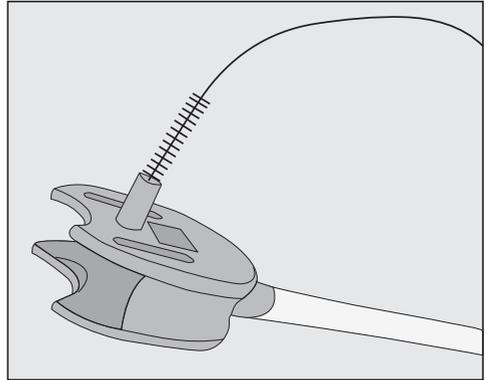
Pulire una volta al mese la valvola e il condotto del latte.



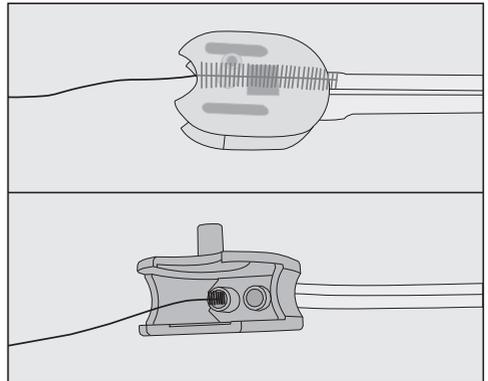
- Togliere il tappo in silicone dal corpo valvola.
- Risciacquare il tappo in silicone sotto acqua corrente, prima di disporre il componente in lavastoviglie.

Pericolo di danneggiamento del tappo in silicone

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

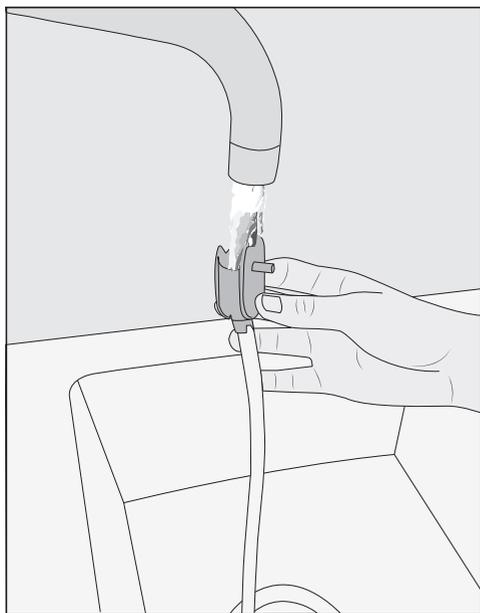


- Pulire il corpo della valvola con lo scovolino sotto acqua corrente per rimuovere i residui di latte.



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

## Pulizia e manutenzione



- Risciacquare il condotto del latte e il corpo della valvola sotto acqua corrente.
- Pulire tutti i componenti in lavastoviglie.

**Suggerimento:** In alternativa è possibile ammolare i singoli componenti per tutta la notte in acqua e detersivo. Infine risciacquare i componenti sotto acqua corrente.

- Riasssemblare la valvola.

### 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.

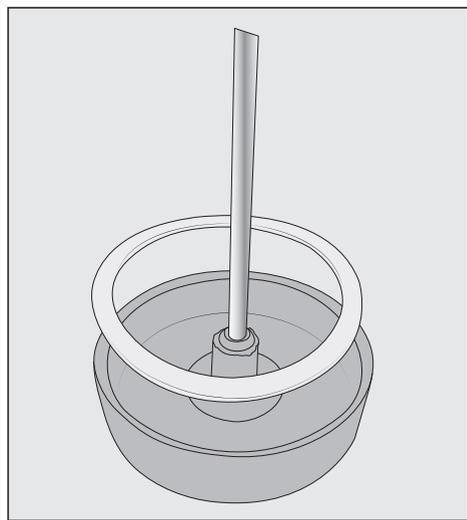
- Pulire i componenti a mano sotto acqua corrente e con un po' di detersivo per piatti.
- Se necessario ammolare i componenti durante la notte in acqua e detersivo.
- Risciacquare i componenti sotto acqua corrente.
- Asciugarli.

**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.

### Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere

 Pericolo di ferirsi col macinacaffè.

Disinserire 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.

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

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

Se necessario pulire il vano del caffè in polvere:

- aprire il vano del caffè in polvere ed eliminare i resti di caffè.

