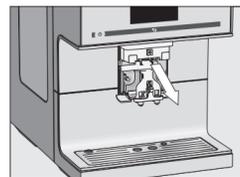


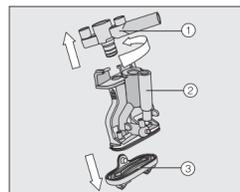
Pulire l'erogatore centrale

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

- Sfiurare per 3 secondi il tasto \rightarrow .



- Estrarre la mascherina di copertura in acciaio verso di sé e togliere l'unità di erogazione.



- Ruotare la parte superiore con il supporto per il tubo del latte ① e rimuoverla. Rimuovere anche il pezzo a Y ②. Svitare gli ugelli ③.
- Pulire tutti i pezzi accuratamente. Pulire la superficie dell'erogatore centrale con un panno di spugna umido.
- Riasssemblare l'unità di erogazione.
- Risistemare l'unità di erogazione nell'erogatore centrale e rimontare la mascherina di copertura in acciaio.
- Sfiurare OK.

Sgrassare il gruppo erogatore

Occorre 1 pastiglia di pulizia Miele per sgrassare il gruppo erogatore. Il procedimento dura circa 12 minuti.

Nel display appare la segnalazione Sgrassare il gruppo erogatore.

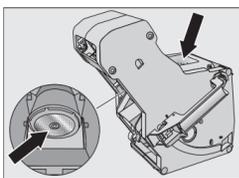
- Sfiurare OK.
- Il programma di manutenzione si avvia.
- Seguire le istruzioni nel display.

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

- Aprire lo sportello.
- Sbloccare il gruppo erogatore: tenere premuto il tasto sotto all'impugnatura del gruppo erogatore e ruotare l'impugnatura verso sinistra.
- Estrarre il gruppo erogatore dalla macchina da caffè.

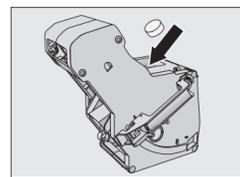
Dopo aver estratto il gruppo erogatore, non modificare la posizione dell'impugnatura sul gruppo erogatore.

- Pulire il gruppo erogatore a mano con acqua corrente calda.



- Eliminare i residui di caffè dai filtri (frece).
- Asciugare l'imbuto del gruppo erogatore.
- Pulire accuratamente il vano interno della macchina da caffè.

Nel display appare: inserire il gruppo erogatore con la pastiglia.



- Inserire nella macchina da caffè il gruppo erogatore.
- Bloccare il gruppo erogatore: tenere premuto il tasto sotto all'impugnatura del gruppo erogatore e ruotare l'impugnatura verso destra.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Dopo il lavaggio la procedura di pulizia è conclusa.

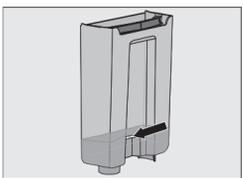
Decalcificare l'apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante. Le superfici delicate e/o i pavimenti in materiale naturale possono danneggiarsi. Rimuovere subito eventuali spruzzi derivanti dalla decalcificazione.

Per la decalcificazione occorre 1 pastiglia decalcificante. Il procedimento dura circa 12 minuti.

Nel display appare la segnalazione Decalcificare apparecchio.

- Sfiurare OK.
- Il programma di manutenzione si avvia.
- Seguire le istruzioni nel display.



- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino al segno S .
- Mettere 1 pastiglia decalcificante nell'acqua.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Seguire le altre istruzioni sul display.
- Quando nel display appare Sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino al contrassegno S con acqua fresca.
- Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua con acqua pulita. Riempirlo di acqua potabile pulita fino al segno S .

Dopo il risciacquo, il procedimento di decalcificazione è terminato.

Parametri delle bevande

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

- Selezionare con il tasto freccia > Modificare nel menù bevande.
- Sfiurare Modificare bevanda e selezionare la bevanda.
- Selezionare Parametri delle bevande.
- Selezionare Quantità di macinatura, Temperatura di infusione o Preinfusione.
- Selezionare l'impostazione desiderata e sfiorare OK.
- Sfiurare di nuovo OK, per memorizzare le impostazioni modificate.

Quantità erogata

È possibile modificare la quantità erogata per tutte le bevande al caffè, acqua calda, tutte le miscele di tè e le bevande con latte.

- Posizionare la tazza che si desidera utilizzare sotto l'erogatore centrale o l'erogatore di acqua calda.
- Selezionare con il tasto freccia > Modificare.
- Sfiurare Modificare bevanda e selezionare la bevanda.
- Sfiurare Quantità erogata.

La bevanda viene preparata e nel display appare Salvare, non appena la quantità erogata minima viene raggiunta.

- Quando la tazza si è riempita come si desidera, sfiorare Salvare.

