

## Instrucciones de manejo y montaje Máquina de café empotrable



Es **imprescindible** que lea las instrucciones de manejo antes del emplazamiento, instalación y puesta en funcionamiento para evitar posibles daños tanto al usuario como al aparato.

# Su contribución a la protección del medioambiente

---

## Eliminación del embalaje

El embalaje se utiliza para la manipulación y protege el aparato de los daños de transporte. Los materiales de embalaje se seleccionan en función de aspectos compatibles con el medio ambiente y de su eliminación y, por lo general, son reciclables.

La devolución de los embalajes al ciclo de los materiales ahorra materias primas. Utilice las opciones de recogida y devolución de materiales reciclables específicos.

## Ahorrar energía

**Los siguientes consejos permiten ahorrar energía y dinero, además de proteger el medioambiente:**

- Utilizar la máquina de café en el modo Eco (preajustado).
- Seleccionar una iluminación menos intensa o que solo funcione cuando la máquina está conectada.
- Ajustar cuándo se debe desconectar la iluminación en caso de que la máquina esté desconectada.
- Desconectar la indicación de la hora.
- Si se modifica el ajuste de fábrica para los «Timer» puede aumentar el consumo de energía de la máquina de café.
- En caso de no utilizar la máquina de café, desconectarla con el interruptor on/off ①.

## Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen multitud de materiales valiosos. También contienen sustancias, mezclas y componentes concretos que eran necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, así como si se manipulan de forma incorrecta, pueden ser perjudiciales para la salud y causar daños en el medio ambiente. En ningún caso tire su aparato inservible en la basura doméstica.



En su lugar, utilice para ello los puntos de recogida y almacenamiento oficialmente establecidos para la entrega y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos disponibles en el municipio, distribuidores o Miele. Usted es el único responsable legal de borrar cualquier dato personal disponible en el aparato a eliminar. La ley obliga a retirar sin destruir las pilas y baterías utilizadas que no estén totalmente inaccesibles en el aparato, así como las lámparas. Llévelos a un punto de recogida adecuado donde puedan ser entregados gratuitamente. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

<b>Su contribución a la protección del medioambiente</b> .....	<b>2</b>
Ahorrar energía .....	2
<b>Advertencias e indicaciones de seguridad</b> .....	<b>7</b>
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>16</b>
El recipiente para la leche .....	18
Salida central con sensor del borde de las tazas .....	18
<b>Elementos de manejo e indicación</b> .....	<b>19</b>
Símbolos en el display .....	20
Símbolos de las teclas de bebidas .....	21
<b>Principio de manejo</b> .....	<b>22</b>
Activar un menú y navegar por un menú .....	22
<b>Miele@home</b> .....	<b>24</b>
<b>Primera puesta en funcionamiento</b> .....	<b>25</b>
Antes de la primera utilización .....	25
La primera conexión .....	25
<b>Llenar el depósito de granos de café</b> .....	<b>27</b>
<b>Llenar el depósito de agua</b> .....	<b>28</b>
<b>Conexión y desconexión</b> .....	<b>29</b>
Conectar la máquina de café .....	29
Desconexión de la máquina de café .....	29
Cómo preparar la máquina para una ausencia prolongada .....	29
<b>Preparar bebidas</b> .....	<b>30</b>
Café .....	30
Cafés en detalle .....	30
La leche .....	31
Llenar y colocar el recipiente para la leche .....	31
Preparar un café .....	32
Cancelar la preparación .....	32
Café doble .....	32
Preparar 2 porciones ☐ .....	33
Jarra de café .....	33
Té .....	33
Preparar té .....	34
Iniciar un TeaTimer de forma manual .....	35
Jarra de té .....	35
Preparar agua templada y caliente .....	35
Modificar la cantidad de bebida .....	35

# Contenido

---

<b>Modo Expertos</b> .....	<b>37</b>
Conectar o desconectar el modo Experto.....	37
Modo Experto: ajustar la cantidad de bebida .....	37
<b>Grado de molido</b> .....	<b>38</b>
Cómo reconocer el grado de molido adecuado.....	38
Ajustar el grado de molido .....	38
<b>Parámetro</b> .....	<b>39</b>
Mostrar y modificar los parámetros .....	39
Cantidad de bebida.....	39
Cantidad de café molido .....	39
Temperatura de preparación para cafés.....	39
Temperatura de salida en té.....	39
Aromatización del café molido .....	40
<b>Perfiles</b> .....	<b>41</b>
Perfiles .....	41
Crear perfil.....	41
Modificar las bebidas en un perfil.....	41
Preparación de bebidas desde un perfil.....	41
Editar perfiles.....	41
Ajustar un cambio de perfil .....	41
Cambiar el nombre del perfil.....	42
Borrar perfil.....	42
<b>MobileStart</b> .....	<b>43</b>
<b>Ajustes</b> .....	<b>44</b>
Mostrar y modificar Ajustes.....	44
Idioma .....	44
Hora.....	44
Fecha .....	44
Timer .....	44
Conectar a las .....	44
Desconectar a las .....	45
Desconectar tras .....	45
TeaTimer .....	45
Volumen.....	45
Intensidad del display.....	45
Iluminación.....	45
Info (Mostrar información).....	45
Altitud.....	46

Modo Performance .....	46
Modo Eco.....	46
Modo Barista.....	46
Modo Leche.....	46
Modo Party.....	46
Dureza del agua .....	46
Bloqueo de puesta en funcionamiento  .....	47
Miele@home .....	48
Manejo a distancia .....	48
RemoteUpdate .....	48
Versión del software .....	49
Modo de exposición (distribuidores).....	49
Ajustes de fábrica.....	49
<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>50</b>
Visión general de los intervalos de limpieza.....	50
Limpiar a mano o en el lavavajillas .....	51
Productos de limpieza inadecuados.....	52
Limpiar la bandeja colectora y el recipiente para posos .....	52
Limpiar la chapa de goteo .....	54
Limpiar el depósito de agua.....	55
Limpiar la salida central .....	55
Limpiar el sensor del borde de las tazas .....	57
Limpiar el recipiente para la leche con tapa .....	58
Limpiar la válvula para la leche (a diario).....	58
Retirar la válvula para la leche y limpiarla (mensualmente) .....	59
Limpiar el depósito para granos de café .....	62
Desmontar la unidad central y limpiarla a mano.....	63
Limpieza del interior de la parte interior de la puerta y de la chapa de la bandeja colectora .....	65
Limpiar el frontal del aparato .....	66
Programa de mantenimiento .....	66
Acceder al menú Mantenimiento.....	66
Limpiar aparato .....	66
Aclara conducto para la leche.....	66
Limpieza del conducto para la leche .....	67
Desengrasar la unidad central y limpiar el interior .....	68
Descalcificar el aparato .....	70
<b>¿Qué hacer si ...? .....</b>	<b>72</b>
Mensajes en el display .....	72
Comportamiento inesperado de la máquina de café.....	74
Resultado no satisfactorio .....	77

# Contenido

---

<b>Servicio Post-venta y garantía</b> .....	<b>80</b>
Contacto en caso de anomalías .....	80
Garantía .....	80
<b>Accesorios</b> .....	<b>81</b>
<b>Instalación</b> .....	<b>82</b>
Conexión eléctrica .....	82
Medidas de empotramiento .....	83
Empotramiento en un armario columna.....	83
Instalación y conexiones.....	84
Montaje de la máquina de café .....	85
Limitación de la apertura de la puerta.....	87
<b>Datos técnicos</b> .....	<b>89</b>
<b>Declaración de conformidad</b> .....	<b>90</b>

## Advertencias e indicaciones de seguridad

Esta máquina de café cumple todas las normas de seguridad vigentes. El manejo indebido puede causar daños materiales y provocar lesiones personales y daños materiales.

Lea las instrucciones de manejo con atención antes de poner en funcionamiento la máquina de café. Contienen indicaciones importantes para el montaje, la seguridad, el uso y el mantenimiento. De esta forma se protegerá a sí mismo y evitará daños en la máquina de café.

Según la norma internacional IEC 60335-1 Miele indica explícitamente que deben leerse y seguirse las indicaciones incluidas en el capítulo para la instalación de la máquina de café, así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar estas indicaciones.

Guarde las instrucciones de manejo y entréguelas al nuevo propietario en caso de venta posterior del aparato.

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Aplicación adecuada

- ▶ Esta máquina de café está creada para el uso en ámbitos domésticos.
- ▶ La máquina de café no es apta para el uso en zonas exteriores.
- ▶ La máquina de café puede utilizarse exclusivamente en lugares por debajo de 2.000 metros de altitud.
- ▶ Utilice la máquina de café exclusivamente en entornos domésticos para preparar bebidas como Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, té y similares. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.
- ▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar la máquina de café de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión.  
El uso de la máquina de café por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

### Niños en casa

 Riesgo de sufrir quemaduras al entrar en contacto con las salidas de café o vapor.

La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos.

Evite que los niños toquen las partes calientes de la máquina de café o que coloquen partes del cuerpo debajo de las salidas.

- ▶ Coloque la máquina de café fuera del alcance de los niños.
- ▶ Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados de la máquina de café, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- ▶ Los niños a partir de 8 años pueden manejar la máquina de café sin supervisión si se les ha explicado su manejo de tal forma que puedan utilizarla de manera segura.  
Los menores de 8 años deben poder reconocer y comprender los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la máquina de café. No deje que los niños jueguen con ella.
- ▶ Los niños no deben limpiar la máquina de café sin supervisión, salvo que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados por un adulto.
- ▶ No olvide que el café no es una bebida adecuada para niños no son bebidas adecuadas para los niños.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento! Al jugar, los niños podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con él y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Seguridad técnica

- ▶ Únicamente personal autorizado por Miele podrá llevar a cabo las tareas de reparación e instalación. Las instalaciones o reparaciones incorrectas pueden suponer un peligro considerable para el usuario.
  - ▶ Los daños en el aparato pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no hay daños. Nunca ponga un aparato dañado en funcionamiento.
  - ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en la máquina de café. Compárelos antes de conectarla. En caso de duda, consulte a un electricista.
  - ▶ La seguridad eléctrica de la máquina de café quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.
  - ▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.
- Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas tanto en funcionamiento aislado como no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510–2.
- ▶ No conecte la máquina de café mediante un dispositivo de varios enchufes o con un cable de prolongación a la red eléctrica. Estos dispositivos no garantizan la seguridad necesaria en el aparato (peligro de incendio).
  - ▶ No se puede utilizar la máquina de café en lugares no fijos (p. ej. embarcaciones).
  - ▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice la máquina de café hasta que esté montada.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ En caso de instalación combinada es muy importante que la máquina de café colocar un entrepaño cerrado en la parte inferior de la máquina de café que la aisle por completo (excepto en el caso de combinación con un calentaplatos o un envasador al vacío).
- ▶ Utilice la máquina de café únicamente a temperaturas ambiente de entre +16 °C y +38 °C.
- ▶ Es necesario respetar una altura mínima de 850 cm.
- ▶ Esta máquina de café no se debe colocar detrás de un frontal de mueble cerrado. Detrás del frontal del mueble cerrado se acumula calor y humedad. Esto puede dañar el aparato y/o el mueble
- ▶ La máquina de café deberá estar desconectada de la red eléctrica durante los trabajos de reparación.  
La máquina de café solo está desconectada de la red eléctrica cuando
  - se han desactivado los automáticos de la instalación eléctrica.
  - se han desenroscado totalmente los fusibles roscados de la instalación eléctrica.
  - se ha desenchufado el cable de conexión del aparato.  
Tire exclusivamente de la clavija, no del cable de conexión.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si la máquina de café no es reparada por el Servicio Posventa autorizado de Miele.
- ▶ No abra nunca la carcasa del aparato. El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la máquina de café.

# Advertencias e indicaciones de seguridad

---

## Uso apropiado

 Riesgo de sufrir quemaduras en las salidas. Los líquidos y el vapor que salen están muy calientes. No sostenga ningún objeto debajo de las salidas si está saliendo vapor o líquido caliente. No toque piezas calientes. Las boquillas pueden salpicar líquidos calientes o vapor. Asegúrese de que la salida central está limpia y correctamente montada. Retire los recipientes situados sobre la bandeja colectora en la puerta de la máquina antes de abrirla. El agua de la bandeja colectora también puede estar muy caliente. Vacíe con precaución la bandeja colectora.

 ¡Peligro de lesiones en los ojos!  
No mire nunca directamente ni con instrumentos ópticos (lupa o similares) a la iluminación.

- ▶ En cuanto al agua que debe utilizarse, tener en cuenta lo siguiente:
  - La calidad del agua debe corresponder a lo establecido por la ordenanza de agua potable del país en el que se utiliza la máquina.
  - Llene el depósito de agua exclusivamente con agua potable limpia y fresca. El agua templada o caliente así como cualquier otro tipo de líquido puede dañar la máquina de café.
  - Cambie el agua diariamente para evitar la formación de gérmenes.
  - No utilice agua con gas.
- ▶ Llene el depósito de granos de café exclusivamente con granos de café tostados. No introduzca en el depósito de granos de café granos tratados con aditivos o café molido.
- ▶ No introduzca ningún tipo de líquido en los depósitos de granos.
- ▶ No utilice café en grano sin tostar (café verde) o mezclas de café que contengan café verde. Este tipo de granos son muy duros y contienen aún algo de humedad. El molinillo de la máquina de café podría sufrir desperfectos ya en la primera molienda.
- ▶ No introduzca en la máquina de café granos de café tratados con azúcar, caramelo o similares, ni líquidos que contengan azúcar. ¡El azúcar daña el aparato!

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Utilice únicamente leche sin aditivos. La mayoría de los aditivos que contienen azúcar se adhieren a los conductos de leche.
- ▶ Si utiliza leche de origen animal, utilice únicamente leche pasteurizada.
- ▶ Para la preparación de té, tenga siempre en cuenta las indicaciones del fabricante.
- ▶ No coloque ninguna mezcla de alcoholes ardiendo debajo de la salida central. Las piezas sintéticas de la máquina podrían derretirse.
- ▶ No se apoye en la puerta del aparato cuando esté abierta ni deposite peso sobre ella para no dañar las bisagras de la máquina de café.
- ▶ No emplee la máquina de café para limpiar objetos.

### Accesorios y repuestos

- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele.
- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan otros componentes no autorizados, se pierde todo derecho de garantía.
- ▶ Miele ofrece una garantía de suministro de hasta 15 años, pero no menos de 10 años, para las piezas de repuesto después del final de la producción en serie de su máquina de café.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

### Limpieza y mantenimiento

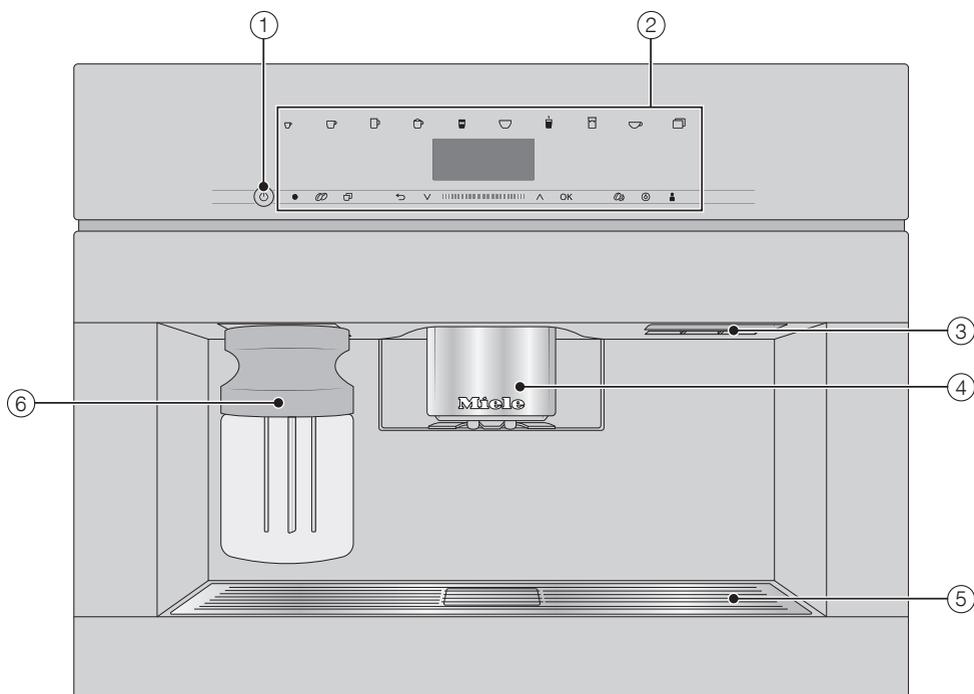
- ▶ Limpie diariamente la máquina de café y el recipiente para leche, especialmente antes de utilizarla por primera vez.
- ▶ Asegúrese de limpiar meticulosa y regularmente los elementos que conducen leche. La leche contiene por naturaleza gérmenes que se reproducen rápidamente en caso de limpieza insuficiente.
- ▶ Descalcifique la máquina de café con regularidad con pastillas descalcificadoras de Miele en función de la dureza del agua. Descalcifique el aparato con mayor frecuencia en caso de que utilice agua con mucha cal. Miele no se hace responsable de los daños ocasionados por una descalcificación insuficiente del aparato, por el uso de un producto descalcificante inadecuado o por una concentración incorrecta.
- ▶ Elimine la grasa de la unidad central con regularidad utilizando las pastillas de limpieza de Miele. Dependiendo del contenido de grasa del tipo de café utilizado, es posible que la unidad central se obstruya con más rapidez.
- ▶ No utilice aparatos de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y producir un cortocircuito.
- ▶ Los posos del café no deberán desecharse por el fregadero. El desagüe podría obstruirse.

### **Tenga en cuenta lo siguiente si su aparato tiene superficies de acero inoxidable:**

- ▶ No pegue notas adhesivas, pegamento de barra transparente, cinta adhesiva u otros sobre las superficies de acero inoxidable. Las superficies de acero inoxidable con revestimiento podrían resultar dañadas por cualquier tipo de adhesivo o podrían perder su efecto protector contra la suciedad.
- ▶ El revestimiento de las superficies de acero inoxidable es sensible al rayado. Incluso los imanes pueden provocar arañazos.

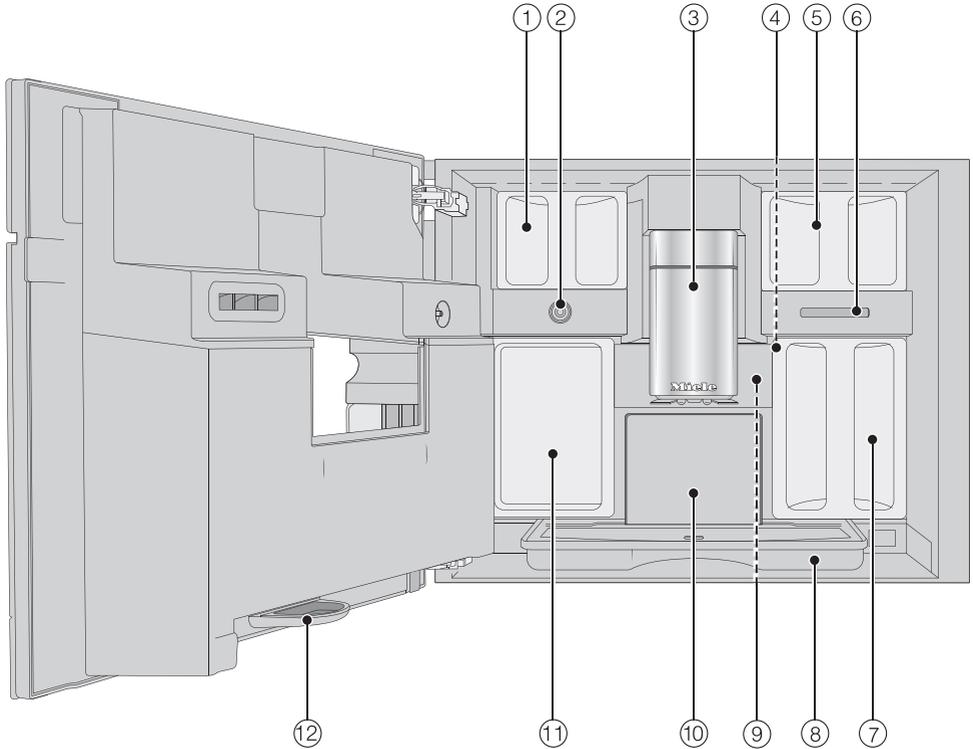
# Descripción del aparato

## Vista exterior



- ① Tecla Conexión/Desconexión ①
- ② Panel de mandos
- ③ Tirador de la puerta
- ④ Salida central ajustable en altura con iluminación
- ⑤ Chapa de la bandeja colectora
- ⑥ Recipiente para la leche

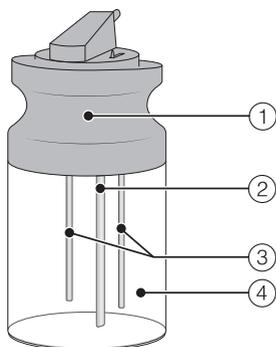
## Vista interior



- ① Depósito de granos de café
- ② Válvula de leche
- ③ Salida central ajustable en altura con iluminación
- ④ Ajuste del grado de molido
- ⑤ Depósito de granos de café
- ⑥ Ventilador de escape
- ⑦ Depósito de agua
- ⑧ Bandeja colectora con tapa
- ⑨ Unidad central
- ⑩ Recipiente para posos
- ⑪ Recipiente para el mantenimiento
- ⑫ Bandeja colectora

## Descripción del aparato

### El recipiente para la leche



- ① Tapa
- ② Tubo de succión de leche
- ③ Varilla sensora
- ④ Recipiente de cristal

### Salida central con sensor del borde de las tazas

La salida central con sensor del borde de las tazas ajusta automáticamente la salida de café. Con este ajuste, la salida central desciende automáticamente al principio de la preparación de una bebida y, gracias al sensor del borde de las tazas, se detiene a la altura óptima de las tazas o vasos.