**Suggerimento:** aspirare il contenitore caffè in grani e il vano caffè in polvere con l'aspirapolvere per eliminare i resti di caffè.

# Pulizia e manutenzione

## 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.

- Spegnerne 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.

## Visualizzare il menù "Pulizia"

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

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

- Toccare .
- Selezionare Pulizia e confermare con OK.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

## Risciacquare elettrodomestico

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

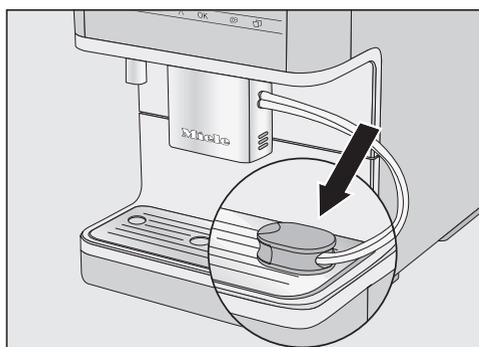
È possibile anche avviare manualmente Risciacquare elettrodomestico.

## Risciacquare il condotto del latte

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

- Toccare .
- Selezionare Pulizia | Risciacquare condotto latte e confermare con OK.

A display appare la segnalazione Inserire la valvola di risciacquo nella griglia raccogli-gocce.



- Inserire la valvola nell'apertura a destra della vaschetta raccogli-gocce e confermare con OK.

I condotti del latte vengono risciacquati.

## Pulire il condotto del latte (programma di pulizia)

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

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

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

Il procedimento si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

### Preparare la soluzione detergente

Per una pulizia ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto Miele specifico per la pulizia dei condotti del latte. Il detergente è stato sviluppato in modo specifico per le macchine per il caffè Miele e impedisce che si verifichino danni all'apparecchio a causa di detersivi non adatti.

Il detergente per i condotti del latte è reperibile presso i rivenditori specializzati Miele, l'assistenza tecnica autorizzata o sullo shop online Miele.

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

Il procedimento è terminato quando compare il menù delle bevande.

## Pulizia e manutenzione

### Sgrassare modulo infusione, pulire vano interno

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 da caffè funzioni correttamente occorre sgrassare regolarmente il modulo infusione.

Per una pulizia ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie di pulizia Miele. Le pastiglie per la pulizia 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.

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

Per il programma di pulizia è necessaria 1 pastiglia.

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

- Confermare la segnalazione con **OK**. Questa segnalazione compare finché viene sgrassato il modulo infusione.

### Sgrassare il modulo infusione

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

Si avvia il programma di pulizia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

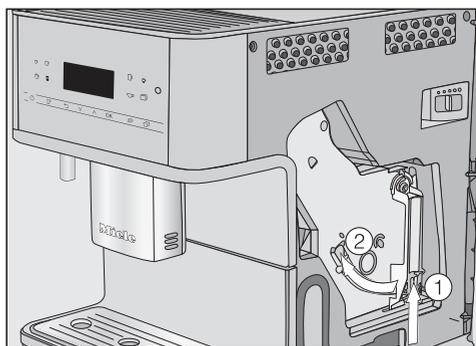
### Pulire il modulo infusione e il vano interno

Pulire il modulo infusione esclusivamente **a mano** con acqua calda **senza detersivo**. Le parti mobili del modulo infusione sono lubrificate. I detersivi danneggiano il modulo.

Per garantire un ottimo sapore di caffè ed evitare la formazione di germi, rimuovere e pulire il modulo infusione una volta alla settimana sotto acqua corrente.

A display compare Risciacquare manualmente il modulo infusione e pulire il vano interno.

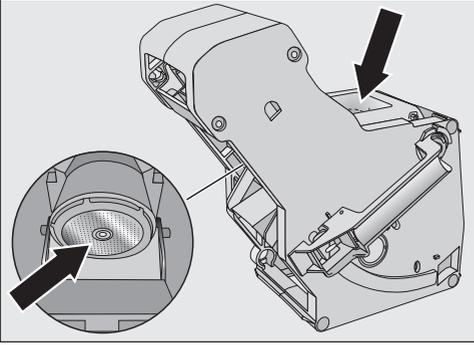
- Aprire lo sportello.