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

Profili

È possibile creare profili individuali e salvare bevande personalizzate per tenere conto delle preferenze di sapore e di caffè dei diversi utenti.

Creare profilo

- Selezionare Profili e quindi Creare profilo.
- Immettere il nome desiderato (max. 8 caratteri), quindi sfiorare Salvare.

Modificare profilo

Se si è creato già almeno un profilo, alla voce Modificare è possibile scegliere tra le seguenti possibilità:

- Modificare il nome
- Cancellare il profilo
- Cambiare profilo

Creare e modificare le bevande in un profilo

- Sfiurare Creare bevanda e selezionare una bevanda.
- Modificare i parametri della bevanda e la quantità erogata.
- Immettere un nome per la nuova bevanda creata (max. 8 caratteri) e sfiorare Salvare.

Se si è creata già una bevanda, alla voce Modificare bevanda è possibile scegliere tra le seguenti possibilità:

- Modificare bevanda (modificare la quantità erogata, i parametri della bevanda e il nome)
- Cancellare bevanda

Modalità avanzata

Nella modalità avanzata, durante la preparazione delle bevande è possibile modificare la quantità di macinatura per le bevande al caffè e la quantità erogata. Per questo deve essere attiva la modalità avanzata (Impostazioni | Modalità avanzata).

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

L'impostazione non viene salvata e vale solo per la preparazione attuale.



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

Modificare le impostazioni

- Sfiurare il tasto \rightarrow .
- Selezionare Impostazioni \rightarrow .
- Selezionare la voce del menù e modificare l'impostazione desiderata.
- Sfiurare OK, per memorizzare l'impostazione.
- Consiglio: sfiorare il tasto \rightarrow per tornare al livello superiore del menù successivo.

Voce menù	Impostazioni attuabili	Note
Lingua	Italiano, ulteriori lingue	Se per errore è stata selezionata una lingua incomprensibile, è possibile visualizzare nuovamente la voce del menù Lingua aiutandosi con il simbolo \rightarrow .
Ora	Visualizzazione (off/on/spegnimento notturno) formato orologio (12 h/24 h)	A seconda della visualizzazione scelta, il consumo di energia elettrica della macchina da caffè aumenta.
Data		
Timer	Timer 1 (accensione alle, spegnimento alle, spegnimento dopo) Timer 2 (accensione alle, spegnimento alle) TeaTimer (on/off)	Per Accensione alle e Spegnimento alle il timer deve essere attivo e assegnato almeno a un giorno della settimana.
Modalità avanzata	on/off	
Modalità eco	on/off	
Illuminazione	Luminosità (apparecchio acceso o spento) Spegnimento dopo	
Informazione		
Blocco accensione	on/off	Se il blocco accensione è attivo, la funzione del timer Accensione alle è disattivata.
Durezza dell'acqua	dolce, media, dura, molto dura	
Luminosità		
Volume	Segnali acustici Toni dei tasti	
Riscaldamento tazze	on/off	
Regolazione dell'erogatore	on/off	Non è possibile regolare l'altezza dell'erogatore centrale a mano.
Miele@home	Impostare	Se la macchina da caffè è connessa a una rete WLAN ed è registrata nella app Miele@mobile, è possibile utilizzare altre funzioni (v. istruzioni d'uso).
Servizio	Evacuare il vapore residuo Modalità fiera	La funzione Evacuare il vapore residuo elimina l'acqua dal sistema, se la macchina da caffè non viene utilizzata per un periodo prolungato o se viene trasportata. La modalità fiera è pensata per scopi meramente dimostrativi in negozio. Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.
Impostazioni di serie	Impostazioni apparecchio Configurazione di rete	Lingua, ora, data, numero di bevande erogate e profili non vengono resettati.

Istruzioni brevi
Macchina da caffè



Queste istruzioni brevi non sostituiscono le istruzioni d'uso. Si consiglia espressamente di imparare correttamente le diverse funzioni della macchina da caffè. Leggere pertanto attentamente le istruzioni d'uso e osservare i consigli per la sicurezza e le avvertenze.

Norme operative

Display touch



Selezionare/visualizzare menù	<ul style="list-style-type: none"> Sfiorare con il dito il campo desiderato.
Sfogliare	<ul style="list-style-type: none"> Sfiorare con il dito le frecce < e > per sfogliare verso sinistra o verso destra.
Uscire dal menù	<ul style="list-style-type: none"> Sfiorare il tasto ↵. <p>Tutte le scelte effettuate fino a quel punto che non sono state confermate con OK non vengono memorizzate.</p>
Immettere cifre	<p>Immettere le cifre tramite il tastierino numerico.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sfiorare le cifre desiderate. <p>Non appena si immette un valore valido, il campo OK si colora di verde.</p> <ul style="list-style-type: none"> Con la freccia ⇐ si cancella l'ultima cifra immessa. Sfiorare OK.
Immettere lettere	<p>Immettere il nome tramite tastiera. Scegliere nomi brevi e concisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sfiorare la lettera o il simbolo desiderato. Sfiorare Salvare.