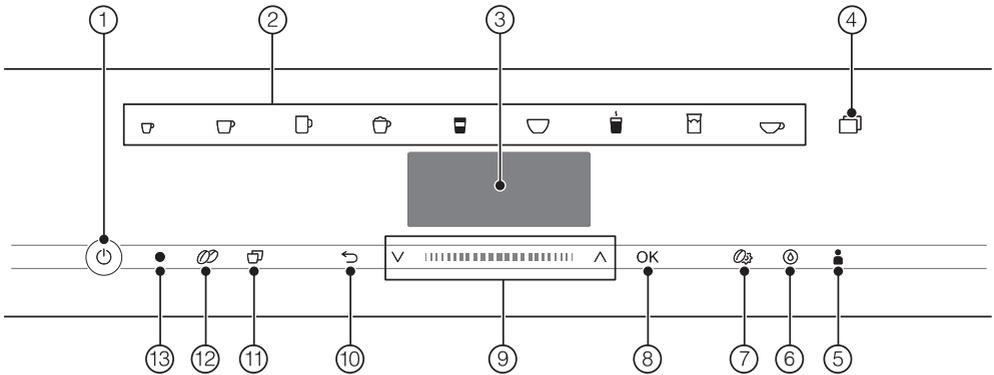
**No** es posible ajustar manualmente la salida central con el sensor del borde de las tazas.

Si la máquina de café está desconectada, la salida central se encontrará en una posición media.

En caso de llevar a cabo programas de mantenimiento, la salida central se coloca a la altura del recipiente de mantenimiento o en una posición de mantenimiento baja.

Antes de abrir la puerta, tenga en cuenta que la salida central se encuentre en la posición más alta o media.

# Elementos de manejo e indicación



- ① **Tecla Conexión/Desconexión** Para conectar y desconectar la máquina de café
- ② **Teclas para seleccionar bebidas** Para preparar bebidas
- ③ **Display** Para mostrar información sobre la acción o estado actual
- ④ **Tecla sensora**
  - Para preparar otras bebidas como p. ej. Ristretto, Cappuccino italiano
  - Para preparar té o café
  - Menú Ajustes
- ⑤ **Tecla sensora** Perfiles Para crear perfiles y administrar
- ⑥ **Tecla sensora** Mantenimiento Programas de mantenimiento, p. ej. Descalcificar
- ⑦ **Tecla sensora** Parámetro Mostrar los ajustes para la preparación de bebidas o modificar
- ⑧ **Tecla sensora OK** Confirmar los mensajes del display y guardar los ajustes
- ⑨ **Zona de navegación con flechas** Para navegar por las listas de selección, marcar una selección o modificar un valor
- ⑩ **Tecla sensora «Atrás»** Para saltar al siguiente menú y cancelar acciones indeseadas
- ⑪ **Tecla sensora «2 porciones»** Preparar 2 porciones de una bebida a la vez
- ⑫ **Tecla sensora «DoubleShot»** Para preparar un café especialmente fuerte con la misma cantidad de agua pero doble cantidad de café molido
- ⑬ **Interfaz óptica** (solo para el Servicio Posventa de Miele)

# Elementos de manejo e indicación

## Símbolos en el display

Además de los textos, aparecen los siguientes símbolos:

Símbolo	Explicación
	El símbolo indica el menú «Ajustes» y el punto del menú «Idioma».
	El símbolo indica información e indicaciones sobre el manejo. Confirme los mensajes con <i>OK</i> .
	El símbolo aparece cuando está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. El manejo está bloqueado.
	El símbolo junto con la hora de conexión deseada aparece 23:59 horas antes en el display cuando se han activado el Timer Conexión a las y la indicación horaria (ver capítulo «Ajustes», apartado «Timer»).
	Se ha iniciado el minutero avisador TeaTimer (ver capítulo «Té», apartado «TeaTimer»). Junto al símbolo se muestra el tiempo de reposo restante.
	El símbolo aparece durante la descalcificación. (Además, el símbolo se encuentra sobre el depósito de agua: llenar con agua hasta esta marca).
	Durante el programa de mantenimiento se muestra el símbolo Limpiar conducto para la leche. (El símbolo se encuentra también sobre el depósito de agua: llenar con agua hasta esta marca).
    	Si está activado Miele@home para la máquina de café, se muestra la conexión WiFi con estos símbolos. Los símbolos indican la intensidad de la señal WiFi en niveles desde fuerte a no conectada.

## Símbolos de las teclas de bebidas

-  Espresso
-  Café
-  Café largo
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Cafè Latte
-  Leche caliente
-  Espuma de leche
-  Agua para té

# Principio de manejo

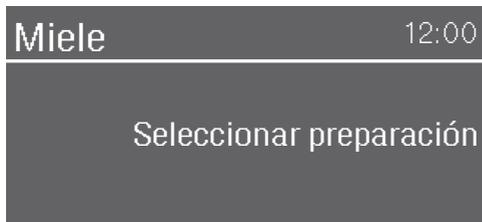
## Teclas sensoras

El manejo de la máquina de café se realiza pulsando las teclas sensoras.

Se emite una señal acústica por cada pulsación. Es posible ajustar el volumen del sonido del teclado o desconectarlo (ver capítulo «Ajustes», apartado «Volumen»).

## Menú de bebidas

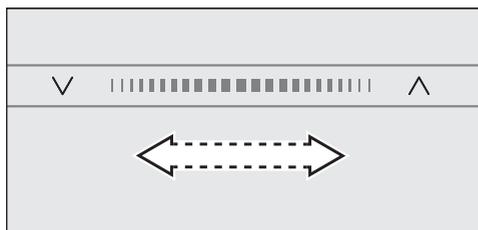
Cuando en el display aparece Seleccionar preparación se encuentra en el menú de bebidas.



Encontrará más bebidas en el menú Otras (tecla sensora )

## Zona de navegación

Si desea seleccionar un punto del menú, pulse las flechas  $\wedge$  y  $\vee$  hasta que el punto del menú deseado aparezca resaltado.



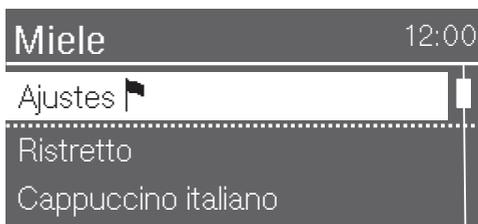
Para pasar página más rápidamente, arrastrar la zona entre las flechas hacia la derecha o la izquierda.

En cuanto aparecen un valor, una indicación o un ajuste, es posible confirmarlo con la tecla sensora iluminada en color naranja OK.

Para confirmar la selección, pulse la tecla OK.

## Activar un menú y navegar por un menú

Pulsar la tecla sensora correspondiente, p. ej. tecla sensora , para activar un menú.



Se pueden iniciar acciones en el menú correspondiente o modificar ajustes. Una barra a la derecha del display indica que hay más opciones y texto.

Por la marca de verificación  $\checkmark$  se sabe qué ajuste está seleccionado en una lista de selección.

## Salir de un menú o cancelar una acción

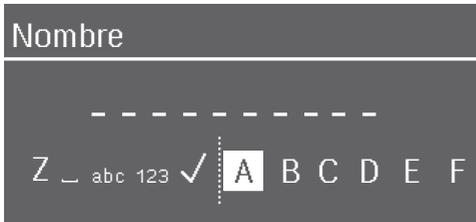
Para salir del menú actual, pulsar la tecla  $\leftarrow$ .

O pulsar de nuevo la tecla parpadeante en color naranja para volver al menú de bebidas.

## Introducir nombres

Introduzca los números y las letras en la zona de navegación. Es posible elegir entre mayúsculas y minúsculas.

**Consejo:** Elija nombres cortos y prácticos.



- Para introducir un carácter, márkelo y confirme con *OK*.
- Para eliminar un carácter pulse la tecla ↵.
- El nombre se memoriza al seleccionar el gancho ✓ y confirmar con *OK*.

Máquina de café equipada con un módulo WiFi integrado.

Asegurarse de que la señal de la red de conexión WiFi en el lugar de emplazamiento de la máquina de café sea la adecuada.

Para utilizarlo, se necesita:

- una red WiFi
- la Miele App
- una cuenta de usuario con Miele (se puede crear la cuenta de usuario a través de la Miele App)

La Miele App guía a través de la conexión entre la máquina de café y la red WiFi doméstica.

Una vez que se haya conectado la máquina de café a la red WiFi, se puede utilizar la Miele App para realizar las siguientes acciones, por ejemplo:

- Activar la información sobre el estado de la máquina de café.
- Modificar los ajustes de la máquina de café.
- Manejar a distancia la máquina de café.

El consumo de energía aumenta al conectar la máquina de café a la red WiFi, incluso cuando está desconectada.

## Disponibilidad de conexión WiFi

La conexión WiFi se reparte con otros aparatos (p. ej. microondas, aparatos que se manejan a distancia). Debido a lo que se pueden producir problemas de conexión temporales o continuos. Por lo tanto, no se garantiza la total disponibilidad de las funciones ofrecidas.

## Disponibilidad de Miele@home

El uso de la App Miele@home depende de que el servicio Miele@home esté disponible en su país.

El servicio de Miele@home no está disponible en todos los países.

Para saber más, entre en la página web [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplicación Miele

Puede descargar la aplicación Miele de forma totalmente gratuita de la Apple App Store® o en la Google Play Store™.



# Primera puesta en funcionamiento

## Antes de la primera utilización

- Conecte la máquina de café a la red eléctrica.
- Desembale la máquina de café.
- Retire las posibles hojas de aviso.
- Retire la lámina protectora de la charpa de goteo.
- Limpie el depósito de agua, los depósitos para granos de café y la salida central.
- Retire el depósito de agua y rellénelo con agua limpia y fría. Tenga en cuenta la marca "máx." y vuelva a colocar el depósito (ver capítulo "Llenar el depósito de agua").
- Retire el depósito para granos de café y rellénelo con granos de café tostados.

## La primera conexión

- Pulse la tecla Conexión/Desconexión .

## Elegir el idioma del display

- Elija el idioma del display deseado.

También será necesario indicar la localización.

La selección de la localización determina la indicación de hora, p. ej. formato de 12 o 24 horas, o la representación de las unidades sin cambios.

## Configurar la conectividad (Miele@home)

La máquina de café se puede conectar con la red doméstica WiFi.

Durante la puesta en funcionamiento, en el display aparece: Config. «Miele@home»

**Consejo:** Es posible también configurar Miele@home para la máquina de café más tarde. Seleccionar a continuación Saltar.

- Comprobar si la señal de la red WiFi en el lugar de la máquina es lo suficientemente intensa.
- Pulsar Continuar.
- Seleccionar la forma de conexión deseada.
- Seguir las indicaciones del display de la máquina y de la Miele App.

En el display aparece Conexión realizada..

- Para continuar con la instalación, pulsar OK.

## Configurar la fecha

- Ajustar la fecha actual.
- Confirmar pulsando°OK.

## Ajustar la hora

- Ajustar la hora actual del día.
- Confirmar pulsando°OK.

En caso de haber conectado la máquina de café a una red WiFi y de haberla registrado en la App, la hora se sincroniza a través de la aplicación según el ajuste del lugar en el que se encuentre.

# Primera puesta en funcionamiento

---

## Ajustar la dureza del agua

La empresa de suministro de agua competente le puede informar sobre el grado de dureza del agua local.

Para más información sobre el ajuste de la dureza del agua, ver capítulo «Ajustes», apartado «Dureza del agua».

- Introduzca la dureza del agua del lugar (en °dH) y confirme con *OK*.

## Seleccionar Modo Performance

Se puede elegir el modo Performance adecuado a cada gusto (ver el capítulo «Ajustes», apartado «Modo Performance»).

- **Modo Eco:** este modo es el de ahorro energético.
- **Modo Barista:** este es el modo para conseguir un café perfecto.
- **Modo Leche:** en este modo es posible preparar bebidas con leche claramente más deprisa.

- Seleccionar el modo Performance deseado.
- Confirmar pulsando *OK*.

Así finaliza correctamente la puesta en funcionamiento.

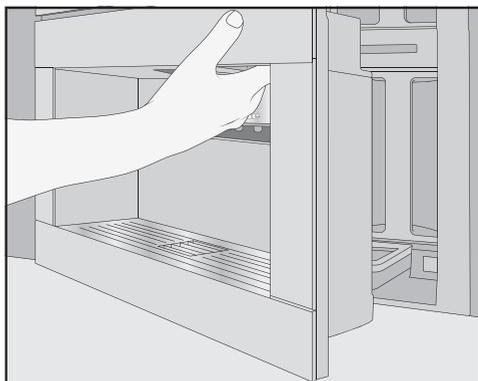
Deseche los dos primeros cafés para eliminar los restos de café del control de fábrica del sistema de preparación.

## Llenar el depósito de granos de café

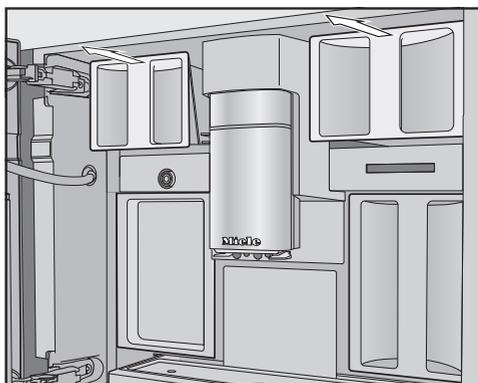
Puede preparar café o Espresso con granos de café tostados enteros que la máquina de café muele al momento para cada preparación. Para ello, llene el depósito de granos con los granos de café.

**⚠** Riesgo de que el molinillo resulte dañado debido a un uso inadecuado. En caso de rellenar el depósito de granos con líquidos, café molido o granos de café a los que se haya añadido caramelo, azúcar o similares, la máquina podría resultar dañada. Incluso el café en grano sin tostar (granos de café verdes, sin tostar) o las mezclas de café, que contienen café sin tostar) pueden dañar el molinillo. Este tipo de granos son muy duros y contienen aún algo de humedad. El molinillo de la máquina de café podría sufrir desperfectos ya en la primera molidura. Llene el depósito de granos de café exclusivamente con granos de café tostados.

La máquina de café tiene 2 compartimentos para depósitos de granos de café situados en la parte superior izquierda y derecha. Los granos de café de los 3 depósitos de granos se mezclan y muelen juntos.



■ Abrir la puerta del aparato.



- Extraer los depósitos de granos de café.
- Retirar la tapa correspondiente y rellenar los depósitos con granos de café.
- Cerrar los depósitos con las tapas.
- Introducir por completo los compartimentos para los depósitos de granos de café en la máquina.
- Cerrar la puerta del aparato.

## Llenar el depósito de agua

⚠ Riesgo para la salud debido a agua con gérmenes.

En caso de que el agua permanezca durante mucho tiempo en el depósito, se pueden formar gérmenes y suponer un riesgo para la salud.

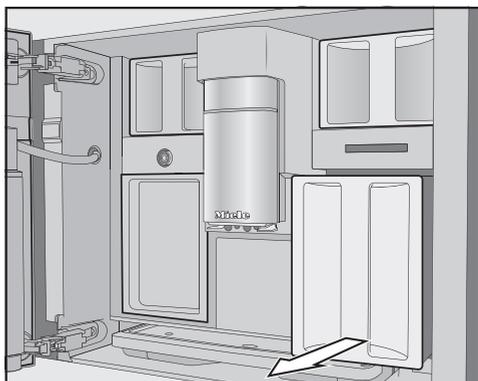
Cambiar **a diario** el agua del depósito de agua.

⚠ Riesgo para la salud debido a un uso inadecuado.

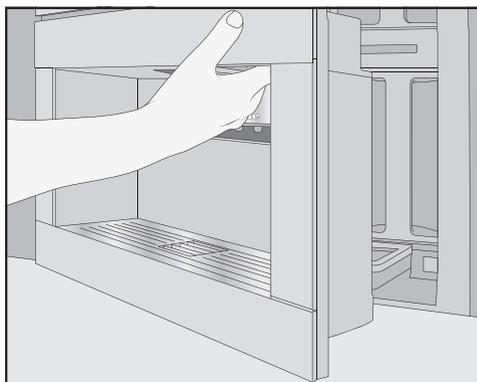
Los líquidos inadecuados como el agua caliente o templada así como otros líquidos pueden dañar la máquina de café.

En caso de utilizar agua con gas se forma una fuerte acumulación de cal en la máquina.

Llene el depósito de agua exclusivamente con agua potable limpia y fría.



- Extraer el depósito de agua tirando de él hacia delante.
- Llenar el depósito de agua con agua potable fría y fresca hasta la marca *máx.*
- Introducir el depósito de agua en la máquina.
- Cerrar la puerta del aparato.



- Abrir la puerta del aparato.

## Conectar la máquina de café

- Pulsar la tecla Conexión/Desconexión ①.

La máquina de café se calienta y se realiza un aclarado de los conductos. Por la salida central fluye agua caliente.

Ahora se pueden preparar bebidas.

En cuanto la máquina de café alcanza la temperatura de funcionamiento, no se aclaran los conductos al conectarla.

## Desconexión de la máquina de café

- Pulsar la tecla Conexión/Desconexión ①.

Cuando se prepara una bebida, la máquina de café aclara los conductos antes de desconectarse.

Durante la preparación de una bebida o durante los procesos de mantenimiento se produce humedad en la máquina de café. Después de la preparación de una bebida, o incluso de la desconexión, el ventilador continúa funcionando hasta que se reduce lo suficiente la humedad del interior de la máquina. Se oye el ruido correspondiente.

## Cómo preparar la máquina para una ausencia prolongada

Si no se utiliza la máquina de café durante un periodo de tiempo prolongado, por ejemplo durante las vacaciones, hay que tener en cuenta lo siguiente:

- Vaciar la bandeja colectora, el recipiente para posos y el depósito de agua.
- Limpiar a fondo todos los componentes, también la unidad central y el interior de la máquina.
- Desconectar la máquina de café.

# Preparar bebidas



Riesgo de sufrir quemaduras en las salidas.

Los líquidos y el vapor que salen están muy calientes y pueden producir quemaduras.

No sostenga ningún objeto debajo de las salidas si está saliendo vapor o líquido caliente.

No toque piezas calientes.

## Café

### Cafés en detalle

Con la máquina de café, es posible preparar las siguientes bebidas de café:

- El **Ristretto** es un tipo de Espresso, más concentrado y fuerte. Tiene la misma cantidad de café molido que un Espresso pero se prepara con menor cantidad de agua.
- El **Espresso** es un café fuerte y aromático, cuya espuma tiene un color marrón nuez y una textura dura, de crema.  
Para la preparación de Espresso recomendamos utilizar los granos de café tostados para Espresso.
- El **Café** se diferencia del Espresso en el tostado especial de los granos y en una cantidad de agua mayor.  
Para preparar cafés recomendamos utilizar la variedad con el tueste correspondiente.
- **Café largo** es un café realizado con una cantidad de agua significativamente mayor.
- El conocido como **Long black** se prepara con agua caliente y dos porciones de Espresso.

- El **Caffè Americano** tiene la misma proporción de Espresso y de agua caliente. Primero se prepara el Espresso y, a continuación, se rellena la taza con agua caliente.
- El **Cappuccino** se compone de dos tercios de espuma de leche y un tercio de espresso.
- El **Latte macchiato** se compone de un tercio de leche caliente, espuma de leche y Espresso.
- El **Caffè Latte** se prepara con leche caliente y Espresso.
- El **Cappuccino italiano** tiene la misma proporción de espuma de leche y Espresso que un Cappuccino. Pero primero se prepara el Espresso y, después, la espuma de leche.
- Un **Espresso macchiato** es un Espresso cubierto por una fina capa de espuma de leche.
- Un **Flat white** es una variante del Cappuccino: se compone de una cantidad de Espresso y espuma de leche claramente más grande que garantiza un aroma intenso.
- El **Café au lait** es una especialidad francesa compuesta por café y espuma de leche. Servir el Café au lait en un vaso transparente.

Además puede preparar **leche caliente** y **espuma de leche**.

## La leche

Los componentes azucarados de la leche de vaca o de las bebidas alternativas a la leche, p. ej. la bebida de soja, se pueden quedar pegados al conducto para la leche o a los componentes conductores de la leche. Los restos de líquidos inadecuados pueden afectar la preparación correcta de bebidas.

Utilizar leche sin aditivos.

La leche animal contiene gérmenes por naturaleza.

Si se usa leche animal, utilizar exclusivamente leche pasteurizada, p. ej. leche pasteurizada de vaca.

Después de la fase de calentamiento, en la salida central se calienta la leche aspirada con vapor y, además, se añade aire para conseguir espuma de leche.