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

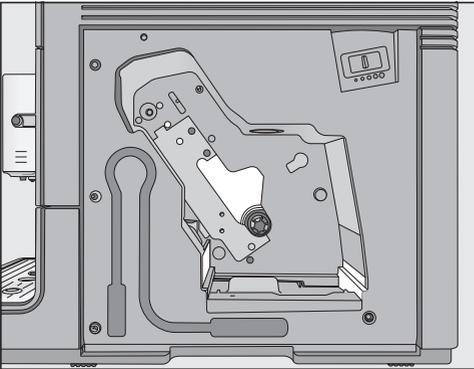
Dopo aver estratto il modulo infusione, **non** modificare la posizione della maniglia sul modulo infusione.

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



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

Fare attenzione a eliminare regolarmente i residui umidi di caffè in polvere per evitare che si formi muffa.

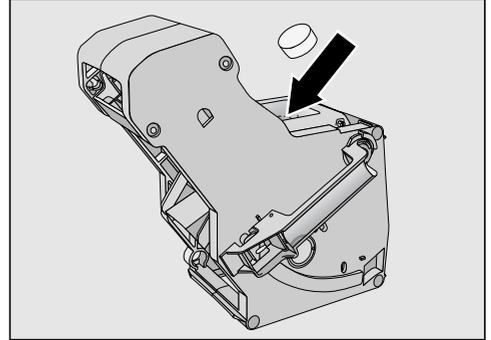


- Pulire il vano interno della macchina. Assicurarsi che le zone illustrate in chiaro nella figura vengano pulite accuratamente.

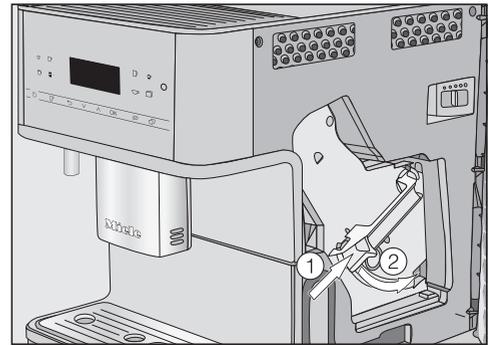
**Suggerimento:** Eliminare i residui di caffè in polvere asciutti con un piccolo aspirapolvere.

## Inserire la compressa per la pulizia nel modulo infusione

A display compare: Inserire modulo infusione con la pastiglia. Chiudere lo sportello.



- Inserire la compressa per la pulizia nel modulo infusione in alto (freccia).
- Inserire il modulo infusione con la compressa per la pulizia nella macchina per il caffè.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione ① e ruotare la maniglia verso destra ②.
- Chiudere lo sportello.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Il procedimento è terminato quando compare il menù delle bevande.

# Pulizia e manutenzione

## Decalcificare apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Eliminare subito eventuali schizzi derivanti dalla decalcificazione.

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

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

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

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

■ Confermare la segnalazione con *OK*.

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

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

A display appare la segnalazione Decalcificare elettrodom..

■ Confermare con *OK*.

Il procedimento si avvia.

■ Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

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

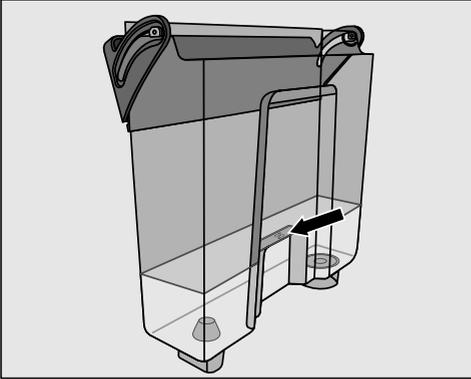
### Per preparare la soluzione decalcificante

Per una decalcificazione ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie Miele. Le pastiglie per la decalcificazione 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 altre sostanze indesiderate, 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 nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

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



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

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

### Eeguire la decalcificazione

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

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

- risciacquare accuratamente il serbatoio con acqua pulita. Accertarsi che nel serbatoio **non** rimangano residui derivanti dal procedimento di decalcificazione. Riempirlo fino alla tacca ☞ con acqua fresca del rubinetto.

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

## Cosa fare se...

---

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

Sotto [www.miele.it/c/service-10.htm](http://www.miele.it/c/service-10.htm) si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti.