Elenco delle bevande

Bevande al caffè

- Caffè ristretto** ☐ è un caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.
- Caffè espresso** ☐ è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola.
- Caffè** ☐ si distingue dall'espresso per via della maggiore quantità d'acqua e per una diversa tostatura del caffè in grani.
- Caffè lungo** ☐ è un caffè con molta più acqua.
- Long black** ☐ si prepara con acqua calda e due porzioni di espresso.
- Caffè americano** ☐ contiene le stesse quantità di caffè espresso e acqua calda. Prima si prepara il caffè espresso, poi si versa l'acqua calda nella tazza.

Bevande al caffè con latte

- Cappuccino** ☐ è composto da due terzi circa di schiuma di latte e un terzo di espresso.
- Latte macchiato** ☐ è composto da un terzo di latte caldo, un terzo di schiuma di latte e un terzo di espresso.
- Caffè latte** ☐ si prepara con caffè e latte caldo.
- Cappuccino italiano** ☐ contiene le stesse quantità di schiuma di latte e di espresso di un cappuccino. In questo caso, il caffè espresso viene preparato prima della schiuma di latte.
- Espresso macchiato** ☐ è un caffè espresso con una piccola parte di schiuma di latte.
- Flat white** ☐ è un cappuccino grande: tanto caffè espresso con abbondante schiuma di latte.
- Cafè au lait** ☐ è un caffè espresso con un po' di latte caldo.

Tè

(acqua calda nella temperatura ottimale a seconda della miscela)

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

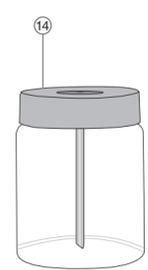
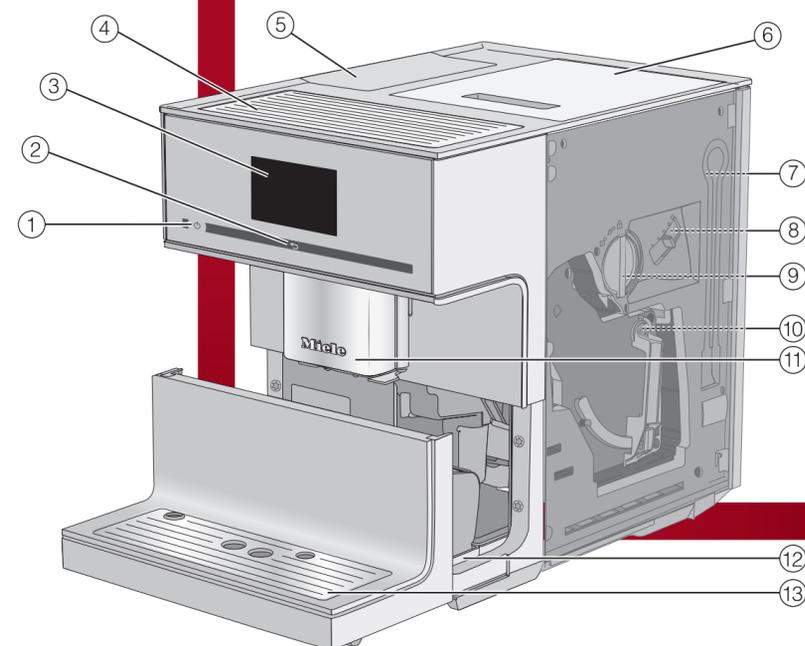
Altre bevande

- Latte caldo
- Schiuma di latte
- Acqua calda

Funzione Caffettiera

(da 3 a 8 tazzine selezionabili)

Descrizione apparecchio



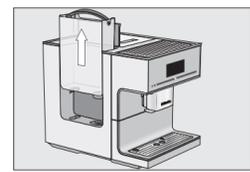
- Tasto on/off ①
- Tasto "Indietro" ②
- Display touch ③
- Riscaldamento tazze ④
- Serbatoio dell'acqua ⑤
- Contenitore caffè in grani ⑥
- Posizione di stazionamento del tubo del latte ⑦
- Regolatore del grado di macinatura ⑧
- Cassetto per caffè in polvere con cucchiaino dosatore ⑨
- Gruppo erogatore ⑩

- Erogatore centrale regolabile in altezza con illuminazione ed erogatore di acqua calda ⑪
- Vaschetta raccogliocce con coperchio e contenitore fondi ⑫
- Pannello inferiore con griglia raccogliocce ⑬
- Contenitore del latte ⑭
- Tubicino del latte ⑮
- Tubo del latte ⑯

Operazioni preliminari

Riempire il serbatoio dell'acqua

Cambiare l'acqua del serbatoio tutti i giorni.