Se puede preparar leche caliente y espuma de leche con leche de vaca o con productos lácteos vegetales alternativos. Sin embargo, la consistencia de la espuma de leche difiere mucho según el tipo de leche utilizado. No todos los tipos de leche son adecuados para la espuma de leche.

**Consejo:** Para que la espuma de leche tenga una consistencia perfecta, es necesario utilizar leche fría de vaca (< 10 °C) con un contenido proteico de al menos un 3 %.

Se puede seleccionar el contenido de grasa de la leche según las preferencias. Con leche entera (al menos un 3,5 % de contenido de grasa) la espuma es algo más cremosa que con la leche semidesnatada o desnatada.

Los productos lácteos alternativos de origen vegetal (en adelante, «lácteos alternativos» para abreviar) contienen componentes diferentes a los de la leche de vaca, por ejemplo. Los lácteos alternativos se espesan debido a la sedimentación natural. Al preparar leche caliente o espuma de leche, este espesamiento puede dificultar la absorción del lácteo alternativo.

Remover bien los lácteos alternativos directamente antes de prepararlos.

No agitar los lácteos alternativos. Agitarlos provoca la formación de espuma no deseada en el envase y afecta a la preparación.

**Consejo:** Aclarar manualmente el conducto para la leche inmediatamente después de la preparación.

## Llenar y colocar el recipiente para la leche

La leche **no** se enfría en el recipiente para la leche.

La leche se puede estropear si se deja sin refrigerar en el recipiente durante mucho tiempo (dependiendo del tipo de leche).

No dejar la leche, especialmente la de vaca, sin refrigerar en el recipiente durante mucho tiempo.

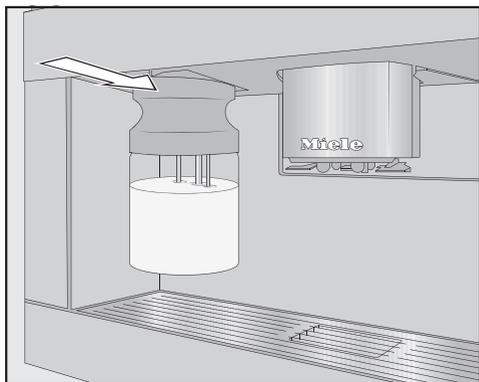
Tener en cuenta las indicaciones del fabricante con respecto a la caducidad de la leche utilizada.

En caso de no haber preparado leche desde hace un tiempo, limpiar el conducto para la leche antes de realizar cualquier preparación.

**Consejo:** Para preparar una espuma de leche de calidad, utilizar leche fría (< 10 °C).

## Preparar bebidas

- Si se utiliza un lácteo alternativo, removerlo bien. Para una preparación óptima se necesitan lácteos alternativos removidos, no agitados.
- Llenar el recipiente para la leche como máximo hasta 2 cm por debajo del borde.
- Cerrar el recipiente para la leche con la tapa.

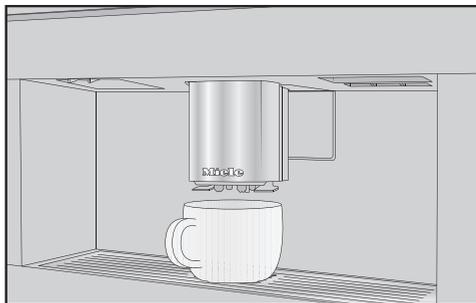


- Introducir el recipiente para la leche en la máquina de café desde la parte delantera hasta que encaje.



**Consejo:** Es más fácil extraer el recipiente para la leche con las dos manos.

## Preparar un café



- Colocar una taza debajo de la salida central.
- Si se quiere preparar un café con leche caliente o espuma de leche, llenar el recipiente para la leche e introducirlo.
- Pulsar la tecla sensora para seleccionar la bebida deseada.

La bebida de café se vierte desde la salida central a la taza.

## Cancelar la preparación

- Toque de nuevo el símbolo que se ilumina de color naranja en el panel de mandos.

En caso de preparar bebidas con varias partes, p. ej., un Latte macchiato, es posible cancelar anticipadamente cada una de las partes.

- Cuando aparezca Stop en el display, confirmar con OK.

## Café doble

Seleccionar la función DoubleShort  para preparar un café especialmente fuerte y aromático. Para ello, una vez transcurrida la mitad del proceso de preparación, se muelen y aromatizan más granos de café. Debido a la reducción del tiempo de preparación, se disuelven menos aromas indeseados y compuestos amargos.

Es posible activar DoubleShot para todas las preparaciones de café excepto "Ristretto" y "Long black".

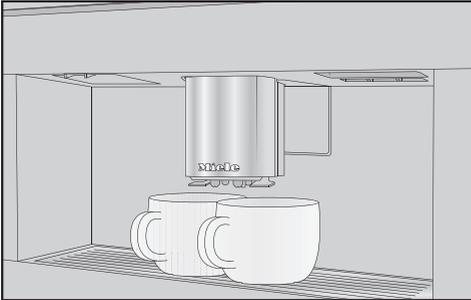
## Preparar un café con DoubleShot ☺

- Toque la tecla sensora ☺, inmediatamente antes o después de haber iniciado la preparación de una bebida.

Comienza la preparación y la tecla sensora ☺ se ilumina. Se muelen y aromatizan dos porciones de granos de café.

## Preparar 2 porciones ☑

Puede solicitar la preparación de 2 bebidas a la vez en una única taza o en 2 tazas.



- Coloque un recipiente debajo de cada boquilla de salida de la salida central.
- Toque la tecla sensora ☑, inmediatamente antes o después de haber iniciado la preparación de una bebida.

La tecla sensora ☑ se ilumina.

Se inicia la preparación y se preparan 2 porciones de la bebida deseada.

## Jarra de café

Con la función Jarra de café se pueden preparar varias tazas de café automáticamente de forma consecutiva (máx. 1 l).

Se muestra el menú de bebidas.

**Consejo:** Hay que tener en cuenta que el depósito para granos de café y el de agua estén lo suficientemente llenos antes de iniciar Jarra de café.

- Colocar un recipiente de un tamaño lo suficiente grande debajo de la salida central.
- Pulsar la tecla sensora ☐.
- Seleccionar Jarra de café.
- Confirmar pulsando °OK.
- Seleccionar el número de tazas deseado (entre 3 y 8).

Cada porción de café se prepara individualmente. Durante el transcurso, se muestra en el display.

## Cancelar la preparación

- Pulsar la tecla sensora ☐.

## Té

Las temperaturas de infusión demasiado altas o demasiado bajas y los tiempos de reposo demasiado cortos o demasiado largos pueden afectar al sabor del té.

Seguir las instrucciones del fabricante del té que esté preparando.

La máquina de café debe ser destinada únicamente a un uso doméstico. Las temperaturas de salida indicadas son aproximadas y pueden variar dependiendo de las condiciones ambientales.

Para la preparación de té, puede seleccionar entre las siguientes especialidades con agua caliente.

## Preparar bebidas

---

- **Té japonés:** té verde de buena calidad que se caracteriza por un sabor suave, fresco.

Temperatura de salida: aprox. 65 °C,  
tiempo de reposo: aprox. 1,5 minutos

- **Té blanco:** té verde para el que se usan exclusivamente los brotes jóvenes, aún cerrados y cuya preparación es especialmente delicada. El té blanco tiene un sabor especialmente suave.

Temperatura de salida: aprox. 70 °C,  
tiempo de reposo: aprox. 2 minutos

- **Té verde:** cuyo color verde proviene de las hojas del arbusto del té. Según la región, las hojas se tuestan o evaporan. Es posible preparar té verde varias veces.

Temperatura de salida: aprox. 80 °C,  
tiempo de reposo: aprox. 2,5 minutos

- **Té negro:** su color oscuro y su sabor tan característico provienen de la fermentación de las hojas de té. El té negro combina a la perfección con limón o leche.

Temperatura de salida: aprox. 97 °C,  
tiempo de reposo: aprox. 3 minutos

- **Chai Latte** tiene su origen en el Ayurveda como té negro con especias típicas de la India y leche. La leche suaviza el picor de las especias y garantiza un sabor único.

Temperatura de salida: aprox. 97 °C,  
tiempo de reposo: aprox. 3 minutos

- **Infusión:** es una infusión aromática realizada o bien con hojas secas o también frescas.

Temperatura de salida: aprox. 97 °C,  
tiempo de reposo: aprox. 8 minutos

- **Té de frutas:** está compuesto por trozos de fruta deshidratada y/o partes de las plantas, p. ej. escaramujo. El sabor varía dependiendo de qué plantas

se usen y de su mezcla. Muchos té de frutas están también aromatizados.  
Temperatura de salida: aprox. 97 °C,  
tiempo de reposo: aprox. 8 minutos

Para cada tipo de té hay una temperatura de salida preajustada.

Miele le recomienda estas temperaturas para la preparación de cada tipo de té.

Según el gusto, se podrá utilizar té en hojas, mezcla de té o bolsitas de té.

La cantidad de té varía de un tipo a otro. Seguir las indicaciones que aparecen en el paquete o que se le hayan dado al comprarlo. Es posible ajustar la cantidad de agua para el té según el tipo de té y el tamaño de la taza (ver el capítulo «Cambiar cantidad de bebida»).

### Preparar té

El menú con los distintos tipos de té aparece al tocar la tecla sensora .

Se muestra el menú de bebidas.

- Rellenar un filtro o similar con las hojas de té o extraer una bolsa del paquete.
- Depositar el filtro o la bolsa de té en la taza.
- Colocar una taza debajo de la salida central.
- Pulsar .
- Seleccionar la variedad de té deseada.
- Confirmar pulsando **OK**.

A continuación, caerá agua caliente en la taza.

Si se ha seleccionado el ajuste TeaTimer | automático, el minuterero avisador del tiempo de reposo del té comienza a funcionar después de la preparación del té.

Alternativamente, TeaTimer se puede iniciar ahora manualmente.

- Después del tiempo de reposo deseado, retirar las hojas o la bolsa de té.

## Iniciar un TeaTimer de forma manual

- Preparar un té.

Una vez ha finalizada la disposición de agua, aparece en el display TeaTimer.

- Pulsar *OK*.

El editor se abre con la propuesta de tiempo.

- Cambiar el tiempo de infusión si se desea.
- Confirmar pulsando *OK*.

Al finalizar el tiempo de reposo suena una señal de aviso y el símbolo  parpadea.

- Después del tiempo de reposo deseado, retirar las hojas o la bolsa de té.

## Jarra de té

Es posible aumentar la cantidad de agua para el té con la función Jarra de té (hasta máx. 1 l). Para el tipo de té seleccionado hay una temperatura preajustada. Se muestra el menú de bebidas.

**Consejo:** Tenga en cuenta que el depósito de agua esté lo suficientemente lleno antes de iniciar Jarra de té.

- Coloque un recipiente de un tamaño lo suficiente grande debajo de la salida central.
- Pulsar la tecla de bebidas .
- Seleccione Jarra de té.
- Seleccione el tipo de té y el número de tazas deseados (3 hasta 8).

## Cancelar la preparación

- Pulse la tecla sensora .

## Preparar agua templada y caliente

Es posible elegir entre las siguientes opciones:

- Agua caliente aprox. 90 °C
- Agua templada aprox. 65 °C

Se muestra el menú de bebidas.

- Coloque un recipiente apropiado debajo de la salida central.
- Pulse la tecla sensora .
- Elija entre agua caliente o templada.
- Confirme pulsando *OK*.

Comienza la preparación.

## Modificar la cantidad de bebida

Se puede cambiar la cantidad de bebida en modo Experto para la bebida preparada o de forma permanente. Si se desea cambiar la cantidad de bebida de una bebida de forma permanente, cambiar el parámetro Cantidades bebidas.

- Colocar una taza debajo de la salida central.
- Pulsar .
- Seleccionar Parámetro.
- Seleccionar una bebida.
- Confirmar pulsando *OK*.

Se muestran aquellos parámetros de la bebida que se pueden modificar.

- Seleccionar Cantidades bebidas.
- Confirmar pulsando *OK*.

La bebida deseada se prepara. Tan pronto como se prepare la cantidad mínima, en el display se muestra Guardar.

- Cuando el recipiente esté lleno a su gusto, pulsar *OK*.

## Preparar bebidas

---

Si se desea modificar la cantidad de bebida para especialidades de café con leche, los componentes de la bebida se guardan consecutivamente durante la preparación.

- Cuando la cantidad del ingrediente correspondiente sea la deseada, pulsar la tecla *OK*.

A partir de ahora, esta bebida se preparará con los ingredientes y la cantidad de bebida programados.

**Consejo:** Se puede modificar la cantidad de las bebidas que se muestran en el panel de mandos con tan solo pulsarlas prolongadamente. Tocar la tecla de la bebida deseada hasta que comience la preparación. Tan pronto como se prepare la cantidad mínima, en el display se muestra *Guardar*.

Si el depósito de agua se vacía durante la preparación, se cancelará la programación de cantidades. La nueva cantidad de bebida **no** se memoriza.

Durante la preparación de la bebida, es posible modificar la cantidad con la función Modo Expertos. El ajuste **no** queda memorizado y solo es válido para la preparación actual.

## Conectar o desconectar el modo Experto

Se muestra el menú de bebidas.

- Pulsar la tecla sensora .
- Seleccionar Ajustes  | Modo Expertos.
- Seleccionar la opción deseada.
- Confirmar pulsando *OK*.

El ajuste se memoriza.

## Modo Experto: ajustar la cantidad de bebida

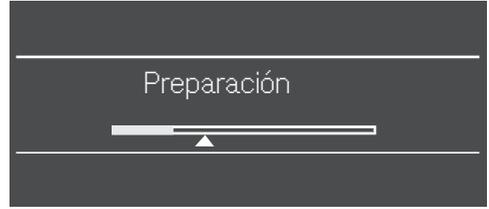
Se muestra el menú de bebidas.

Solo es posible modificar la cantidad de bebida durante cada fase de la preparación.

En caso de seleccionar DoubleShot  o 2 porciones , no es posible modificar la cantidad de bebida en el modo Experto.

- Seleccionar una bebida.

Comienza la preparación. Es posible modificar la cantidad de bebida durante la salida, por ejemplo, en el caso de un Latte macchiato se pueden modificar las cantidades de leche caliente, espuma de leche y Espresso.



- Deslizar el regulador situado por encima de la zona de navegación (triángulo pequeño) hasta donde se desee.

## Grado de molido

El grado de molido determina el tiempo de contacto del café molido con el agua, el llamado tiempo de extracción. Solo cuando el grado de molido está ajustado de forma óptima se consigue preparar un café perfecto con una fina crema de color marrón avellana.

### Cómo reconocer el grado de molido adecuado

Las siguientes características indican si se debe modificar el grado de molido.

Es **demasiado grueso**, si el café o el espresso saben demasiado aguados y agrios. La crema es pálida y muy ligera.

Es **demasiado fino**, si el café o el espresso tienen un sabor demasiado amargo y la crema es de color marrón oscuro.

### Ajustar el grado de molido

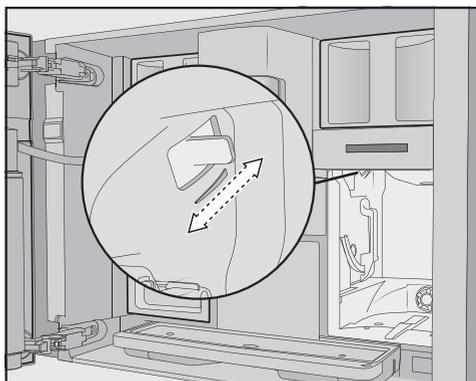
Si se ajusta un grado de molido en más de un nivel, el molinillo puede resultar dañado.

Modificar siempre el grado de molido únicamente en un nivel.

Iniciar la preparación de una bebida después de cada ajuste para que se muelan los granos de café. A continuación, se podrá reajustar de nuevo el grado de molido paso a paso.

La palanca del grado de molido se encuentra en la parte superior izquierda por detrás del depósito de agua.

- Abrir la puerta del aparato.
- Retirar el depósito de agua.



- Mover la palanca del molinillo **exactamente 1 nivel** hacia delante (molido más fino) o hacia atrás (molido más grueso).

El grado de molido ajustado es eficaz para todo tipo de granos y para cualquier especialidad de café.

- Introducir el depósito de agua.
- Cerrar la puerta del aparato.
- Preparar un café.

A continuación se podrá reajustar de nuevo el grado de molido.

Naturalmente, el molinillo se desgasta un poco con el tiempo. En caso necesario, ajustar un grado de molido más fino.

## Mostrar y modificar los parámetros

Es posible modificar la cantidad de todas las bebidas.

Además, es posible también modificar individualmente la cantidad de bebida, la aromatización y la temperatura de preparación de cada bebida.

- Pulsar la tecla sensora .
- Seleccionar una bebida.
- Confirmar pulsando **OK**.

Se muestran aquellos parámetros de la bebida que se pueden modificar.

En caso de haber seleccionado un café, se muestran los ajustes actuales Cantidad de café molido, Temp. de preparación y Aromatización.

En la primera fila se muestra el punto del menú Cantidades bebidas. En caso de seleccionar Cantidades bebidas y confirmarlo con **OK**, comienza inmediatamente la preparación de la bebida.

- Seleccionar el parámetro deseado.
- Modificar el ajuste como se desee.
- Confirmar pulsando **OK**.

El ajuste se memoriza.

## Cantidad de bebida

El sabor del café depende del tipo de café y también de la cantidad de agua. Es posible ajustar la cantidad de agua de todas las bebidas (excepto Jarra de café) al tamaño de las tazas y/o adaptarla p. ej. al tipo de café utilizado.

En el caso de cafés con leche, además de ajustar la cantidad de Espresso o café, es posible también adaptar a su gusto la cantidad de leche y de espuma de leche.

Existe un máximo posible programable para cada bebida. Una vez alcanzada, se interrumpe la preparación y se memoriza la cantidad máxima posible para esa bebida.

## Cantidad de café molido

La máquina de café puede moler y aromatizar 7,5–12,5 g de granos de café por taza. Cuanto más café molido se aromatice, más fuerte será el café.

Es **demasiado bajo** si el espresso o el café tienen un sabor muy débil.

Para preparar más café molido, aumente la cantidad.

La cantidad de molienda es **demasiado alta** si el espresso o el café amargan.

Para preparar menos café molido, reduzca la cantidad.

## Temperatura de preparación para cafés

La temperatura de preparación se debe adaptar a los granos de café utilizados y a su tueste. También es importante distinguir entre la preparación de un Espresso o un café.

Algunas variedades son sensibles a las altas temperaturas y esto afecta a su sabor. Si el café tiene un sabor amargo, es posible que la temperatura de preparación sea demasiado alta.

El Espresso se suele preparar a temperaturas más altas.

## Temperatura de salida en té

Es posible modificar la temperatura de salida de cada tipo de té y adaptarla a su gusto.

Puede haber una diferencia de 2 °C entre los niveles de temperatura.

## Parámetro

---

### Aromatización del café molido

Al aromatizar se humedece en primer lugar el café molido con un poco de agua caliente después de molerlo. El café en polvo se hincha un poco. La cantidad de agua restante se presiona a través del café en polvo humedecido. Por ejemplo, si su café tiene un sabor demasiado flojo y le gusta más "picante" y "sabroso", pruebe la función "Aromatización". Dependiendo del tipo de café que se utilice, la aromatización puede intensificar su sabor.

Puede ajustar una aromatización larga o corta así como desconectar por completo la aromatización.

**Consejo:** Se recomienda especialmente para las preparaciones de café.

## Perfiles

Para satisfacer los gustos y preferencias cafeteras de todos los usuarios, es posible añadir perfiles individuales al menú de bebidas de Miele (perfil Miele).

En cada perfil, puede ajustar individualmente las cantidades de bebidas y los parámetros para todas las bebidas.

El nombre del perfil actual se muestra en la parte superior izquierda del display.

## Crear perfil

- Pulsar la tecla sensora .

El menú Perfiles se abre.

- Seleccionar Crear perfil.
- Confirmar pulsando °OK.

El editor se abre en el display.

- Introducir los nombres de los perfiles:
  - Para introducir un caracter, marcarlo y confirmar con OK.
  - Para eliminar un caracter, pulsar la tecla sensora .
  - El nombre se memoriza al seleccionar el gancho  y confirmar con OK.

Se ha creado el perfil.

## Modificar las bebidas en un perfil

En caso de modificar los parámetros de una bebida dentro de un perfil, estos ajustes solo son válidos para el perfil activo. La configuración de las bebidas en otros perfiles no se ve afectada.

- Pulsar la tecla sensora .

El menú Perfiles se abre.

- Seleccionar el perfil deseado.

El nombre del perfil seleccionado se muestra en la parte superior izquierda del display.

Ahora es posible modificar individualmente las bebidas.

## Preparación de bebidas desde un perfil

- Pulse la tecla sensora .
- Seccione el perfil deseado.
- Seccione la bebida deseada.

Comienza la preparación de bebidas.

## Editar perfiles

Si ya se ha creado al menos un perfil, se pueden editar los perfiles en el menú Perfiles.

- Pulsar la tecla sensora .

El menú Perfiles se abre.

- Seleccionar editar.
- Confirmar pulsando °OK.

Ahora se pueden editar los siguientes ajustes para el perfil seleccionado:

- Ajustar un cambio de perfil
- Cambiar el nombre del perfil
- Borrar perfil

## Ajustar un cambio de perfil

- Pulsar la tecla sensora .