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

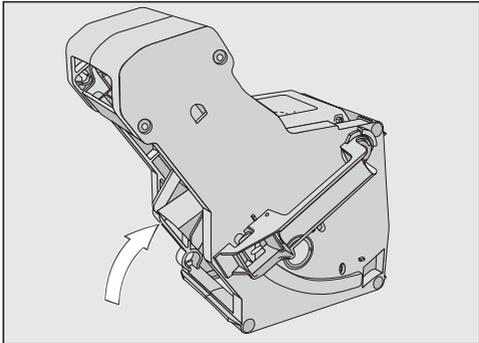
### Segnalazioni a display

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
<b>F1, F2, F80, F82</b>	Si tratta di un guasto interno. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnerla macchina per il caffè tramite il tasto On/Off . Attendere ca. 1 ora prima di riaccendere la macchina.</li></ul>
<b>F41, F42, F74, F77, F235, F236</b>	Si tratta di un guasto interno. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnerla macchina per il caffè tramite il tasto On/Off . Attendere ca. 2 minuti prima di riaccendere la macchina.</li></ul>
<b>F10, F17</b>	Non viene aspirata acqua o ne viene aspirata poca. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio solo con acqua potabile pulita e fredda.</li><li>■ Rimuovere e pulire il filtro serbatoio acqua (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Rimuovere e pulire filtro serbatoio acqua").</li></ul>

Problema	Causa e rimedio
<p><b>F73 o</b>            Controllare il modulo infusione</p>	<p>Il modulo infusione non raggiunge la posizione base.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spegnere la macchina per il caffè con il tasto On/Off .</li> <li>■ Estrarre la spina dalla presa elettrica. Attendere due minuti prima di reinfilare la spina.</li> <li>■ Rimuovere il modulo infusione e risciacquarlo sotto acqua corrente.</li> </ul> <div data-bbox="400 443 879 786" style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spostare il dispositivo di espulsione caffè del modulo infusione nella posizione base.</li> <li>■ Non mettere in sede il gruppo erogatore. Chiudere lo sportello e accendere la macchina con il tasto On/Off .</li> </ul> <p>Il motorino del modulo infusione viene inizializzato e si assesta in posizione base.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si visualizza la segnalazione Inserire il modulo infusione, aprire lo sportello e riposizionare il gruppo erogatore nell'apparecchio. Chiudere lo sportello.</li> </ul>

## Cosa fare se...

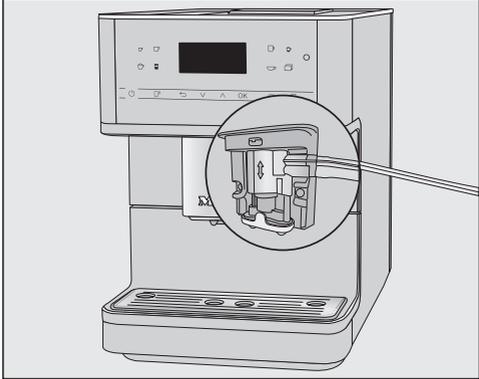
Problema	Causa e rimedio
Quantità eccessiva di caffè in polvere	<p>Nel vano polvere è presente troppo caffè in polvere. Se si aggiungono più di 12 g (2 cucchiaini rasi di caffè in polvere) nel vano, il modulo infusione non riesce a comprimere la miscela. Il caffè in polvere viene vuotato nel contenitore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

**Comportamento anomalo della macchina**

Problema	Causa e rimedio
<p><b>Il display rimane scuro quando la macchina viene accesa con il tasto On/Off .</b></p>	<p>La pressione sul tasto On/Off  non è stata sufficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toccare l'incavo del tasto On/Off  per almeno tre secondi.</li> </ul>
	<p>La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la spina nella presa.</li> </ul>
	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Estrarre la spina dalla presa elettrica.</li> <li>■ Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
<p><b>Dopo aver acceso la macchina l'illuminazione rimane spenta.</b></p>	<p>L'illuminazione è stata spenta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Accendere l'illuminazione (v. "Impostazioni - Illuminazione").</li> </ul>
	<p>L'illuminazione è difettosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.</li> </ul>
<p><b>La macchina si spegne improvvisamente.</b></p>	<p>Il tempo di spegnimento preimpostato di serie (20 minuti) oppure il tempo di spegnimento programmato è trascorso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reimpostare eventualmente l'ora di spegnimento (v. "Impostazioni - Timer")</li> </ul>
	<p>La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la spina nella presa.</li> </ul>
<p><b>I tasti sensore non reagiscono. I comandi dell'apparecchio non funzionano.</b></p>	<p>Si tratta di un guasto interno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Interrompere l'afflusso di corrente, staccando la spina della macchina dalla presa elettrica o disattivando l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.</li> </ul>
<p><b>Il display non è chiaro o non risulta leggibile.</b></p>	<p>La luminosità del display impostata è troppo bassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cambiare questa impostazione (v. "Impostazioni").</li> </ul>