- Versare acqua potabile fredda fino al segno "max." nel serbatoio.

Riempire il contenitore di caffè in grani

Versare nel contenitore di caffè in grani solo grani tostati.



- Versare il caffè in grani nell'apposito contenitore.

Erogazione bevande

Preparare una bevanda



- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
 - Selezionare una bevanda.
- Significato dei simboli nel menù bevande:
- Espresso ☐
 - Caffè ☐
 - Cappuccino ☐
 - Latte macchiato ☐

Interrompere la preparazione

- Sfiorare Stop o Interrompere.

Doubleshot

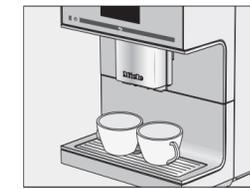
Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico si può selezionare la funzione **Doubleshot**. A metà procedimento di erogazione vengono macinati ed erogati nuovi grani di caffè.



- Sfiorare **Doubleshot** per preparare una bevanda al caffè.

Preparare due porzioni

Per riempire contemporaneamente due tazze:



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

Preparazione del latte

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

Il raccordo è compreso nella fornitura e viene inserito sul tubicino del latte oppure sul coperchio del contenitore del latte.

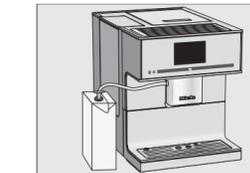


Consiglio: per inserire il tubo del latte più facilmente nell'alloggiamento è possibile portare l'erogatore principale nella posizione di manutenzione.

- Sfiorare per 3 secondi il tasto ↵.

Preparare il tubicino per il latte

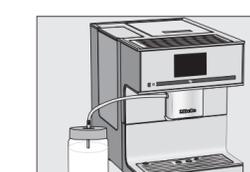
Con il tubicino del latte è possibile preparare il latte direttamente dalla confezione di latte o da altre confezioni in vendita.



- Immergere il tubicino nel latte. Posizionare la confezione di latte accanto alla macchina per il caffè.
- Collegare l'erogatore centrale e il tubicino per il latte al tubo del latte.

Preparare il contenitore per il latte

- Riempire il contenitore del latte fino a max. 2 cm sotto il bordo.



- Posizionare il contenitore del latte accanto alla macchina per il caffè e collegare l'erogatore centrale e il contenitore del latte con il tubo del latte.

Preparare il tè

L'acqua calda viene portata alla temperatura ottimale per preparare le miscele per **tè verde, tè alle erbe, tè alla frutta e tè nero**.

- Mettere il filtro o la bustina di tè nella tazza.



- Posizionare la tazza sotto l'erogatore di acqua calda.
 - Selezionare la miscela di tè nel display.
- L'acqua calda viene versata nella tazza.
- Quando il tempo di infusione è trascorso, togliere il filtro o la bustina dalla tazza.

Consiglio: il TeaTimer è un timer per il tempo di infusione.



Sfiorare **TeaTimer** e selezionare il tempo di infusione desiderato. Confermare con **OK**. (TeaTimer deve essere attivo alla voce Impostazioni | Timer | TeaTimer.)

Manutenzione e pulizia

Osservare le informazioni dettagliate sulla manutenzione e la pulizia riportate nelle istruzioni d'uso. Pulire quotidianamente la macchina da caffè dopo l'uso.

Intervallo di pulizia consigliati	Pulizia/manutenzione di:
ogni giorno (alla fine della giornata)	<ul style="list-style-type: none"> serbatoio dell'acqua contenitore del latte/tubicino del latte contenitore fondi caffè vaschetta e griglia raccogliocce senso bordo tazza
una volta alla settimana (più spesso in caso di sporco elevato)	<ul style="list-style-type: none"> erogatore centrale gruppo erogatore parte interna al di sotto del gruppo erogatore e della vaschetta raccogliocce involucro
una volta al mese	<ul style="list-style-type: none"> contenitore del caffè in grani vano caffè in polvere e cassetto caffè in polvere filtro serbatoio acqua (o quando necessario)
se appare l'indicazione	<ul style="list-style-type: none"> Tubo del latte Sgrassare il gruppo erogatore (con pastiglie per la pulizia) Decalcificare l'apparecchio (con le pastiglie decalcificanti)

Pulire a mano o in lavastoviglie

solo a mano:

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

adatti al lavaggio in lavastoviglie:

- vaschetta raccogliocce e coperchio
- griglia raccogliocce
- contenitore fondi caffè
- serbatoio dell'acqua
- erogatore centrale (senza copertura in acciaio inox)
- cassetto per caffè in polvere
- contenitore del latte/tubicino del latte