El menú Perfiles se abre.

- Seleccionar editar.
- Confirmar pulsando °OK.
- Seleccionar Modificar perfil.
- Confirmar pulsando °OK.

# Perfiles

Existen las siguientes opciones:

- **manual:** el perfil seleccionado permanece activo hasta que se elija otro perfil.
  - **Después de la preparación:** después de la preparación de cada bebida se muestra de nuevo el perfil de Miele.
  - **Con conectar:** cada vez que se enciende la máquina de café, se muestra el perfil de Miele, independientemente del perfil seleccionado antes de apagarla por última vez.
- Seleccionar la opción deseada.
  - Confirmar pulsando°OK.

## Cambiar el nombre del perfil

Solo es posible esta selección si ya se ha establecido un perfil adicional al perfil estándar de Miele.

- Pulsar la tecla sensora .
- El menú Perfiles se abre.
- Seleccionar editar.
  - Confirmar pulsando°OK.
  - Seleccionar Modificar nombre.
  - Confirmar pulsando°OK.
  - Modificar los nombres como se quiera:
- Para eliminar un carácter, pulsar la tecla sensora .
  - Para introducir caracteres nuevos, marcarlos y confirmar con OK.
  - Para guardar el nombre modificado, seleccionar la marca .
- Confirmar pulsando°OK.

## Borrar perfil

Solo es posible la selección si ya se ha establecido un perfil adicional al perfil estándar de Miele.

- Pulsar la tecla sensora .
- El menú Perfiles se abre.
- Seleccionar editar.
  - Confirmar pulsando°OK.
  - Seleccionar Borrar perfil.
  - Confirmar pulsando°OK.
  - Seleccionar el perfil que se desea eliminar.
  - Seleccionar Sí.
  - Confirmar pulsando°OK.
- El perfil se ha eliminado.

A través de la App es posible iniciar la preparación p. ej. una bebida con MobileStart.

Solo podrá utilizar MobileStart si ha configurado Miele@home para su máquina de café.

 Riesgo de sufrir quemaduras en las salidas.

En caso de que, debido a un funcionamiento inadecuado, se escapen vapor o líquidos, un tercero podría quemarse, en caso de entrar en contacto con partes calientes de la máquina o con la salida central.

Asegúrese de que ninguna persona, especialmente niños, estén en peligro, en caso de manejar la máquina sin supervisión.

Los conductos no se precalientan al conectar la máquina, para evitar que la taza que se ha colocado debajo de la salida se llene con agua del aclarado.

La leche no se enfría en el recipiente para la leche. Si quiere iniciar la preparación de una bebida con leche a través de la App, tenga en cuenta que la leche esté lo suficientemente fría (< 10 °C).

En caso de manejar directamente la máquina de café, no es posible manejarla a través de la App. Tiene prioridad el manejo directo en la máquina.

Para preparar bebidas a distancia debe estar activado Mobile Start. Tenga en cuenta que la máquina está preparada para funcionar cuando, por ejemplo, el depósito de agua está lo suficientemente lleno. Coloque debajo de la salida central un recipiente vacío, lo suficientemente grande.

Una vez transcurridas 24 horas MobileStart se desactiva.

En caso de preparar una bebida con MobileStart, las señales acústicas y ópticas le indicarán la disposición de esta. No es posible modificarlas o desconectarlas.

## Conectar y desconectar MobileStart

Si desea utilizar Mobile Start, la opción Control a distancia deberá estar conectada.

Se muestra el menú de bebidas.

- Pulse la tecla sensora .
- Seleccione Mobile Start.
- Seleccione la opción deseada y confirme con *OK*.

Es posible preparar una bebida a través de la App solo si Mobile Start está conectado. Tenga en cuenta los anteriores consejos.

# Ajustes

En el menú «Ajustes» puede adaptar la máquina de café a sus necesidades de forma individual.

## Mostrar y modificar Ajustes

Se muestra el menú de bebidas.

- Pulsar la tecla sensora .
- Seleccionar Ajustes .
- Confirmar pulsando *OK*.
- Seleccionar el punto del menú que quiera modificar o mostrar.
- Confirmar pulsando *OK*.
- Modificar el ajuste como se desee.
- Confirmar pulsando *OK*.

En apartados especiales del manual de instrucciones se describen detalladamente algunos de los ajustes que aparecen en el menú Ajustes.

## Idioma

Puede seleccionar el idioma y, si fuera necesario, la localización para todos los textos del display.

**Consejo:** En caso de que haya seleccionado el idioma equivocado, localice el ajuste "Idioma" con la ayuda del símbolo .

## Hora

### Indicación (indicación de la hora)

Seleccione el tipo de indicación de la hora para la máquina de café apagada:

- **On:** La indicación horaria se muestra siempre.
- **Off:** no se indica la hora.
- **Desconexión nocturna:** Para ahorrar energía se muestra la hora de 5 a 23 h.

## Formato de hora

- Indicación de 24 horas (24 h)
- Indicación de 12 horas (12 h)

## Ajustar

Ajuste las horas y los minutos.

En caso de haber conectado la máquina de café a una red WiFi y de haberla registrado en la App, la hora se sincroniza a través de la aplicación según el ajuste del lugar en el que se encuentre.

## Fecha

Ajuste la fecha.

## Timer

La máquina de café tiene 3 temporizadores:

- Conexión a las
- Desconectar a las
- Desconectar tras

Se pueden asignar las funciones de cada Timer a días de la semana diferentes.

## Conectar a las

La máquina de café se conecta a la hora indicada, p. ej. a la hora del desayuno.

Si la función de bloqueo de puesta en funcionamiento está activada, la máquina de café **no** se conectará a la hora preajustada. Los ajustes del timer se han desactivado.

En caso de que la máquina de café se haya conectado **tres veces** a la hora indicada y de no haber preparado ninguna bebida, la máquina no volverá a conectarse automáticamente. Así se evita que la máquina se conecte diariamente durante ausencias prolongadas, p. ej. du-

rante las vacaciones. Las horas programadas permanecen memorizadas y se activarán de nuevo con la siguiente conexión manual.

En caso de haber conectado la indicación horaria durante el estado de desconexión de la máquina (Indicación | On o Desconexión nocturna), 23:59 horas antes en el display aparece el símbolo  y la hora de conexión deseada.

## Desconectar a las

La máquina de café se desconecta a la hora indicada.

En caso de ausencias prolongadas, las horas programadas permanecen memorizadas y se activarán de nuevo con la siguiente conexión manual.

## Desconectar tras

La máquina de café se desconecta transcurrido un tiempo concreto, en caso de que no se haya pulsado ninguna tecla.

De fábrica la máquina está ajustada para desconectarse después de 20 minutos.

Puede modificar este preajuste y seleccionar un tiempo comprendido entre 20 minutos y 9 horas.

## TeaTimer

En caso de preparar agua para té, puede poner en marcha un minuterero avisador con la función TeaTimer. Para el tipo de té seleccionado ya hay preajustado un tiempo de reposo. Es posible modificar el tiempo de reposo preajustado (máx. 14:59 minutos).

Puede ajustar el TeaTimer de la manera siguiente:

- **automáticamente:** en caso de haber finalizado la disposición de agua para el té, se inicia automáticamente TeaTimer.
- **manual:** si ha finalizado la disposición de agua para el té, es posible iniciar TeaTimer de forma opcional.

Mientras transcurre el tiempo de reposo, es posible continuar manejando la máquina. Al finalizar el tiempo de reposo suena una señal acústica y el símbolo  parpadea.

## Volumen

Puede ajustar el volumen del tono de las señales y de las teclas (barras de segmentos).

Es posible desconectar o conectar la melodía de bienvenida que suena al tocar la tecla On/Off .

## Intensidad del display

Es posible ajustar la luminosidad del display (barra de segmentos).

## Iluminación

Es posible ajustar la intensidad de la iluminación cuando enciende o apaga la máquina de café.

Además, puede definir cuándo debe desconectarse la iluminación cuando la máquina está desconectada (ajuste entre 15 minutos y 9 horas).

## Info (Mostrar información)

Es posible mostrar el número de preparaciones de bebidas y el número de bebidas que aún se pueden preparar hasta los programas de mantenimiento.

# Ajustes

## Altitud

Si la máquina de café se instala a mayor altitud, el agua hierve a temperaturas comparativamente más bajas debido a la menor presión atmosférica. Para ajustar de forma óptima las temperaturas de preparación se puede ajustar la altitud local.

## Modo Performance

Es posible seleccionar el modo Performance que mejor se adapta al tipo de uso que hace. Modo Eco está ajustado de fábrica.

## Modo Eco

El modo Eco es el modo de ahorro energético. Una vez comienza la preparación de una bebida, el sistema comienza a calentarse.

## Modo Barista

El modo Performance es el modo para conseguir un café perfecto. Es posible preparar cafés sin esperar, porque la máquina de café permanece precalentada a la temperatura de aromatización. El consumo energético es más alto que en el modo Eco.

## Modo Leche

El modo Performance está optimizado para la preparación de leche. Las bebidas con leche se preparan en menos tiempo. El consumo energético es más alto que en el modo Eco o en el modo Barista.

## Modo Party

El modo Performance está indicado para un uso **extraordinariamente** intensivo de la máquina de café, p. ej. para celebraciones familiares.

Después de un uso intensivo de la máquina, límpiela en profundidad, especialmente el conducto de la leche. De lo contrario podrían formarse acumulaciones de cal o de grasa, en el caso de la unidad central.

Tener en cuenta las siguientes indicaciones para el modo Party:

- Se reduce o elimina el aclarado de los conductos. El conducto de la leche se aclara después de una hora desde la última preparación.
- Los mensajes sobre el estado del mantenimiento o las solicitudes de mantenimiento correspondientes se ocultan hasta la siguiente conexión.
- Se desactivan los Timer Desconectar a las y Desconectar tras. La máquina de café se desconecta seis horas después de pulsar la última tecla.
- La iluminación de las tazas permanece conectada continuamente con la máxima luminosidad, mientras la máquina está conectada.

## Dureza del agua

Ajuste la máquina de café a la dureza del agua utilizada para que funcione perfectamente y no resulte dañada.

La empresa de suministro de agua competente le puede informar sobre el grado de dureza del agua potable local.

En caso de usar agua potable envasada en botellas, p. ej. usar agua mineral, modifique el ajuste del contenido de calcio. En la etiqueta de la botella se indica el contenido de calcio en  $\text{Ca}^{2+}$  mg/l o ppm ( $\text{Ca}^{2+}/\text{l}$ ).

No utilice agua potable con gas.

La dureza del agua ajustada de fábrica es de 21 °dH.

Dureza del agua		Contenido en calcio mg/l Ca <sup>2+</sup> o ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ajuste
°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
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31

Dureza del agua		Contenido en calcio mg/l Ca <sup>2+</sup> o ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ajuste
°dH	mmol/l		
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

**Consejo:** En caso de que la dureza del agua sea superior a >21 °dH (3,8 mmol/l), en su lugar, le recomendamos utilizar botellas rellenas con agua potable (< 150 mg/l Ca<sup>2+</sup>). Decalcifique la máquina de vez en cuando, de esta forma protegerá el medio ambiente porque será necesaria una menor cantidad de producto para la descalcificación.

## Bloqueo de puesta en funcionamiento

Puede bloquear la máquina de café de manera que las personas no autorizadas, como p. ej. niños, no puedan utilizar la máquina.

Una vez está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento, se desactivan los ajustes para el timer **Conexión a las**. La máquina de café **no** se conecta a la hora indicada.

## Desactivar temporalmente el bloqueo de puesta en funcionamiento

■ Pulse **OK** durante 6 segundos.

La máquina se bloqueará de nuevo con la siguiente desconexión.

# Ajustes

## Miele@home

En Miele@home aparecen los siguientes puntos:

- **Configurar**: esta opción aparece solo mientras no se haya conectado la máquina de café a una red WiFi o la configuración de red se haya restaurado.
- **Desactivar\*/Activar\***: los ajustes para la red WiFi permanecen pero la conexión se conecta o desconecta.
- **Estado de la conexión\***: se muestra información respecto a la conexión WiFi. Los símbolos indican la intensidad de la conexión.
- **Configurar de nuevo\***: los ajustes para la red WiFi actual se han restaurado. La conexión WiFi se configura de nuevo.
- **Restaurar\***: la WiFi se desconectó y los ajustes para la red WiFi actual se han restaurado.

Resetea la configuración de la red en caso de deshacerse de la máquina de café, venderla o poner en funcionamiento una ya utilizada. Solo así queda garantizado eliminar todos los archivos personales para que el dueño de la máquina de café ya no los pueda utilizar.

\* Este punto del menú aparece cuando está configurado Miele@home y la máquina de café está conectada con una red WiFi.

## Manejo a distancia

Este punto del menú Control a distancia aparece cuando está configurado Miele@home y la máquina de café está conectada con una red WiFi.

Si el manejo a distancia está conectado, en la Miele App puede modificar, p. ej., los ajustes de la máquina de café. Para comenzar a preparar una bebida a través de la App, además también deberá estar activado MobileStart.

El manejo a distancia está conectado de fábrica.

## RemoteUpdate

El punto del menú «RemoteUpdate» se muestra y aparece seleccionable solo si se cumplen con los requisitos para el uso de Miele@home.

Con RemoteUpdate es posible actualizar el software de la máquina de café. En caso de que haya una actualización disponible, esta se descarga automáticamente. La instalación no se realiza automáticamente sino que debe iniciarse manualmente.

En caso de no instalar una actualización puede continuar utilizando la máquina como hasta ahora. No obstante, Miele recomienda instalar las actualizaciones.

## Conectar/Desconectar

RemoteUpdate está conectado de fábrica. En caso de haber una actualización disponible, esta se descargará automáticamente y deberá instalarse después de forma manual.

Desconecte RemoteUpdate en caso de no querer que las actualizaciones se descarguen automáticamente.

## Transcurso de la RemoteUpdate

En la Miele App estará disponible la información sobre el contenido y alcance de las actualizaciones.

En caso de haber una actualización para instalar, el display de la máquina de café mostrará un mensaje.

La actualización se puede instalar inmediatamente o dejarla para más adelante. Volverá a aparecer la pregunta al volver a conectar la máquina.

Si no se desea instalar la actualización, desactivar la actualización en remoto.

La actualización puede tardar varios minutos.

Hay que tener en cuenta lo siguiente con las RemoteUpdates:

- En caso de no recibir ninguna notificación, se debe a que no hay ninguna RemoteUpdate disponible.
- No es posible cancelar una RemoteUpdate ya instalada.
- No desconecte la máquina de café durante la actualización. De lo contrario, esta se cancelará y no se instalará.
- Algunas actualizaciones del software solo las puede llevar a cabo el Servicio Posventa de Miele.

## Versión del software

El punto del menú «Versión del software» es importante para el Servicio Postventa de Miele. Para el uso privado no se requiere esta información.

## Modo de exposición (distribuidores)

Para el uso privado no se requiere esta función.

La función Distribuidor | Modo exposición se utiliza para mostrar la máquina de café en tiendas o exposiciones. De esta forma se ilumina el aparato, pero no se pueden preparar bebidas ni ejecutar programas de mantenimiento.

Puede activar el modo de exposición sin realizar la primera puesta en marcha. Vuelva a conectar y desconectar la máquina de café. Pulse inmediatamente después la tecla  $\leftarrow$  durante 5 segundos. El modo de exposición está activado.

## Ajustes de fábrica

Puede restablecer los ajustes de la máquina de café al estado de suministro (ajustes de fábrica).

Los siguientes ajustes **no** se restauran:

- Número de preparaciones y estado de la máquina (preparaciones hasta la descalcificación, ... desengrasar la unidad central)
- Idioma
- Hora y fecha
- Perfiles y sus bebidas correspondientes
- Miele@home

# Limpieza y mantenimiento

 Riesgo para la salud debido a una limpieza insuficiente.

Dichos gérmenes se reproducen con el calor y la humedad en el interior de la máquina, p. ej., en caso de no eliminar los restos de café, pueden enmohecerse y, en caso de no eliminar los restos de leche, estos pueden volverse agrios y suponer un peligro para la salud.

Limpie cuidadosa y regularmente el interior de la máquina de café.

## Visión general de los intervalos de limpieza

Intervalos de limpieza recomendados	¿Qué debo limpiar/mantener?
<b>Diariamente</b> (al final del día)	Recipiente para la leche y tapa
	Válvula de leche
	Depósito de agua
	Chapa de goteo
	Bandeja colectora y recipiente para posos
<b>1 vez a la semana</b> (con más frecuencia en caso de mayor suciedad)	Salida central
	Sensor del borde de la taza
	Interior del aparato
	Unidad central
	Bandeja colectora
<b>1 vez al mes</b>	Frontal del aparato
	Retirar la válvula de leche y limpiar
<b>en caso necesario / tras solicitud en el display</b>	Depósito de granos de café
	Conducto de la leche (con el limpiador para conductos de leche)
	Desengrasar la unidad central (con las pastillas de limpieza)
	Descalcificar la máquina de café

## Limpiar a mano o en el lavavajillas

La unidad central **no** es apta para el lavado en el lavavajillas.

Limpie la unidad central en profundidad manualmente con agua caliente y **sin productos de limpieza**.

Los siguientes componentes deberían lavarse exclusivamente **a mano**:

- Cubierta de acero inoxidable de la salida central
- Unidad central
- Depósito de granos de café y tapa

 Peligro de sufrir daños por temperaturas demasiado altas en el programa del lavavajillas.

En caso de limpiar las piezas a más de 55 °C en el lavavajillas, estas podrían resultar dañadas, p. ej., podrían deformarse.

Utilice un programa a máx. 55 °C.

A causa del contacto con colorantes naturales, p. ej., los contenidos en zanahorias, tomates y ketchup, los componentes de plástico pueden cambiar de color en el lavavajillas. Este cambio de color no afecta a la estabilidad de las piezas.

Las siguientes piezas son **aptas para la limpieza en el lavavajillas**:

- Bandeja colectora, tapa y recipiente para posos
- Chapa de goteo
- Salida central (sin cubierta de acero inoxidable)
- Recipiente para leche con tapa
- Sensor del borde de la taza

- Bandeja colectora
- Recipiente para mantenimiento
- Depósito de agua

 Peligro de sufrir quemaduras o escaldaduras al entrar en contacto con las piezas calientes o con líquidos calientes.

Durante el mantenimiento, algunas piezas pueden calentarse mucho. En caso de entrar en contacto con ellas, podría quemarse. Los líquidos y el vapor que salen están muy calientes y pueden producir quemaduras.

No sostenga ningún objeto debajo de las salidas si está saliendo vapor o líquido caliente.

Deje enfriar la máquina antes de limpiarla.

Tenga en cuenta que el agua de la bandeja colectora también puede estar muy caliente.

 Daños debidos a humedad entrante.

El vapor procedente de un limpiador a vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y provocar un cortocircuito.

No utilice un limpiador a vapor para limpiar la máquina.

Es muy importante limpiar regularmente la máquina, puesto que los restos de café se enmohecen rápidamente. Los restos de leche se pueden estropear y obstruir el conducto para la leche.

# Limpieza y mantenimiento

## Productos de limpieza inadecuados

Todas las superficies pueden desteñirse o modificarse si entran en contacto con un detergente inadecuado. Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los arañazos se convirtieran en roturas.

Elimine inmediatamente los restos de productos de limpieza. Asegúrese de limpiar inmediatamente las posibles salpicaduras producidas durante la descalcificación.

Para no dañar la superficie, evite utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros,
- productos que contengan disolventes,
- productos de limpieza descalcificadores (no apto para el frontal del aparato),
- Productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- Detergente para lavavajillas (no apto para la limpieza del frontal),
- limpiacristales,
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- productos para la limpieza de hornos,
- productos de limpieza abrasivos, líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos, p. ej., los especiales para cazuelas, cepillos o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas,
- rascadores de metal afilados,
- lana de acero o espirales de acero inoxidable.

## Limpiar la bandeja colectora y el recipiente para posos

 Existe un peligro de sufrir quemaduras o escaldaduras al entrar en contacto con las piezas calientes o con líquidos calientes.

Durante el mantenimiento algunas piezas se pueden calentar mucho. Se podrían producir quemaduras en caso de entrar en contacto con ellas. Los líquidos y el vapor que salen están muy calientes y pueden producir quemaduras.

En caso de haber limpiado recientemente los conductos, esperar un tiempo antes de retirar la bandeja colectora de la máquina de café.

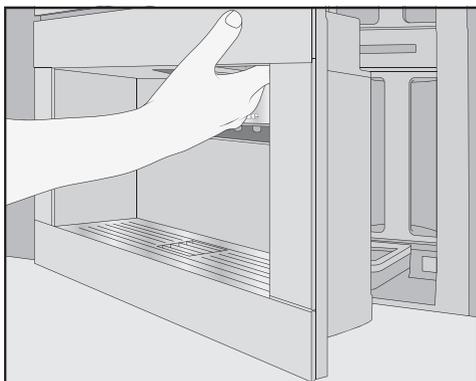
Hay que tener en cuenta que el agua de la bandeja colectora también puede estar muy caliente.

No tocar piezas calientes.