## Cosa fare se...

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

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

## Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<p><b>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.</b></p>	<p>Probabilmente la vaschetta raccogli-gocce è stata estratta senza che il contenitore fosse vuotato. Quando si estrae la vaschetta il contatore interno per lo svuotamento del contenitore di fondi viene resettato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quando si estrae la vaschetta, vuotare sempre il contenitore di fondi.</li> </ul> <p>Determinate miscele di caffè in grani, quando vengono macinate fanno ottenere caffè in polvere molto voluminoso e di conseguenza vengono pressati fondi più grandi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adeguare eventualmente la dose e il grado di macinatura.</li> <li>■ Vuotare il contenitore dei fondi più spesso rispetto a quando indicato a display.</li> </ul>
<p><b>Nonostante il contenitore caffè in grani sia pieno, compare la segnalazione</b> Riempiere contenitore caffè in grani.</p>	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Nel macinacaffè non scivolano abbastanza chicchi di caffè. Si utilizza una tostatura scura? I chicchi di caffè tostati molto scuri spesso sono oleosi. Questi grassi si possono depositare sulle pareti del contenitore caffè in grani e potrebbero ostacolare il fluire dei chicchi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparare una bevanda al caffè e osservare se il caffè in grani scivola nell'apposito contenitore.</li> <li>■ Pulire spesso il contenitore del caffè in grani se si utilizza del caffè tostato scuro e oleoso.</li> </ul> <p>Eventualmente provare una miscela di caffè meno oleosa.</p>
<p><b>La macchina per il caffè non effettua il risciacquo quando viene accesa.</b></p>	<p>Non si tratta di un guasto. Se la macchina per il caffè ha già raggiunto la temperatura di funzionamento, all'accensione non risciacqua i condotti.</p>

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

## Cosa fare se...

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

Problema	Causa e rimedio
<p><b>Il latte spruzza 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.</b></p>	<p>Il condotto del latte non è stato montato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fare attenzione alla chiusura sul tubicino doppio quando si inserisce il condotto del latte nell'erogatore centrale.</li> <li>■ Se il condotto del latte è stato estratto dalla valvola: il tubicino doppio ha un diametro differente. Assicurarsi che il riassettaggio sia corretto.</li> </ul>
	<p>La temperatura del latte utilizzato è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo (&lt; 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare la temperatura del latte.</li> </ul>
	<p>L'erogatore centrale non è montato correttamente e aspira aria. Oppure gli ugelli di scarico sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se l'erogatore è stato assemblato correttamente. Assicurarsi che tutti i componenti siano in posizione stabile.</li> <li>■ Pulire l'erogatore centrale. "Risciacquare" gli ugelli dell'erogatore sotto acqua corrente per sciogliere lo sporco.</li> </ul>
	<p>Il condotto del latte, i componenti di collegamento, il tubo in acciaio inossidabile del contenitore per il latte o il tubicino del latte sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire i componenti con cura con lo scovolino.</li> </ul>
	<p>L'ugello del vapore sull'erogatore centrale è ostruito.</p> <div data-bbox="400 1070 857 1437" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire l'ugello del vapore con l'apposito scovolino (v. imm.).</li> </ul>