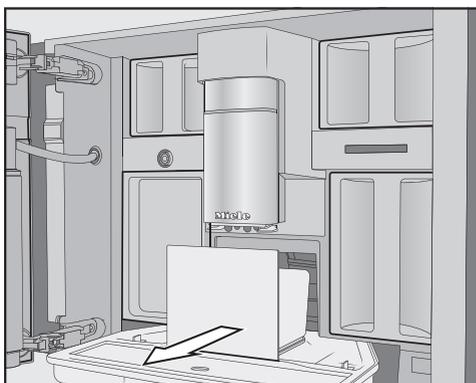
Para evitar la formación de olores y moho, limpiar **diariamente** la bandeja colectora y el recipiente para posos.

La máquina de café indica a través del display el momento en que la bandeja colectora y/o el recipiente para posos están llenos y se deben vaciar. Vaciar la bandeja colectora **y** el recipiente para posos. No se debe retirar la tapa de la bandeja colectora para el vaciado.

## Limpieza y mantenimiento



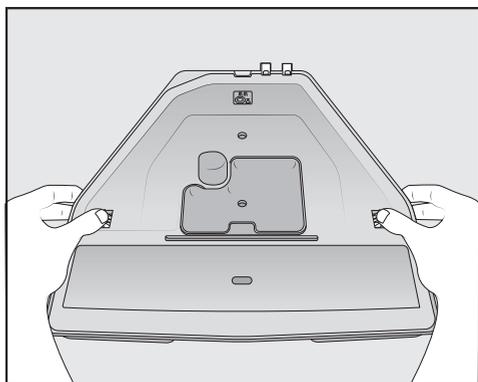
- Abrir la puerta del aparato.



- Extraer la bandeja colectora con el depósito para posos del aparato.
- Retirar el recipiente para posos de la bandeja colectora y vaciarlo.

En el recipiente para posos, además de restos de café, podría haber también restos de agua de aclarado.

### Desmontar la bandeja colectora



No es posible retirar los cierres de clip de color naranja.

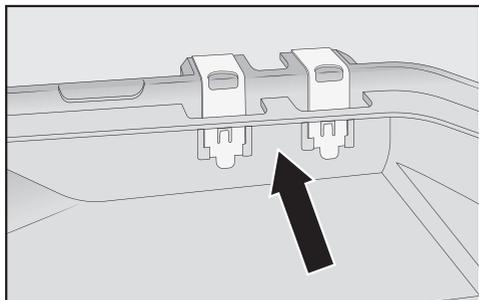
- Retirar la tapa de la bandeja colectora: presionar hacia fuera a ambos lados de los cierres de clip y soltar la tapa.
- Retirar la tapa.
- Limpiar a mano la bandeja colectora, la tapa y el recipiente con agua templada y un detergente suave.
- Secar todos los componentes.

**Consejo:** Para conseguir una limpieza profunda de la bandeja colectora, la tapa y el recipiente para posos, limpiarlos de vez en cuando en el lavavajillas. Si está muy sucia, limpiar la bandeja colectora con un cepillo antes de meterla en el lavavajillas.

- Limpiar cuidadosamente el interior de la máquina de café por debajo de la bandeja colectora.

# Limpeza y mantenimiento

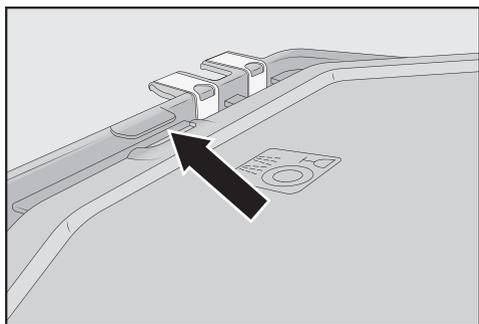
## Limpiar los contactos de la bandeja re-colectora



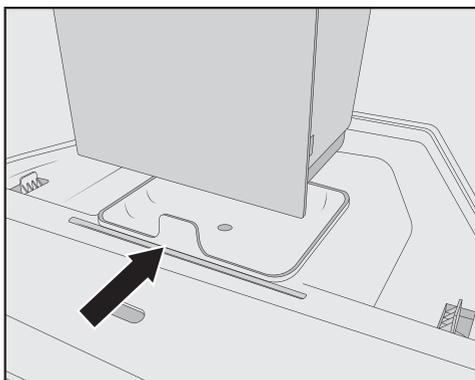
- Limpiar cuidadosamente los contactos (plaquitas metálicas) y el espacio intermedio, p. ej., con un cepillo.
- Secar bien todos los componentes.

Solo con contactos limpios y secos el aparato podrá detectar correctamente si la bandeja colectora está llena. Comprobar una vez a la semana la zona de los contactos.

## Montar la bandeja colectora



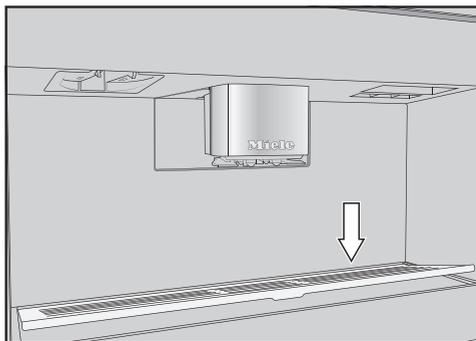
- Colocar la tapa de la bandeja colectora: deslizar la tapa por debajo de la pestaña junto a los contactos y presionarla hasta que encaje perceptiblemente en los soportes laterales.



- Colocar el depósito para posos sobre la tapa.
- Introducir la bandeja colectora con el depósito para posos en la máquina de café.
- Cerrar la puerta del aparato.

## Limpiar la chapa de goteo

Limpiar diariamente la bandeja colectora.



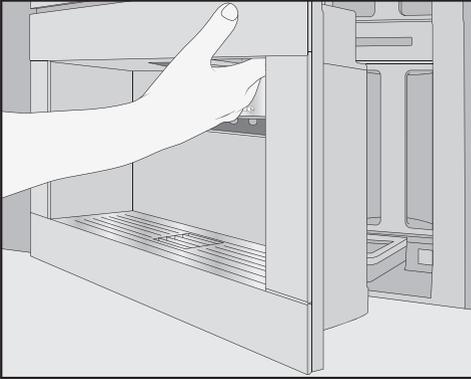
- Retirar la chapa de la bandeja colectora: para ello, presionar sobre el marco posterior para que la bandeja se vuelque hacia arriba y se pueda retirar fácilmente.
- Limpiar la chapa de goteo a mano con agua templada y un poco de detergente líquido.
- Secar la chapa de goteo.

- Volver a colocar la chapa.

**Consejo:** Para limpiar la bandeja coleccionadora especialmente a fondo, limpiarla de vez en cuando en el lavavajillas.

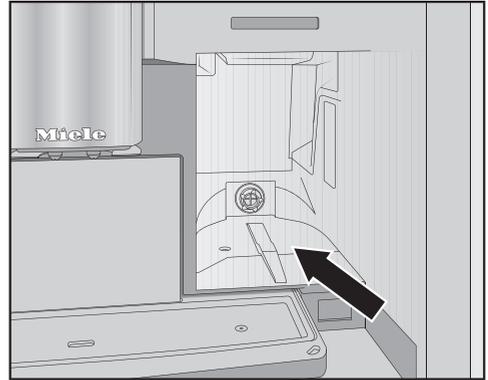
## Limpiar el depósito de agua

Limpiar el depósito de agua a diario.



- Abrir la puerta del aparato.
- Retirar el depósito de agua.
- Limpiar el depósito de agua a mano con agua templada y un poco de detergente.
- Para eliminar los restos de detergente, enjuagar el depósito de agua con agua limpia.
- Secar el depósito de agua por fuera.

**Consejo:** Para limpiar el depósito de agua especialmente a fondo, limpiarlo de vez en cuando en el lavavajillas.



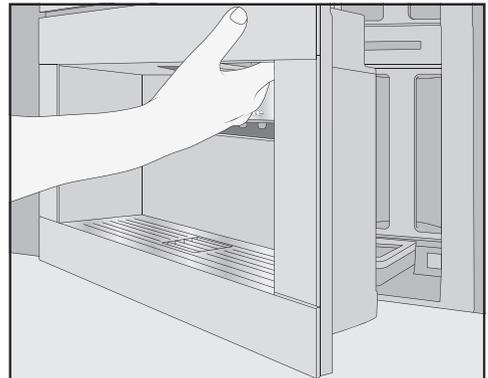
- Limpiar y secar la superficie del depósito de agua.
- Llenar el depósito de agua con agua potable limpia y fría.
- Introducir el depósito de agua en la máquina de café hasta el tope.
- Cerrar la puerta del aparato.

## Limpiar la salida central

Limpiar la cubierta de acero inoxidable de la salida central exclusivamente a mano con agua caliente y un poco de detergente.

Limpiar todas las partes de la salida central al menos una vez a la semana.

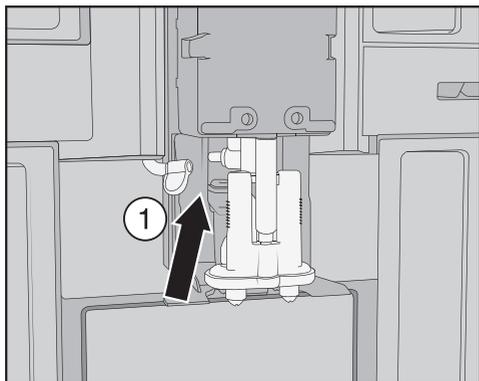
### Cómo retirar la salida central



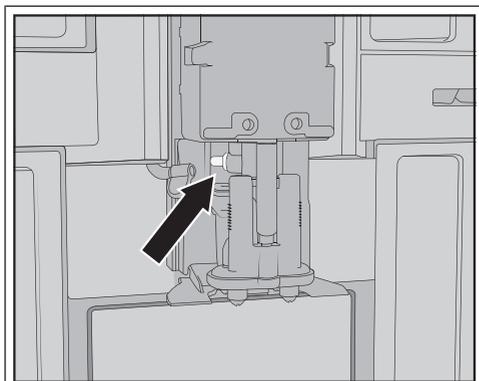
- Abrir la puerta del aparato.

## Limpieza y mantenimiento

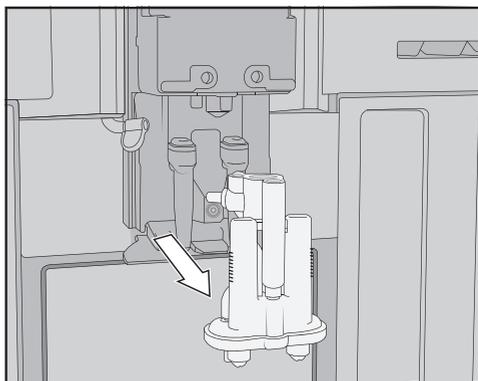
- Retirar la tapa de acero inoxidable de la salida central hacia delante.
- Limpiar la tapa de acero inoxidable de la salida central.



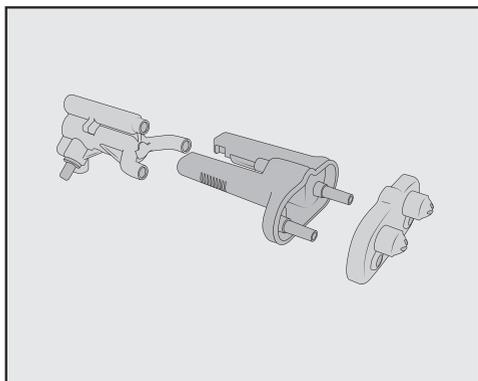
- Soltar el conducto para la leche de la unidad de salida: para ello, tirar de la pestaña ① hacia la izquierda.



**No** retirar la pieza de conexión del conducto para la leche.  
Limpiarlo con un cepillo, en caso de ser necesario.



- Agarrar por los lados la unidad de salida y tirar de ella hacia abajo.



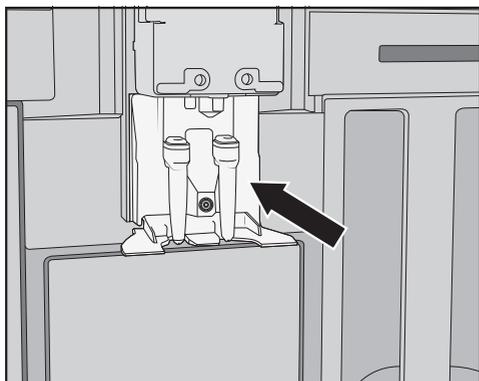
- Desmontar la unidad de salida en 3 piezas: separar la pieza con forma de Y, las boquillas de salida y el soporte.

### Limpiar la salida central

Limpiar la cubierta de acero inoxidable de la salida central exclusivamente a mano con agua caliente y un poco de detergente.

- Limpiar bien todas las piezas a mano.

**Consejo:** Para limpiar especialmente a fondo las piezas de la salida central, excepto la tapa de acero inoxidable, limpiarlas en el lavavajillas de vez en cuando. Así se eliminan eficientemente los restos de café y leche.



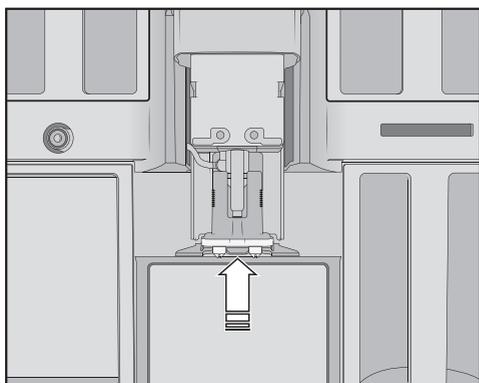
- Limpiar la zona alrededor de la salida central con un paño húmedo.

### Cómo colocar la salida central

Es posible montar fácilmente la unidad de salida después de humedecer cada pieza con agua.

Asegurarse de que todas las piezas están bien unidas entre sí.

- Volver a colocar la unidad de salida.
- Para conectar firmemente las boquillas de salida al soporte, presionar firmemente.



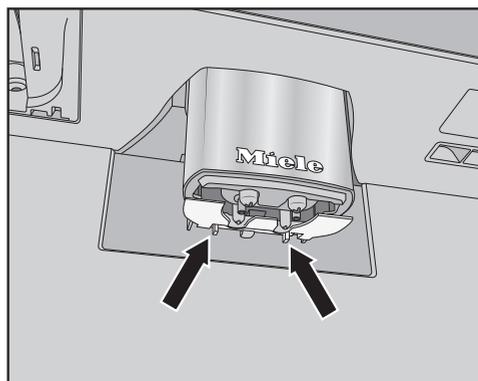
- Introducir la unidad de salida en la máquina de café.
- Conectar el conducto para la leche.

- Volver a colocar la cubierta de acero inoxidable.
  - Cerrar la puerta del aparato.
- En el display aparece Colocar la cubierta de la salida central.
- Confirmar pulsando°OK.

### Limpiar el sensor del borde de las tazas

Llevar a cabo la limpieza una vez a la semana y, en caso de estar muy sucio, limpiarlo con mayor frecuencia.

En la parte inferior, en la salida central, se encuentra el sensor del borde de las tazas.



- Presionar las dos lengüetas de enclavamiento entre sí (flechas).
- El sensor del borde de la taza se suelta.
- Limpiar el sensor del borde de las tazas a mano con agua templada y un poco de detergente suave.

**Consejo:** Para limpiar el sensor del borde de las tazas especialmente a fondo, limpiarlo de vez en cuando en el lavavajillas.

- Para volver a colocar el sensor, presionarlo desde abajo en el soporte de la salida central.

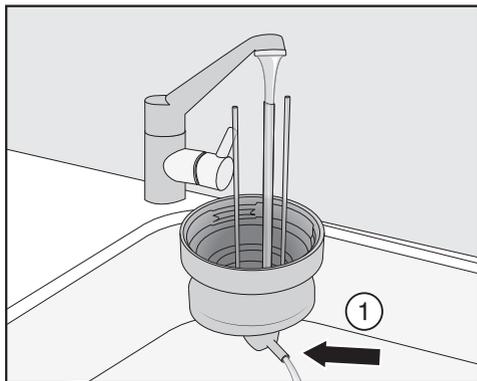
## Limpieza y mantenimiento

### Limpiar el recipiente para la leche con tapa

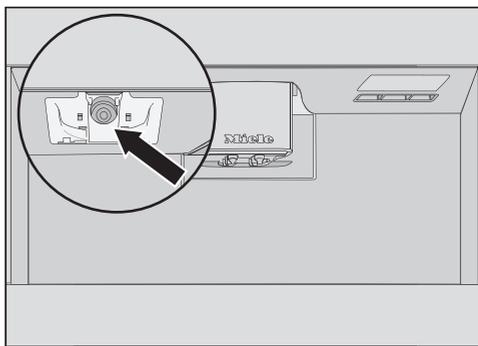
Es recomendable desmontar a diario el recipiente para la leche y limpiarlo.

Limpiar tanto la tapa como el vaso en el lavavajillas o a mano con agua templada y un poco de detergente suave.

- Retirar y vaciar el recipiente para la leche.



- Aclarar el conducto para la leche de la tapa debajo del grifo antes de colocar la tapa del recipiente de leche en el lavavajillas.
- En caso de que no fluya agua de la pieza de conexión  ①, utilizar un cepillo para limpiarla.
- Limpiar el recipiente de cristal.
- Secar con un paño limpio todos los componentes y hacer especial hincapié en las roscas de la tapa y del cristal.
- Volver a colocar el recipiente para la leche.



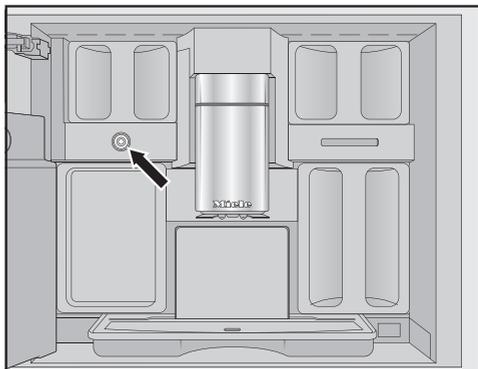
- Limpiar el alojamiento del recipiente para la leche en la máquina de café con una bayeta húmeda.

### Limpiar la válvula para la leche (a diario)

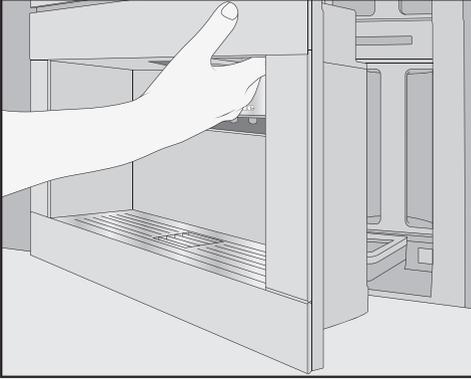
La junta de la válvula para la leche podría resultar dañada con objetos punzantes o similares.

No utilizar objetos afilados, como cuchillos, para limpiar la válvula para la leche.

Limpiar diariamente la válvula para la leche. Se pueden acumular y resecar restos de leche en los pernos de acero inoxidable. Es difícil eliminar esas incrustaciones. Por eso es tan importante realizar una limpieza regular después de preparaciones con leche.



La válvula para la leche se encuentra situada debajo del depósito para granos de café de la izquierda.



- Abrir la puerta del aparato.
- Limpiar la válvula para la leche con un paño húmedo o de microfibra.
- Cerrar la puerta del aparato.

## Retirar la válvula para la leche y limpiarla (mensualmente)

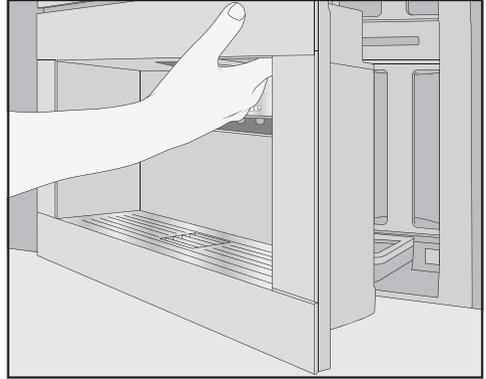
Retirar la válvula para la leche únicamente con la máquina de café apagada. **No** encender la máquina de café mientras la válvula para la leche esté desmontada.

Retirar y limpiar la válvula para la leche al menos una vez al mes. En caso de que durante la preparación de una bebida con leche, de espuma de leche salga solo leche caliente o de que la leche salpique durante la salida, se podría deber a que la válvula para la leche esté obstruida. Si es necesario, limpiar la válvula para la leche con mayor frecuencia.

## Quitar la válvula para la leche

Retirar la válvula para la leche únicamente con la máquina de café apagada. **No** encender la máquina de café mientras la válvula para la leche esté desmontada.

- Desconectar la máquina de café.



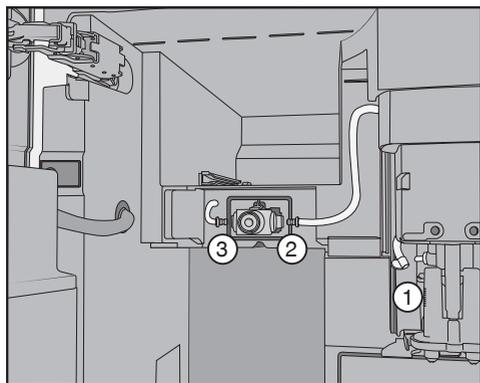
- Abrir la puerta del aparato.
- Retirar el depósito para granos de café de la izquierda y el recipiente de mantenimiento.
- Retirar la cubierta de acero inoxidable de la salida central.