## Cosa fare se...

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

**Risultato non soddisfacente**

Problema	Causa e rimedio
<p><b>La bevanda al caffè non è sufficientemente calda.</b></p>	<p>La tazzina non è stata preriscaldata. Più piccola e spesso è la tazzina, più importante risulterà preriscaldarla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preriscaldare la tazza, ad es. con il riscaldamento tazze (a seconda del modello).</li> </ul> <p>La temperatura di infusione impostata è troppo bassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare una temperatura di infusione più alta.</li> </ul> <p>I filtri del modulo infusione sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo a mano.</li> <li>■ Sgrassare il modulo infusione.</li> </ul>
<p><b>Il tempo di riscaldamento dura più a lungo. La quantità di acqua non è più sufficiente e la macchina rende meno. Le bevande vengono erogate dall'erogatore centrale molto lentamente.</b></p>	<p>Nella macchina per il caffè si è formato del calcare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Decalcificare la macchina per il caffè.</li> </ul>
<p><b>La quantità erogata delle bevande al caffè si è modificata.</b></p>	<p>Il modulo infusione è ostruito.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sgrassare il modulo infusione (vedere cap. “Manutenzione e pulizia” – “Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno”).</li> </ul>
<p><b>La consistenza della schiuma non è soddisfacente.</b></p>	<p>La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo (&lt; 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare la temperatura del latte nel recipiente.</li> </ul> <p>Il tubicino del latte è intasato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire l'erogatore centrale e i condotti del latte con cura con lo scovolino.</li> </ul>

## Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
<b>Nel corso della macinatura si sentono dei rumori inusuali.</b>	<p>Il contenitore del caffè in grani si è vuotato nel corso della macinatura.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Riempire il contenitore di caffè in grani fresco.</li></ul> <p>Tra i chicchi di caffè possono essere presenti corpi estranei, come p.es. plastica o sassolini.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spegnerne immediatamente la macchina per il caffè. Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.</li></ul>
<b>La bevanda al caffè scorre troppo velocemente nella tazza.</b>	<p>Il grado di macinatura impostato è troppo grosso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Impostare un grado di macinatura più fine (v. “A ognuno il suo caffè - Grado di macinatura”).</li></ul>
<b>La bevanda al caffè scorre troppo lentamente nella tazza.</b>	<p>Il modulo infusione è ostruito.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Sgrassare il modulo infusione (vedere cap. “Manutenzione e pulizia” – “Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno”).</li></ul>
<b>Sul caffè o sul caffè espresso non si è formata la crema.</b>	<p>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.</p> <p>Naturalmente è possibile continuare a utilizzare il caffè in grani.</p>

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

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

## Far fuoriuscire tutto il vapore dalla macchina per il caffè

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.

Far fuoriuscire il vapore significa che viene eliminata tutta l'acqua dal sistema. Questo previene danni da bagnamento e da gelo nell'apparecchio.

- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Altri/e | Impostazioni  | Rivenditori | Fuoriuscita vapore.

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

- Selezionare Sì e confermare con OK.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

 **Attenzione!** Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori. Fuoriesce vapore molto caldo.

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

- Sfilare la spina per staccare la macchina per il caffè dalla rete elettrica.
- Pulire la vaschetta raccogliogocce e il contenitore dei fondi.

## Imballaggio

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

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

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

## Assistenza tecnica e garanzia

---

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

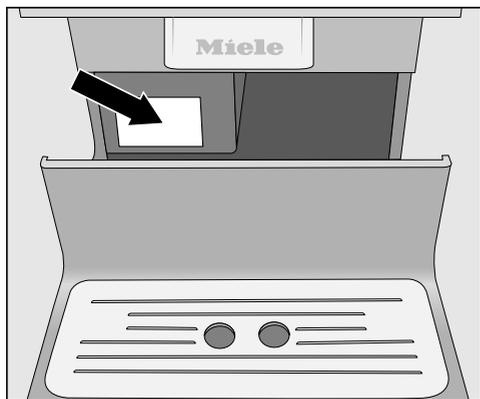
### Contatti in caso di guasto

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](http://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.

Questi prodotti e altri accessori sono disponibili presso lo shop online di Miele, l'assistenza tecnica autorizzata Miele e i rivenditori autorizzati Miele.

## Accessori in dotazione

- **Set iniziale "Cura e pulizia macchina Miele"**

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

- **Scovolino**

Ad es. per pulire il tubicino del latte.

- **Tubicino del latte**

per preparare il latte direttamente dalla confezione di vendita

- **Recipiente per il latte con coperchio**

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

## Accessori su richiesta

In base alla macchina per il caffè, la gamma Miele comprende una serie di accessori utili e di prodotti per la pulizia.

- **Panno universale in microfibra**  
per rimuovere impronte e sporco lieve

- **Comprese per la pulizia**  
per sgrassare il modulo infusione

- **Pastiglie decalcificanti**  
per decalcificare i condotti

- **Recipiente per il latte con coperchio**  
per conservare e preparare il latte

- **CJ Jug 1,0 l**  
caraffa termica per caffè o tè (funzione caffettiera/teiera)

- **Miele Black Edition One for all**  
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè espresso, Café Crema e bevande al caffè con latte

- **Miele Black Edition Espresso**  
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè espresso

- **Miele Black Edition Café Crema**  
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè

- **Miele Black Edition Decaf**  
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di bevande al caffè decaffeinato

## Risparmio energetico

---

**Le seguenti indicazioni consentono di risparmiare energia elettrica e denaro, tutelando parimenti l'ambiente:**

- Utilizzare la macchina per il caffè in Modalità risparmio.
- Se non si adoperava la macchina per il caffè, spegnerla tramite il tasto On/Off .
- 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 desidera preriscaldare le tazze solo occasionalmente, disattivare il riscaldamento tazze. È infatti possibile preriscaldare le tazze con l'acqua calda.

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 auto-sufficiente 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.

## Indicazioni di posizionamento

 Pericolo di surriscaldamento a causa di aerazione insufficiente.

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

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

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

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

Non chiudere l'ante del mobile quando l'apparecchio è in funzione.

Osservare le seguenti indicazioni di posizionamento.

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

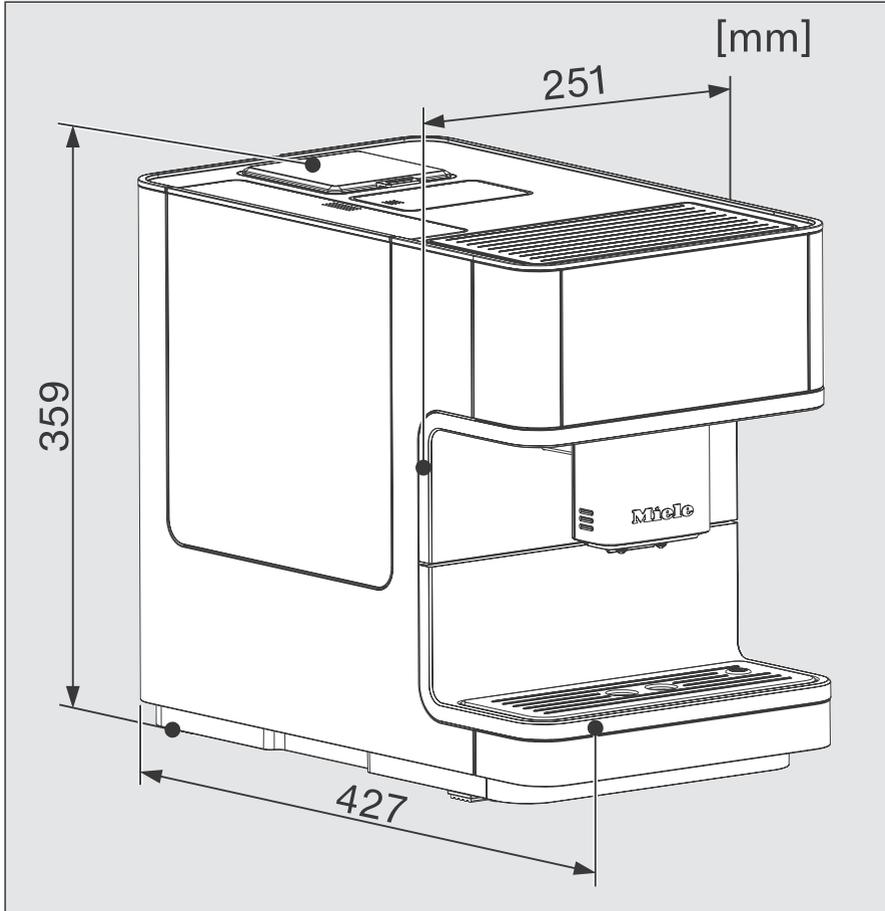
Posizionamento della macchina in una nicchia, di seguito le misure del vano.

Altezza	508 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	555 mm

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

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

## Misure apparecchio



## Dati tecnici

---

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

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

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



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

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

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

Miele Italia S.r.l.

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



**Servizio Clienti**

**0471 670505**



**[www.miele.it](http://www.miele.it)**

**[contact@miele-support.it](mailto:contact@miele-support.it)**

CM 6160, CM 6360, CM 6560

it-IT

M.-Nr. 11 619 312 / 00