- Retirar la tapa de la válvula para la leche: para desbloquear la tapa, presionar el tirador empotrado.

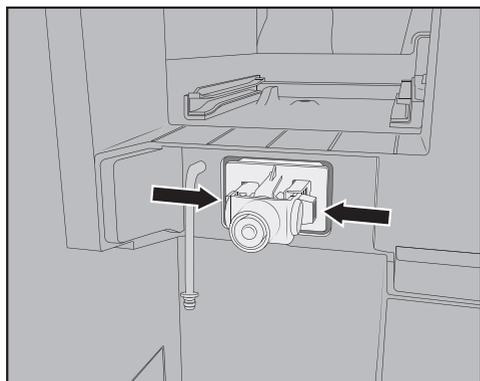
## Limpeza y mantenimiento

En la parte superior derecha se encuentra un perno en la cubierta con el que se puede extraer.

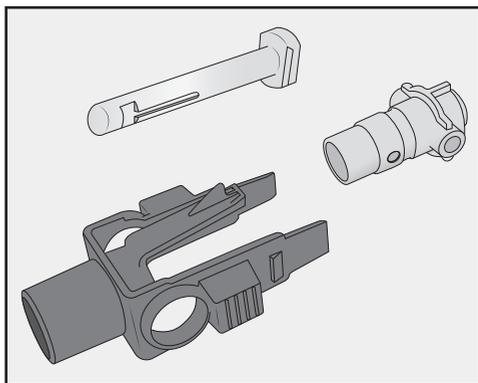


- Soltar los conductos para la leche de la unidad de salida en la salida central [?] ① y de la junta de silicona del soporte de la válvula para la leche [?] ② y [?] ③.
- Retirar el conducto para la leche ① que conecta la salida central con la válvula para la leche.
- Separar la manguera flexible cuadrada de la redonda.
- Limpiar las mangueras bajo el grifo de agua corriente.

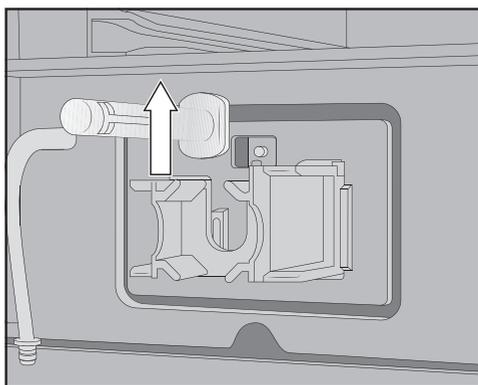
**No** retirar las piezas de conexión de la manguera.



- Presionar las pestañas izquierda y derecha del soporte de la válvula para la leche y tirar del soporte hacia delante.



- Desmontar el soporte y la junta de silicona.



- Retirar los pernos de acero inoxidable hacia arriba.

### Limpiar la válvula para la leche

La tapa de la válvula para la leche no se puede lavar en el lavavajillas.

La limpieza en el lavavajillas puede dañar la tapa de la válvula para la leche.

Limpiar la cubierta de la válvula para la leche en profundidad **a mano**.

**No** encender la máquina de café mientras la válvula para la leche esté desmontada.

- Limpiar a mano todas las piezas de la válvula para la leche.

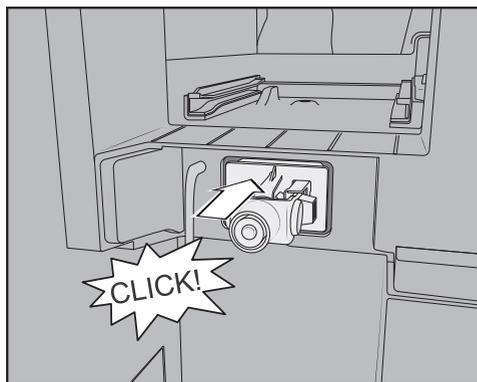
**Consejo:** Para limpiar a fondo las piezas de la válvula para la leche, excepto la tapa, limpiarlas de vez en cuando en el lavavajillas.

En caso de que se hayan secado restos de leche en la parte frontal, poner a remojo en agua caliente con jabón los pernos de acero inoxidable.

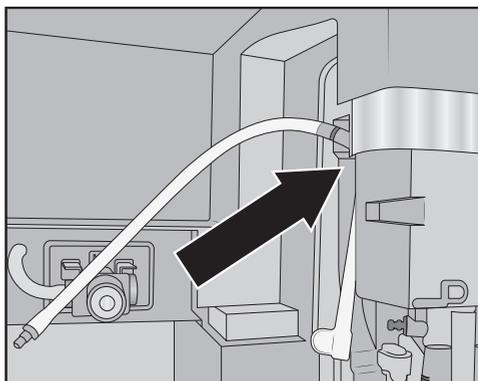
### Cómo colocar la válvula para la leche

**No** encender la máquina de café mientras la válvula para la leche esté desmontada.

- Colocar los pernos de acero inoxidable desde arriba.
- Colocar la junta de silicona en el soporte de la válvula para la leche.

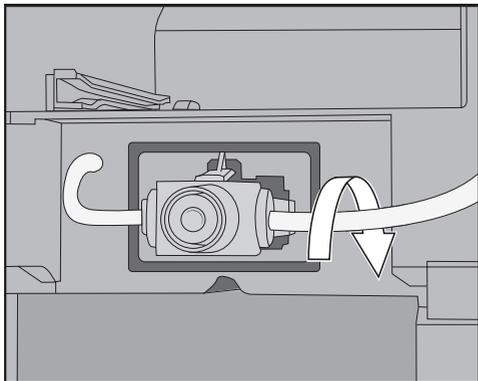


- Colocar el soporte con la junta de silicona hasta que se oiga el clic.

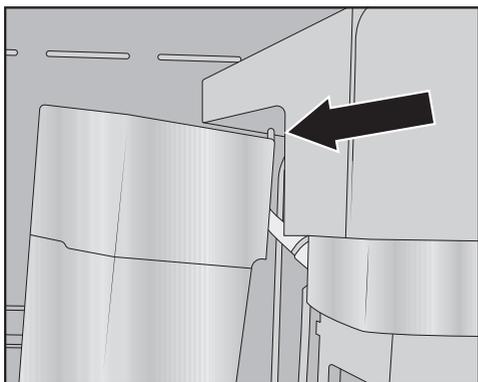


- Conectar la manguera flexible cuadrada y el conducto para la leche largo. Colocar primero la manguera flexible en la parte superior de la salida central. Al hacerlo, la pieza de conexión negra indica hacia abajo.
- Conectar la parte final inferior de la manguera flexible a la unidad de salida.
- Encajar los conductos para la leche a la izquierda y derecha de la válvula para la leche. Introducir las piezas de conexión hasta el tope en la junta de silicona.
- Comprobar si el conducto para la leche llega fácilmente hasta la carcasa y si la cubierta se coloca sin problemas.

## Limpeza y mantenimiento



**Consejo:** En caso necesario, girar hacia atrás el conducto para leche de la pieza de conexión derecha.



- Colocar la cubierta de la válvula para la leche: para hacerlo, colocar el perno en la esquina superior derecha y plegar hacia atrás la cubierta hasta que cierre sin problemas.
- Introducir el depósito para granos de café de la izquierda y el depósito de mantenimiento de nuevo en la máquina de café.
- Colocar la cubierta de acero inoxidable de la salida central.
- Cerrar la puerta del aparato.

Ahora se puede volver a encender la máquina de café.

### Limpiar el depósito para granos de café

⚠ Daños producidos por un uso o una limpieza inadecuados.

En caso de haber sumergido los depósitos de granos de café en líquidos, esa podría haber sido la causa de su funcionamiento incorrecto. Es posible que algunas piezas se rompan durante el montaje o que la mecánica ya no funcione correctamente después de este.

No montar los depósitos de granos de café.

No sumergir los depósitos de granos de café en líquidos, p. ej. en agua con jabón.

Los granos de café contienen grasa que se deposita en las paredes de los depósitos de granos y puede interferir en el flujo de granos. Por lo tanto, limpiar los depósitos de granos de café con un paño suave al menos una vez al mes.

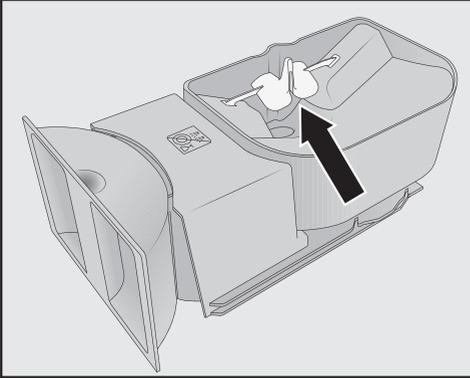
Si se desea, se pueden limpiar las tapas de los depósitos de granos **manualmente** con agua caliente y un poco de detergente. Secar bien las tapas de los depósitos de granos antes de utilizarlas.

- Abrir la puerta del aparato.
- Extraer los depósitos de granos de café de ambos lados de la máquina.
- Limpiar los alojamientos de los depósitos.

**Consejo:** Para eliminar los restos de café, aspirar el interior con una aspiradora.

- Retirar la tapa y vaciar los depósitos de granos de café.

# Limpieza y mantenimiento



No retirar las piezas que mejoran el flujo de granos de café (ver la flecha).

- Limpiar los depósitos de granos **a mano** con un paño húmedo, incluyendo la tapa.
- Secar cuidadosamente todas las piezas antes de volver a llenar los recipientes de café en grano.
- Colocar de nuevo las tapas.
- Volver a introducir los recipientes de café en grano en la máquina de café.
- Cerrar la puerta del aparato.

## Desmontar la unidad central y limpiarla a mano

Las piezas móviles de la unidad central están engrasadas. Los productos de limpieza dañan la unidad central. Limpiar la unidad central en profundidad manualmente con agua caliente y **sin productos de limpieza**.

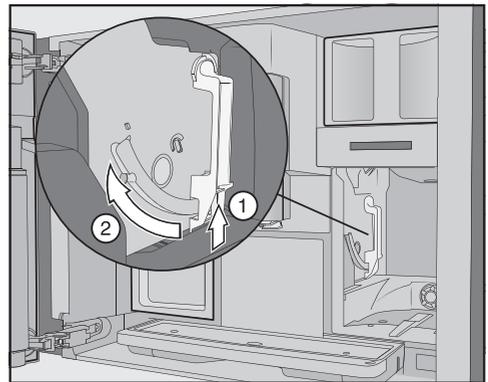
Retirar y limpiar la unidad central **una vez a la semana**. Limpiar también la zona por debajo de la unidad central una vez a la semana.

## Retirar la unidad central

En caso de haber extraído la unidad central, **no** modificar la posición del mango en la unidad central. De lo contrario, ya no será posible volver a colocar la unidad central.

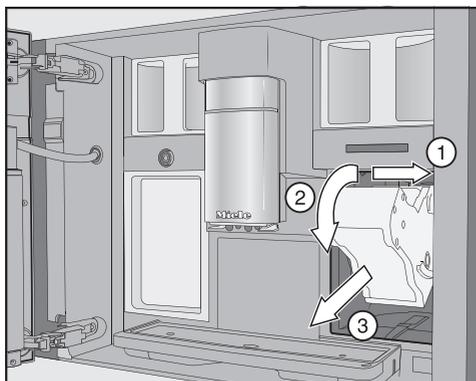


- Abrir la puerta del aparato.
- Retirar el depósito de agua.



- Pulsar en la parte inferior la tecla en el mango de la unidad central ① y girarlo hacia delante ②.

# Limpeza y mantenimiento



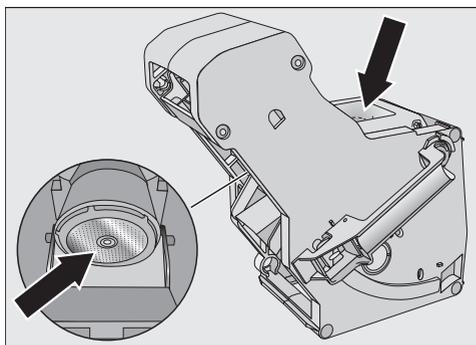
- Retirar primero la unidad central a un lado ① y, después, extraerla ③. Volcar así la unidad central hacia delante ②.

Si no se puede extraer la unidad central o solo se puede hacer con mucho esfuerzo, entonces no se encuentra en la posición básica (ver el capítulo «Qué hacer si...»).

## Cómo limpiar la unidad central

Las piezas móviles de la unidad central están engrasadas. Los productos de limpieza dañan la unidad central. Limpiar la unidad central en profundidad manualmente con agua caliente y **sin productos de limpieza**.

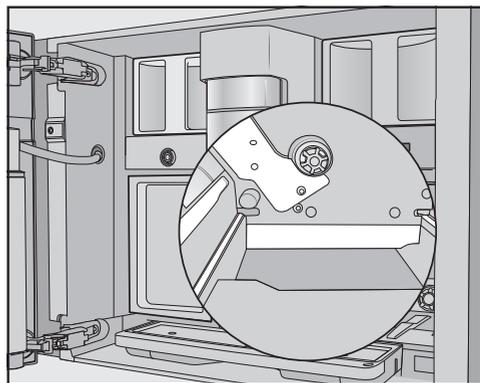
- Limpiar la unidad central **a mano bajo el grifo de agua caliente** sin detergente.



- Rascar los restos de café de los filtros. En el embudo hay situado un filtro. El segundo filtro se encuentra junto al embudo.
- Secar el embudo para que en la próxima preparación el café molido no se quede pegado al filtro.

## Cómo limpiar el interior

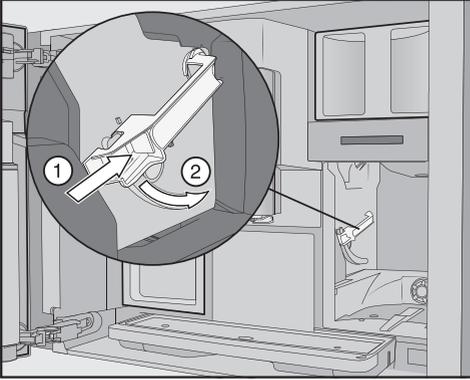
- Eliminar los restos secos de café molido, p. ej., con un aspirador.



- Limpiar el hueco de la unidad central con un paño suave, húmedo y limpio. Limpiar con especial cuidado las zonas que aparecen en blanco en la ilustración.

## Cómo colocar la unidad central

- Al colocar la unidad central, proceder en el orden inverso a la extracción: introducir la unidad en el interior de la máquina de café. Inclinar ligeramente hacia adelante la unidad central.



- Pulsar la tecla situada en la parte inferior del mango de la unidad central ① y girarlo hacia atrás ②.

**Consejo:** Si no es posible girar el mango de la unidad central, presionar lateralmente sobre la unidad central.

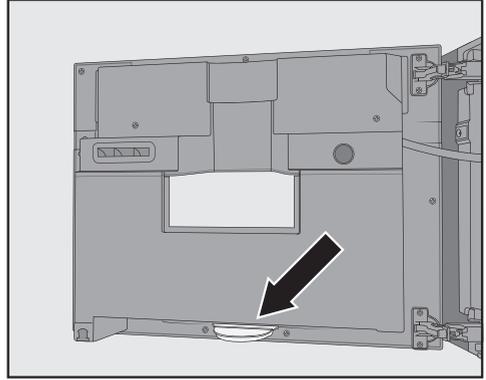
- Introducir el depósito de agua en la máquina de café.

Al extraer e introducir la unidad central cae café en polvo sobre la bandeja colectora.

- Retirar la bandeja colectora y limpiar la tapa.
- Introducir la bandeja colectora en la máquina de café.
- Cerrar la puerta del aparato.

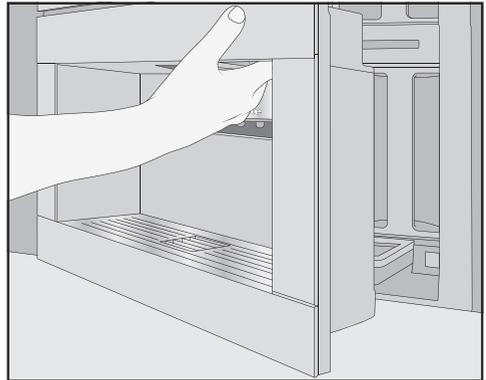
## Limpieza del interior de la parte interior de la puerta y de la tapa de la bandeja colectora

Limpiar el interior y el frontal de la máquina durante la limpieza habitual. P. ej. limpiar también la zona por debajo del depósito de agua una vez se haya retirado.



En la parte inferior del interior de la puerta se encuentra la bandeja colectora.

Retirla y vaciarla periódicamente. Es apta para el lavado en el lavavajillas.



- Abrir la puerta del aparato.
- Retirar y limpiar la bandeja colectora.
- Retirar las siguientes piezas del interior:
  - Depósito de agua
  - Bandeja colectora
  - Recipiente para mantenimiento
  - Unidad de infusión
  - Depósito para granos de café

**Consejo:** Eliminar los restos secos de café molido con un aspirador.

# Limpeza y mantenimiento

- Limpiar el interior y la parte interior de la puerta a mano con una esponja o un paño de microfibra limpio y ligeramente húmedo.
- Secar el interior y la puerta con un paño suave.
- Colocar todas las piezas, también la bandeja colectora, de nuevo.
- Cerrar la puerta del aparato.

## Limpiar el frontal del aparato

Las superficies pueden cambiar de color o modificar su aspecto al depositarse suciedad en ellas.

Eliminar la suciedad del frontal de la máquina cuanto antes.

Tener cuidado de que no llegue agua a la parte trasera del display.

Después de la descalcificación, eliminar la suciedad del frontal de la máquina. Retirar las salpicaduras de la solución descalcificadora cuanto antes.

**Consejo:** Abrir la puerta de la máquina antes de limpiar el panel de mandos. Así se evitará un manejo indebido.

- Limpiar el frontal de la máquina con un paño de microfibra limpio y suave, ligeramente humedecido.
- Secar las superficies con un paño suave.

**Consejo:** También se puede limpiar el frontal con el paño de microfibra de Miele.

## Programa de mantenimiento

Existen los siguientes programas de mantenimiento:

- Aclarar la máquina
- Aclarar el conducto para la leche
- Limpiar el conducto para la leche
- Desengrasar la unidad central
- Descalcificar la máquina de café

Realice el programa de mantenimiento cuando se le solicite en el display. Es posible iniciar en cualquier momento un programa de mantenimiento para evitar tener que hacerlo en un momento inadecuado.

**Consejo:** Para que solo excepcionalmente deba vaciar la bandeja colectora, puede colocar el recipiente para el mantenimiento por debajo de la salida central.

## Acceder al menú Mantenimiento

- Pulsar la tecla sensora .

Ahora se puede seleccionar un programa de mantenimiento.

## Limpiar aparato

Si ha preparado una bebida, la máquina de café se aclara los conductos al desconectarla.

También es posible iniciarlo de forma manual Limpiar aparato.

## Aclara conducto para la leche

Si ha preparado una bebida con leche, la máquina de café aclara el conducto automáticamente unos minutos después de la preparación. También es posible iniciarlo de forma manual Aclara conducto para la leche.

## Limpieza del conducto para la leche

El conducto para la leche se debe limpiar aprox. una vez a la semana.

El programa de mantenimiento Limpiar conducto para la leche dura aprox. 15 minutos.

- Pulsar la tecla sensora .
- Seleccionar Limpiar conducto para la leche.
- Confirmar con *OK*.

El proceso se inicia y aparecen mensajes distintos en el display.

- Seguir las indicaciones del display.

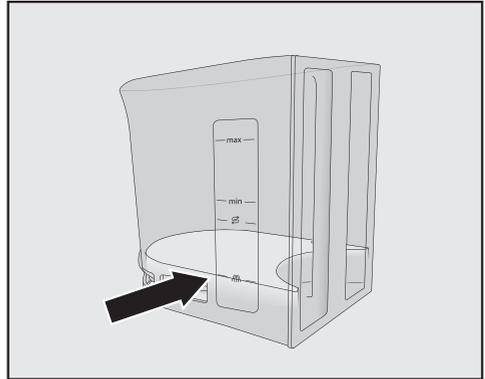
Cuando aparezca en la pantalla Llenar el depósito de agua con producto para la limpieza y agua templada hasta la marca  y colocar. Cerrar la puerta, proceder como se indica a continuación:

Para realizar una limpieza óptima, recomendamos utilizar el producto para la limpieza de los conductos para la leche de Miele.

El producto en polvo para la limpieza del conducto para la leche ha sido específicamente desarrollado para las máquinas de café de Miele y evita que resulten dañadas.

Se puede adquirir el producto para la limpieza de los conductos para la leche en la tienda online de Miele, a través del Servicio técnico o en un distribuidor especializado.

- Introducir **2** sticks de limpiador para conductos para la leche en el depósito de agua.



- Llenar el depósito de agua hasta la marca  con agua templada y remover la solución.

Hay que tener en cuenta las indicaciones que aparecen en el envase del producto respecto al contenido de la mezcla. Es importante que se ponga en el depósito de agua la cantidad indicada. De lo contrario, la limpieza no se realizará correctamente.

- Sustituir el depósito de agua.
- Cerrar la puerta del aparato.
- Seguir las indicaciones del display.
- En caso de que se haya solicitado en el display, aclarar el depósito de agua con agua limpia. Prestar atención a que no queden restos de **ningún** producto para la limpieza en el depósito de agua.
- Llenar el depósito de agua con agua potable.

El proceso de limpieza termina cuando en el display aparece el menú de bebidas.

# Limpieza y mantenimiento

## Desengrasar la unidad central y limpiar el interior

Dependiendo del contenido de grasa del tipo de café utilizado, es posible que la unidad central se obstruya con más rapidez. Para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina de café y un café aromático, es necesario desengrasar la unidad central con regularidad.

Para obtener unos resultados óptimos de limpieza, Miele recomienda utilizar las pastillas de limpieza de Miele. Dichas pastillas han sido diseñadas especialmente para la limpieza de las máquinas de café de Miele y de esta forma se evitan posibles daños. Se pueden adquirir directamente en nuestra tienda online o a través del Servicio Post-venta.

Una vez se han realizado 200 preparaciones, en el display aparece un mensaje para desengrasar la unidad central.

- Confirme el mensaje con **OK**.

El mensaje se muestra hasta que la unidad central está desengrasada.

## Desengrasar la unidad central

- Pulse la tecla sensora .
  - Seleccione **Desengrasar unidad central** y confirme con **OK**.
- Se inicia el programa de mantenimiento.
- Siga las indicaciones del display.

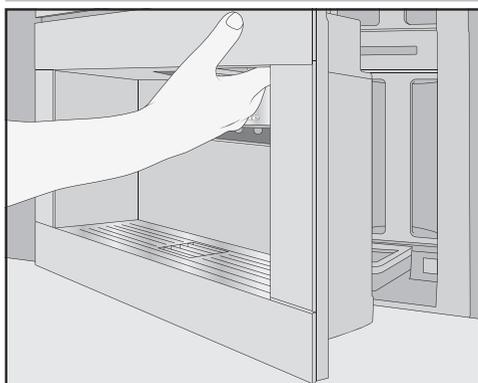
En el display aparece **Retirar el depósito de agua y la unidad central**. Aclarar a mano la unidad central y colocarla con la pastilla introducida.

## Limpieza de la unidad central y del interior

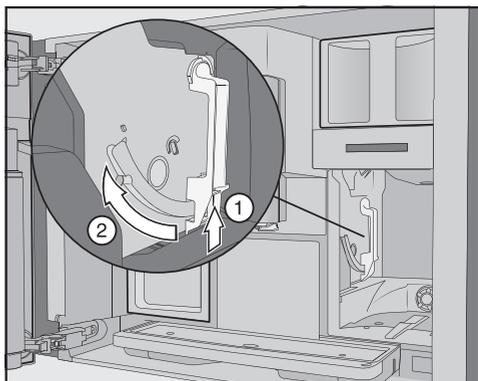
Las piezas móviles de la unidad central están engrasadas. Los productos de limpieza dañan la unidad central.

Limpiar la unidad central en profundidad manualmente con agua caliente y **sin productos de limpieza**.

Para conseguir que el café tenga un buen sabor y evitar la formación de gérmenes, retirar y limpiar la unidad central una vez a la semana debajo del grifo de agua corriente.

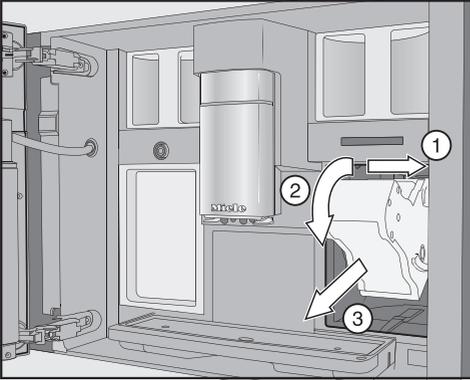


- Abrir la puerta del aparato.
- Retirar el depósito de agua.



## Limpieza y mantenimiento

- Pulsar la tecla por debajo del mango de la unidad central ① y girarlo hacia delante ②.

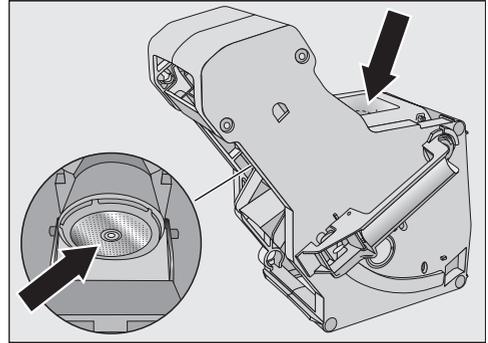


- Retirar primero la unidad central a un lado ① y, después, extraerla ②. Volcar así la unidad central hacia delante ③.

Si no se puede extraer la unidad central o solo se puede hacer con mucho esfuerzo, entonces no se encuentra en la posición básica (ver el capítulo «¿Qué hacer si...?»).

En caso de haber extraído la unidad central, **no** modificar la posición del mango en la unidad central. De lo contrario, ya no será posible volver a colocar la unidad central.

- Limpiar la unidad central **a mano bajo el grifo de agua caliente** sin detergente.

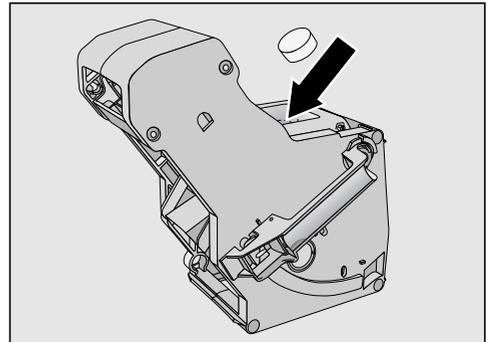


- Rascar los restos de café de los filtros. Un filtro está situado en el embudo y el segundo a la izquierda del embudo.

Al extraer la unidad central cae café en polvo sobre la bandeja colectora.

- Retirar la bandeja colectora y limpiar la tapa.
- Limpiar el interior de la máquina de café (ver también el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Desmontaje de la unidad de preparación y limpieza a mano»). Eliminar los restos secos de café molido con un aspirador.

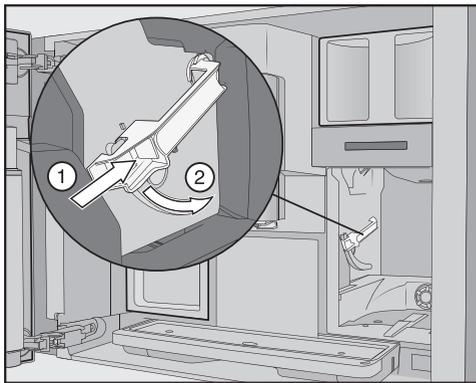
### Introducir la pastilla para la limpieza en la unidad central



- Introduzca la pastilla en la parte superior en la unidad central (flecha).

## Limpeza y mantenimiento

- Introduzca la unidad central con la pastilla para la limpieza en la máquina de café.



- Pulse la tecla inferior del mango de la unidad central (1) y gírelo hacia atrás (2).
- Introduzca el depósito de agua y la bandeja colectora con el depósito para posos en la máquina de café.
- Cierre la puerta.
- Siga el resto de indicaciones del display.

El proceso de limpieza termina cuando en el display aparece el menú de bebidas.

### Descalcificar el aparato

Riesgo de sufrir daños provocados por salpicaduras de la solución descalcificadora.

Podrían resultar dañadas las superficies delicadas y/o los pavimentos naturales.

Retire inmediatamente las salpicaduras que se produzcan durante la descalcificación.

En la máquina de café se acumula cal durante su uso. Depende del grado de dureza del agua la rapidez con la que se

acumule la cal en la máquina. Es necesario eliminar regularmente los restos de cal.

La máquina le indica cómo realizar el proceso de descalcificación. En el display aparecen diversos mensajes, p. ej., le pedirá que vacíe la bandeja colectora o que llene el depósito de agua.

La descalcificación es **obligatoria** y dura aprox. 35 minutos.

A través del display la máquina de café le solicita que lleve a cabo la descalcificación de la máquina. La máquina de café muestra el número de procesos que quedan hasta la descalcificación durante la preparación de la bebida.

- Confirme el mensaje con **OK**.

Cuando la cantidad de preparaciones restantes sea igual a 0, la máquina de café se bloqueará.

Puede desconectar la máquina de café si no desea descalcificarla en ese momento. Tan solo después de hacerlo, es posible preparar bebidas.

### Descalcificación tras petición en el display

En el display aparece el mensaje Descalcificar máquina.

- Confirme el mensaje con **OK**.

El proceso se iniciará.

- Siga las indicaciones del display.

Cuando en el display aparece Rellenar el depósito del agua hasta la marca  $\frac{3}{4}$  con agua templada y dos pastillas para la descalcificación y colocar. Cerrar la puerta, proceda de la siguiente manera.

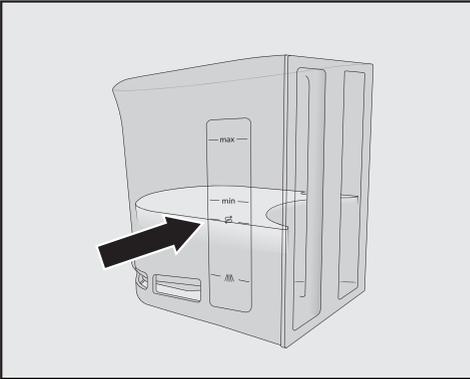
Para la descalcificación óptima recomendamos emplear las pastillas para la descalcificación de Miele.

Estas pastillas han sido especialmente desarrolladas para las máquinas de café de Miele.

El resto de productos descalcificadores que además de ácido cítrico también contienen otros ácidos y/o tienen otras sustancias indeseadas como, p. ej. cloruros, pueden dañar el aparato. Asimismo, tampoco se puede garantizar la eficacia exigida si no se mantiene la concentración de la solución descalcificadora.

Podrá adquirir las pastillas para la descalcificación en la tienda online de Miele, a través del Servicio Técnico o en un distribuidor Miele especializado.

Para el proceso de descalcificación necesitará **2** pastillas descalcificadoras.



- Llene el depósito de agua con agua tibia hasta la marca **S**.
- Introduzca **2** pastillas para la descalcificación Miele en el depósito de agua.

Tenga en cuenta la proporción de la mezcla para el producto descalcificador. Es importante que ponga en el depósito de agua la cantidad indicada. De lo contrario la descalcificación no se realizará correctamente.

## Realizar la descalcificación

- Vuelva a introducir el depósito de agua.
- Siga el resto de indicaciones del display.

Cuando en el display aparece **Aclarar el depósito de agua** y colocar. Cerrar la puerta:

- aclare el depósito de agua a fondo con agua limpia. Preste atención a que **no queden** restos de producto descalcificador en el depósito de agua. Llene el depósito de agua con agua potable.

El proceso de descalcificación ha finalizado cuando aparece el menú de bebidas.

## ¿Qué hacer si ...?

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos se puede ahorrar tiempo y dinero, ya que evitará la intervención del Servicio Posventa.

Consulte el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, [www.miele.es](http://www.miele.es), donde encontrará información sobre cómo subsanar las averías usted mismo.

Las siguientes tablas le ayudarán a encontrar las causas de un fallo o error, y corregirlo.

### Mensajes en el display

Es necesario confirmar los mensajes de anomalía con *OK*. Eso significa, también cuando se ha solucionado el problema, que la anomalía puede volver a aparecer en el display.

Siga las indicaciones del display, a fin de solucionar la «anomalía».

Si el aviso de anomalía vuelve a aparecer en el display, póngase en contacto con el Servicio Post-venta.

Problema	Causa y solución
<b>F1, F2, F80, F82 F353, F354</b>	Se ha producido una anomalía interna. ■ Desconecte la máquina de café. Espere aprox. 1 hora antes de volver a conectarla.
<b>F74, F77 F225, F226 F235, F353, F354</b>	Se ha producido una anomalía interna. ■ Desconecte la máquina de café. Espere aprox. 2 minutos antes de volver a conectarla.

Problema	Causa y solución
<p><b>F73 o</b> Revisar unidad central</p>	<p>La unidad central no puede introducirse en la posición básica o la unidad central está sucia. No es posible prensar el café en polvo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si puede extraer la unidad central.</li> <li>■ Si puede hacerlo, límpiela debajo del grifo del agua.</li> </ul> <div data-bbox="400 373 879 715" style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desplace el orificio de expulsión de café de la unidad central en la posición básica (véase figura).</li> <li>■ Introduzca el depósito de agua de nuevo y cierre la puerta del aparato. No introduzca la unidad central. Conecte la máquina de café.</li> </ul> <p>Se inicia el accionamiento de la unidad central y se coloca en la posición básica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuando aparezca el mensaje Colocar unidad central, vuelva a colocar la unidad central en la máquina de café. Cierre la puerta.</li> <li>■ Si no puede extraer la unidad central, desconecte la máquina de café. Espere aprox. 2 minutos antes de volver a conectarla.</li> </ul>
<p><b>Se ha cancelado anticipadamente un programa de mantenimiento y en el display aparece</b> Introducir depósito de agua hasta el tope.</p>	<p>No se ha llenado y colocado el depósito de agua correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si se ha seleccionado la marca correcta.</li> </ul> <p>Los símbolos que aparecen en el depósito de agua indican la cantidad de agua necesaria para los programas de mantenimiento</p> <p>Descalcificar máquina: ☞ y Limpiar conducto para la leche: ☞☞☞☞.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Llene el depósito de agua hasta la marca y reinicie el proceso.</li> </ul>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<b>F233</b>	<p>El sensor del borde de la taza no está o no está colocado correctamente.</p> <p>El sensor del borde de la taza pierde su posición de referencia si la salida central se desplaza hacia arriba y el sensor choca p. ej. con la taza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>.</li> <li>■ Vuelva a colocar el sensor del borde de la taza.</li> </ul> <p>La detección del borde de las tazas está inactiva hasta la siguiente conexión de la máquina de café y la salida central permanece en la posición más alta. La detección del borde de las tazas comenzará de nuevo con la siguiente conexión.</p>
<b>F307</b> o Retirar y limpiar la válvula de la leche	<p>Se ha producido una anomalía en la válvula para la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire y limpie el filtro la válvula de la leche (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Retirar y limpiar la válvula de la leche").</li> </ul>

## Comportamiento inesperado de la máquina de café

Problema	Causa y solución
<b>El display permanece oscuro, si se conecta la máquina de café con tecla Conexión/Desconexión ①.</b>	<p>La pulsación de la tecla Conexión/Desconexión ① no fue suficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulse el hueco de la tecla Conexión/Desconexión ① al menos durante 3 segundos.</li> </ul>
	<p>El interruptor de red no está colocado correctamente en la base del enchufe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enchufe la clavija de red en la base del enchufe.</li> </ul>
	<p>El fusible de la instalación eléctrica se ha disparado porque la máquina de café, la tensión doméstica u otro aparato están defectuosos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte la clavija de la máquina de café de la base de enchufe.</li> <li>■ Llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta.</li> </ul>

Problema	Causa y solución
<p><b>La iluminación permanece desconectada después de encender la máquina de café.</b></p>	<p>La iluminación se ha desconectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conecte la iluminación (ver capítulo «Ajustes», apartado «Iluminación»).</li> </ul>
	<p>La iluminación está defectuosa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Póngase en contacto con el Servicio Post-venta.</li> </ul>
<p><b>La máquina de café no reacciona al manejo a través del display.</b></p>	<p>Se ha producido una anomalía.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión  hasta que se desconecte el display la máquina se inicie de nuevo.</li> </ul>
<p><b>La máquina de café se desconecta de repente.</b></p>	<p>De fábrica está preajustado un tiempo de desconexión (20 minutos) o ha transcurrido el tiempo de desconexión que haya programado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajuste de nuevo el tiempo de desconexión (ver capítulo "Ajustes", apartado "Timer").</li> </ul>
	<p>El interruptor de red no está colocado correctamente en la base de enchufe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Enchufe la clavija de red en la base de enchufe.</li> </ul>
<p><b>Las teclas sensoras no reaccionan. No es posible continuar manejando la máquina de café.</b></p>	<p>Se ha producido una anomalía interna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Interrumpa el suministro de corriente desenchufando el conector del enchufe de la máquina de café o desconecte el fusible de la instalación eléctrica.</li> </ul>
<p><b>A pesar de no haber preparado ninguna bebida o de que la máquina esté apagada, se oye el ventilador.</b></p>	<p>No se trata de ninguna anomalía. Después de la preparación de una bebida o incluso de la desconexión, el ventilador continúa funcionando hasta que se reduce suficientemente la humedad del interior de la máquina.</p>
<p><b>No es posible retirar la unidad central de la máquina.</b></p>	<p>La unidad central no se encuentra en la posición básica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gire el mango de la unidad central a la posición de salida. Cierre la puerta.</li> <li>■ Desconecte la máquina de café.</li> <li>■ Espere aprox. 1 minuto antes de volver a conectarla.</li> </ul> <p>Se inicia el accionamiento de la unidad central y se coloca en la posición básica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ En caso necesario, vuelva a repetir los pasos.</li> </ul>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<p><b>La preparación de bebidas se interrumpe y aparece el mensaje</b> Llenar el depósito para granos de café.</p>	<p>No se trata de ninguna anomalía. La unidad central no reconoce el café molido. Al moler ciertos tipos de café, estos disminuyen su volumen. En la mayoría de los casos el grado de molido - fino y la cantidad de café molido - están ajustados muy bajos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>.</li> </ul> <p>En caso de que el mensaje aparezca con la preparación de todos los tipos de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajuste un grado de molido un poco más grueso (ver "Grado de molido").</li> <li>■ Seleccione una cantidad mayor de café molido.</li> </ul> <p>Tenga en cuenta también de vez en cuando las bebidas modificadas en "Perfiles" .</p> <hr/> <p>En caso de que el mensaje aparezca solo con la preparación de algunos tipos de café en concreto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe los ajustes de la cantidad de café molido para esta especialidad de café (ver "Cantidad de café molido"). Seleccione una cantidad mayor de café molido.</li> <li>■ En caso necesario, deberá también ajustar un grado de molido más grueso.</li> </ul>
<p><b>A pesar de que hay un recipiente debajo de la salida central, la preparación de bebidas se ha cancelado anticipadamente.</b></p>	<p>Esto no es una anomalía. En caso de que el recipiente tenga una abertura muy grande, p. ej. una taza muy grande, como para que el sensor del borde de las tazas no toque el borde, se cancela la bebida. Utilice otro recipiente o colóquelo de forma que el sensor pueda notarlo.</p>
<p><b>La máquina de café no se conecta a pesar de que está activado el ajuste del Timer</b> Conexión a las.</p>	<p>El bloqueo de puesta en funcionamiento está activado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento.</li> </ul> <hr/> <p>No se ha seleccionado el día de la semana actual.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe los ajustes del Timer y, en caso necesario, modifíquelos.</li> </ul> <hr/> <p>Después de la conexión automática, la máquina de café no ha sido utilizada en tres ocasiones sucesivas (modo Vacaciones).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Conecte la máquina y prepare una bebida.</li> </ul>

Problema	Causa y solución
<b>Está preparando agua caliente o té y, en su lugar, sale vapor.</b>	Muy probablemente no se ha ajustado la altitud correcta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifique los ajustes de la altitud (Ajustes    Altitud).</li> <li>■ En caso necesario, también puede modificar los ajustes de la temperatura de las bebidas (Parámetro).</li> </ul>
<b>El display se lee con dificultad o no se lee.</b>	La luminosidad del display está ajustada con un valor demasiado bajo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifique este ajuste (véase «Ajustes»).</li> </ul>
<b>El display está encendido, pero a pesar de todo la máquina de café no calienta ni prepara las bebidas.</b>	Se ha activado el modo exposición para poder mostrar la máquina de café en un comercio o en un espacio de muestras. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desactive el modo Exposición (ver el capítulo «Ajustes»).</li> </ul>

### Resultado no satisfactorio

Problema	Causa y solución
<b>El café no está suficientemente caliente.</b>	La taza no se ha precalentado. Cuanto menor sea la taza y sus paredes más gruesas, más importante será el precalentamiento. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Caliente antes la taza, p. ej. con agua caliente.</li> </ul>
	La temperatura de preparación está ajustada demasiado baja. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajuste una temperatura de preparación más alta.</li> </ul>
	Los filtros de la unidad central están obstruidos. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire la unidad central y límpiela a mano.</li> <li>■ Desengrase la unidad central.</li> </ul>
<b>Durante el molido de los granos de café se perciben ruidos con un volumen superior a lo habitual.</b>	El depósito de granos de café se vació durante el molido. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Llene el depósito con granos de café nuevos.</li> </ul>
	Pueden encontrarse cuerpos extraños entre los granos de café, p. ej. plásticos o piedras. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte la máquina de café inmediatamente. Póngase en contacto con el Servicio Post-venta.</li> </ul>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<b>El café fluye muy deprisa en la taza.</b>	<p>El grado de molido está ajustado en un grado demasiado grueso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajuste el grado de molido más fino o más grueso (véase «Saborear un café a su gusto - Grado de molido»).</li></ul>
<b>El café fluye demasiado despacio en la taza.</b>	<p>La unidad central está obstruida.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desengrase la unidad central (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Desengrasar unidad central y limpiar el interior de la máquina").</li></ul>
<b>Apenas se forma crema sobre el café o el espreso.</b>	<p>Los granos de café ya no están frescos. Si los granos de café tostados se almacenan abiertos durante demasiado tiempo, se escapa gradualmente el dióxido de carbono. Por lo tanto, no se forma más crema durante la preparación.</p> <p>Por supuesto, puedes seguir utilizando los granos de café.</p>
<b>El café está muy flojo. Los restos de café en el depósito de posos tienen grumos y están fan-gosos.</b>	<p>Se ha aromatizado muy poco café en polvo porque no había suficiente cantidad de granos de café en el molinillo.</p> <p>¿Está utilizando un tipo de café de tueste muy oscuro?</p> <p>Los granos de café con un tueste muy oscuro contienen mucha grasa. Esta grasa se deposita en las paredes de los depósitos de granos e interfiere en el flujo de granos.</p> <p>¿Está utilizando un tipo de café con granos muy grandes o de tamaños muy diferentes?</p> <p>Los granos de café se pueden derretir y pegar entre ellos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpie frecuentemente los depósitos de granos de café, en caso de utilizar un tipo de café muy oscuro y aceitoso.</li><li>■ Extraiga un poco el depósito de granos de café y agítelo, en caso de utilizar granos de café grandes o de tamaños muy diferentes.</li><li>■ En caso necesario, pruebe con otros tipos de café.</li></ul>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<b>El café no fluye de forma homogénea por ambas salidas. En la preparación de leche, en ocasiones salpica.</b>	Los restos de café en la salida central dificultan la salida de la bebida. ■ Desmonte la salida central y limpie los componentes de la cubierta de acero inoxidable en el lavavajillas. Lleve a cabo esta limpieza <b>una vez a la semana</b> .
<b>La consistencia de la espuma de leche no es satisfactoria.</b>	La temperatura de la leche es demasiado alta. Para preparar una buena espuma, la leche deberá estar fría (< 10 °C). ■ Compruebe la temperatura de la leche del recipiente de la leche.
	Está obstruido el conducto para la leche y/o la válvula de la leche está sucia. ■ Retire y limpie la válvula de la leche.

## Servicio Post-venta y garantía

---

Consultar el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, [www.miele.es](http://www.miele.es), para obtener información sobre la resolución de problemas y las piezas de repuesto de Miele.

### Garantía

La duración de la garantía es de 3 años. Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el suministro.

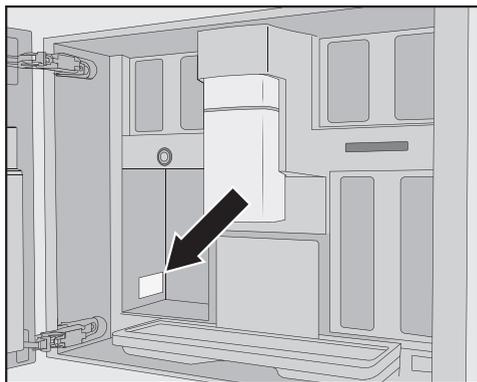
### Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe p. ej. a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Es posible concertar una cita con el Servicio Posventa a través de nuestra página web.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Posventa de Miele.

El Servicio técnico necesitará saber la denominación del aparato y el número de fabricación (fab./SN/nº). Encontrará ambos datos en la placa de características.



Estos productos y otros accesorios los encontrará en nuestra tienda online, a través del Servicio Técnico o en un distribuidor Miele especializado.

- **Paño multiuso de microfibra de Miele**  
para eliminar las huellas dactilares y la suciedad leve
- **Limpiador para conductos de leche**  
para limpiar el sistema de conductos de leche
- **Pastillas para limpieza**  
para eliminar la grasa de la unidad central
- **Pastillas descalcificadoras**  
para descalcificar los conductos de agua
- **CJ Jug 1,0 l**  
termo para café o té (función Jarra)
- **Miele Black Edition One for all**  
perfecto para la preparación de Espresso, Café Crema y especialidades de café con leche
- **Miele Black Edition Espresso**  
perfecto para preparar Espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**  
perfecto para todo tipo de cafés
- **Miele Black Edition Decaf**  
perfecto para la preparación de todo tipo de cafés descafeinados

El suministro de la máquina puede variar según el país. Es posible consultar qué accesorios y productos de limpieza y mantenimiento están disponibles en cada país a través de la tienda online, del Servicio Post-venta o de un distribuidor Miele.

# Instalación

## Conexión eléctrica

La máquina de café se distribuye de serie «preparada para conectarla» a una base de enchufe con toma de tierra.

Instalar la máquina de café de forma que la toma de corriente quede fácilmente accesible. Si eso no fuera posible, asegurarse de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.

 Existe un peligro de incendio por sobrecalentamiento.

El funcionamiento de la máquina de café con dispositivos de varios enchufes o con cables de prolongación puede tener como consecuencia una sobrecarga del cable.

Por razones de seguridad, no utilizar dispositivos de varios enchufes, cables de prolongación, adaptadores y/ o los llamados enchufes de ahorro de energía.

La instalación eléctrica se deberá realizar de acuerdo con la norma VDE 0100.

Por motivos de seguridad recomendamos el uso de un dispositivo de corriente residual (RCD) tipo  en la instalación de la casa asignada para la conexión eléctrica de la máquina de café.

Un cable de conexión dañado solo se podrá sustituir por otro cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en el Servicio técnico de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo la puede llevar a cabo el personal autorizado o por el Servicio técnico de Miele.

La placa de características proporciona información sobre la potencia nominal. El fusible debe tener al menos 10 A. Comparar esa información con la de la conexión de la instalación. En caso de duda, consultar a un electricista.

Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de la norma EN 50160 u otra similar.

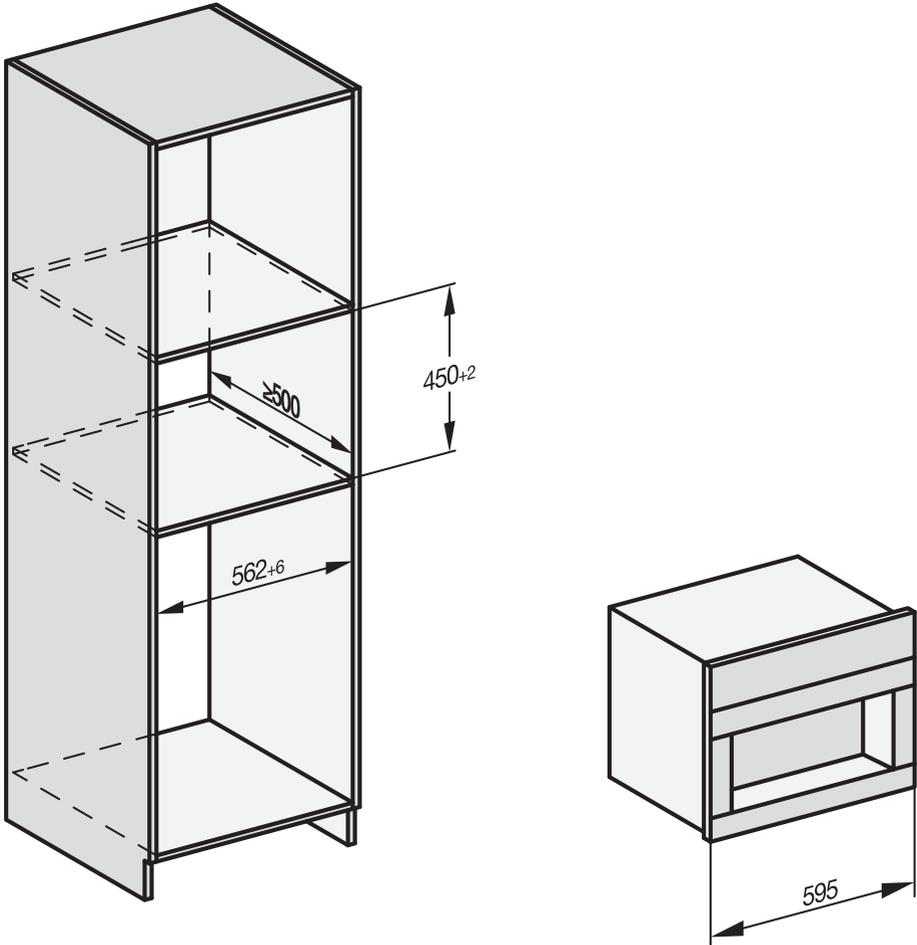
Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación. Como se describe, por ejemplo, en la publicación actual de VDE-AR-E 2510–2.

## Medidas de empotramiento

### Empotramiento en un armario columna

Es necesario respetar una altura mínima de 850 mm.

Todas las medidas se indican en mm.

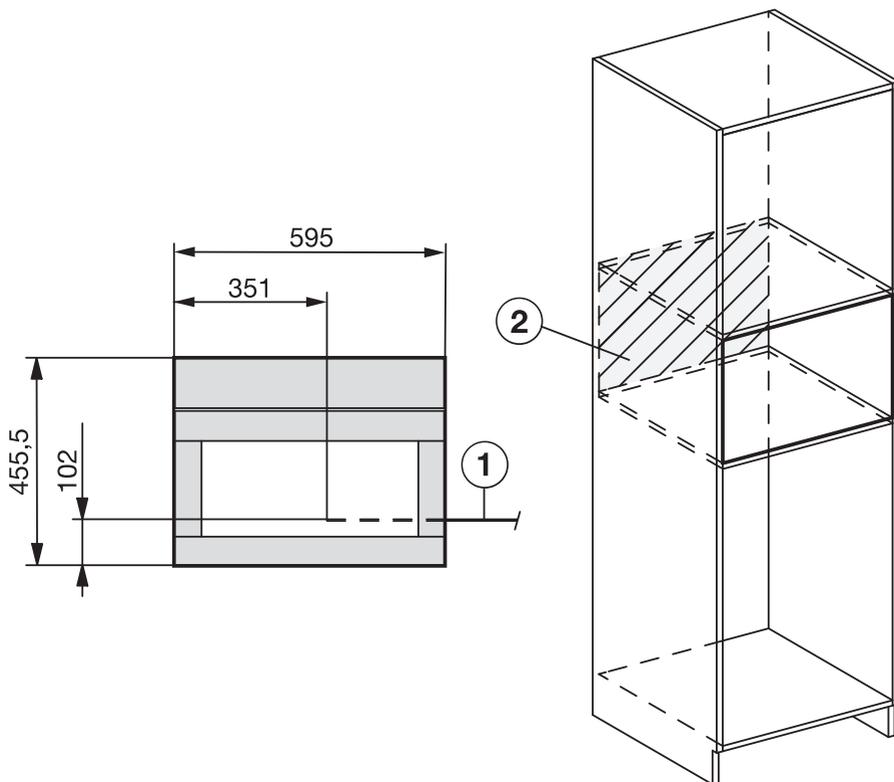


Es posible combinarlo con otros electrodomésticos empotrables de Miele. Para ello, la máquina de café deberá quedar aislada por la parte inferior con un entrepaño cerrado. No es necesario un entrepaño en caso de combinarla con un calentaplatos o calentaplatos Gourmet.

# Instalación

## Instalación y conexiones

Todas las medidas se indican en mm.



① Cable de conexión

② Ninguna conexión eléctrica en esta zona

## Montaje de la máquina de café

**!** Existe un riesgo de sufrir daños provocados por un funcionamiento inadecuado.

Las personas podrían sufrir daños debido a un aparato incorrectamente instalado y, por lo tanto, inseguro.

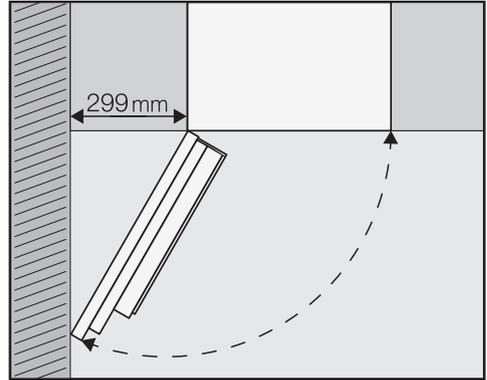
Poner en marcha la máquina de café exclusivamente cuando esté instalada.

**!** Existe un peligro de sufrir daños debido a un funcionamiento inadecuado.

En caso de que no se pueda mantener ese rango de temperatura ambiente, la máquina de café no funcionará correctamente.

Utilizar la máquina de café exclusivamente a una temperatura ambiente de +16 °C a +38 °C.

Respetar una altura mínima de instalación de 850 mm.



**Consejo:** Si hay una distancia de al menos 299 mm entre la pared y la máquina de café, la puerta de la máquina se puede abrir más y el manejo es más fácil. Por ejemplo, es más sencillo retirar el depósito para granos de café situado en la parte izquierda.

Para el montaje necesita un destornillador de tamaño TX 20.

**Consejo:** Resulta de ayuda disponer de una superficie auxiliar para la máquina de café a la altura del hueco de empotramiento. Así es posible conectar la máquina a la red de una forma más sencilla.

# Instalación

## Conectar a la red eléctrica

Tener en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo «Conexión eléctrica».

- Conectar la máquina de café a la red eléctrica.

## Introducir y nivelar la máquina de café

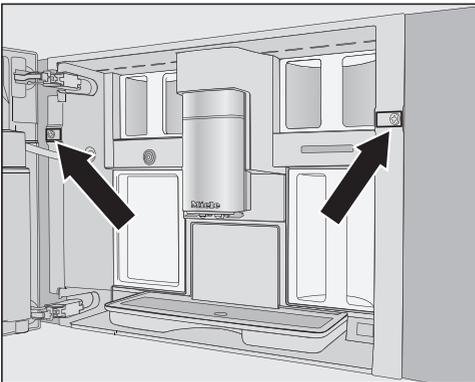
Cuando se introduzca la máquina de café en el hueco de empotramiento, observar que la conexión eléctrica no quede pillada ni resulte dañada.

- Introducir la máquina de café hasta el tope en el hueco de empotramiento.
- Comprobar que la máquina de café esté centrada y nivelada en el hueco de empotramiento. En caso necesario, nivelar la máquina.

No utilizar las bisagras de la puerta para nivelar la máquina de café. De lo contrario, es posible que el recipiente para la leche deje de acoplarse correctamente y que la preparación de leche no funcione correctamente.

Atornillar la máquina de café al armario de alojamiento.

- Abrir la puerta del aparato.



En el suministro se incluyen 2 tornillos TX20 (25 mm).

- Fijar la máquina de café con los tornillos adjuntos a las paredes laterales del armario de alojamiento.
- Apretar ambos tornillos a mano.

**Consejo:** Se pueden retirar los limitadores de apertura de la puerta y ampliar el ángulo de apertura de la puerta a aprox. 170° para poder atornillar más fácilmente los tornillos de la parte izquierda (ver el apartado «Limitación de la apertura de la puerta»). Comprobar antes si hay espacio suficiente disponible y si la puerta choca con alguna pared.

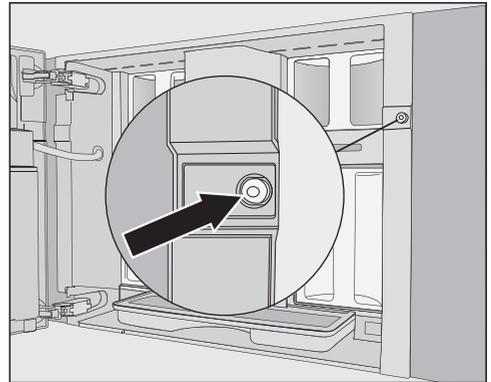
- Comprobar el funcionamiento de la máquina.

## Conectar a la red eléctrica

Tener en cuenta las indicaciones que aparecen en el capítulo «Conexión eléctrica».

- Conectar la máquina de café a la red eléctrica.

## Retirar el seguro de transporte



En el orificio del tornillo hay una perilla de silicona roja que sujeta la puerta del aparato para evitar que el aparato sufra daños durante el transporte.

Retirar la perilla de silicona **antes** de atornillar la máquina de café al armario de alojamiento.

- Retirar la perilla de silicona roja del orificio del tornillo tirando firmemente de ella.

Ya no se necesita más la perilla de silicona. Desechar la perilla de silicona en el contenedor.

## Introducir y nivelar la máquina de café

Cuando se introduzca la máquina de café en el hueco de empotramiento, observar que la conexión eléctrica no quede pillada ni resulte dañada.

- Introducir la máquina de café hasta el tope en el hueco de empotramiento.

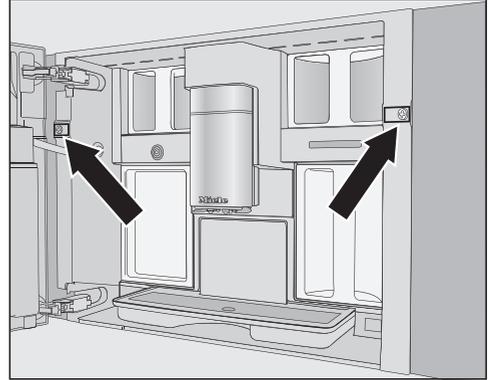
Para alinear la máquina de café, no ajustar las bisagras de la puerta en ningún caso. De lo contrario, el recipiente para la leche podría no encajar correctamente y la preparación de leche podría sufrir anomalías.

- Comprobar que la máquina de café esté centrada y nivelada en el hueco de empotramiento. En caso necesario, nivelar la máquina.

Ahora ya se puede atornillar la máquina de café al armario de alojamiento.

## Atornillar la máquina de café al armario de alojamiento

- Abrir la puerta del aparato.



En el suministro se incluyen 2 tornillos TX20 (25 mm).

- Fijar la máquina de café con los tornillos adjuntos a las paredes laterales del armario de alojamiento.
- Apretar ambos tornillos a mano.

**Consejo:** Se pueden retirar los limitadores de apertura de la puerta y ampliar el ángulo de apertura de la puerta a aprox. 170° para poder atornillar más fácilmente los tornillos de la parte izquierda (ver el apartado «Limitación de la apertura de la puerta»). Comprobar antes si hay espacio suficiente y si la puerta choca con alguna pared.

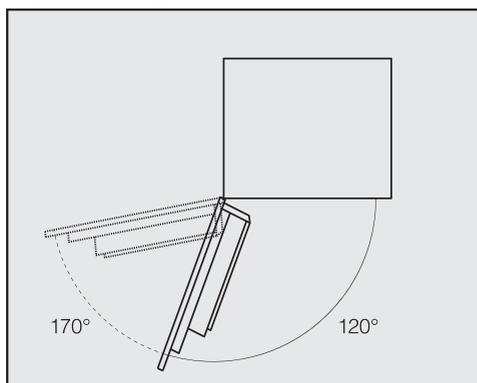
- Comprobar el funcionamiento de la máquina.

## Limitación de la apertura de la puerta

Las bisagras de la puerta de la máquina de café están dotadas con limitadores de apertura, que reducen el ángulo de apertura a aprox. 120°. Así se evita que la puerta de la máquina choque contra una pared y resulte dañada.

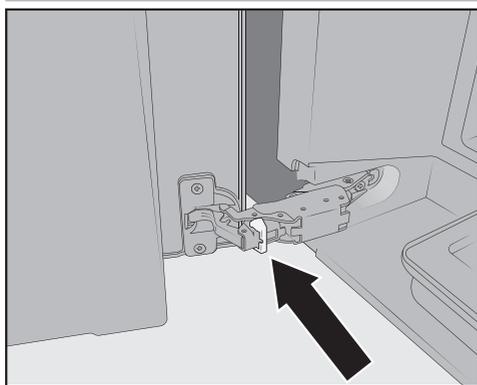
## Instalación

Es posible retirar el limitador de apertura de la puerta y ampliar el ángulo de apertura a aprox. 170 °C. Lo que permitirá retirar con mayor comodidad p. ej. el depósito de granos de café.



### Retirar la limitación de la apertura de la puerta

Compruebe antes si hay espacio disponible suficiente y si la puerta choca con alguna pared.



- Retire el limitador de apertura de la puerta de las bisagras sacándolo p. ej. con un destornillador.

El ángulo de apertura de la puerta se amplía ahora hasta aprox. 170 °.

## Datos técnicos

---

Consumo de energía en Standby: < 0,6 vatios

Consumo de energía en el modo preparado en red: < 0,9 vatios

Banda de frecuencia 2,4000 GHz – 2,4835 GHz

Potencia de transmisión máxima < 100 mW

## Declaración de conformidad

---

Por la presente, Miele declara que esta máquina de café empotrable cumple con los requisitos de la directiva europea 2014/53/EU.

En el siguiente link encontrará el texto completo de la declaración de conformidad europea:

- productos, descarga, en [www.miele.es](http://www.miele.es)
- Atención al cliente, solicitud de información, instrucciones de manejo, <https://miele.es/manuales-125> introduciendo el nombre del producto o el número de fabricación

**Miele S.A.U.**

Avda. Bruselas, 31  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Internet: [www.miele.es](http://www.miele.es)  
Servicio Postventa: [miele.es/service](http://miele.es/service)

**Atención al consumidor**

Teléfono: 916 232 000  
E-mail: [contact@miele-support.es](mailto:contact@miele-support.es)

**Atención al Distribuidor**

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

Miele Electrodomésticos Ltda.  
Av. Nueva Costanera 4055  
Vitacura  
Santiago de Chile  
Tel.: (+56) 295 700 000  
Fax: (+56) 295 700 079  
Internet: [www.miele.cl](http://www.miele.cl)  
E-Mail: [info@miele.cl](mailto:info@miele.cl)

**Alemania****Dirección del fabricante**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

CVA 7440

es-ES

M.-Nr. 11 859 801 / 03