

Instrucciones de manejo

Máquina de café



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.

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 favorecen el ahorro de energía y dinero, además de proteger el medioambiente:

- Utilizar la máquina de café en el modo Eco (preajustado).
- Reducir el brillo del display.
- Ajustar cuándo se debe desconectar la iluminación en caso de que la máquina esté desconectada.
- Desconectar la indicación de la hora.
- Modificar el ajuste del Timer a Apagar transcurridos 20 minutos. La máquina de café se apaga 20 minutos después de preparar la última bebida o tocar una tecla sensora. Si se aumenta el ajuste del temporizador Desconexión tras, se incrementará el consumo energético de la máquina de café.
- Algunas modificaciones de los ajustes de fábrica pueden aumentar el consumo energético de la máquina de café. En especial, debe tenerse en cuenta el mensaje siguiente en el display: Este ajuste requiere un consumo energético mayor
- Si solo se precalientan las tazas de manera esporádica, desactivar la superficie calentatazas.
- En caso de no utilizar la máquina de café, apagarla con la tecla 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 el 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.

Su contribución a la protección del medioambiente	2	Conexión y desconexión	30
Ahorrar energía	2	Conectar la máquina de café.....	30
Advertencias e indicaciones de seguridad	6	Desconexión de la máquina de café ..	30
Descripción del aparato	15	Preparar una ausencia prolongada ..	30
Frontal del aparato	15	Salida central con sensor del borde de las tazas	31
Parte posterior de la máquina	16	Mover la salida central a la posición de mantenimiento.	31
Salida central en detalle	17	Conectar y desconectar el ajuste de la salida	31
Recipiente y tubito para la leche	17	Superficie calentatazas	32
Recipiente para la leche en detalle .	17	Precalentar las tazas.....	32
Pieza de conexión para el tubito y el recipiente para la leche.....	17	Preparar bebidas	33
Símbolos en el display	18	Café	33
Principio de manejo	20	Cafés en detalle	33
Display Touch.....	20	La leche	33
Acciones de manejo	20	Preparar el cartón de la leche con el tubito para succionarla	35
Desembalar y emplazar	22	Preparar un café.....	36
Desembalar la máquina de café.....	22	Cancelar la preparación	36
Accesorios suministrados con el aparato	22	Café doble	36
Emplazar y conectar la máquina de café	22	Preparar dos porciones ☐	37
Primera puesta en funcionamiento	24	Jarra de café: preparar varias tazas de café directamente una después de la otra	37
Colocar el cartucho para la descalcificación.....	24	Preparar cafés con café molido ..	37
Ajustar la dureza del agua	25	Té	38
Confirmar el aparato conectable.....	25	TeaTimer	39
Configurar sistema de granos de café	25	Preparar té	39
Sistema de granos de café	27	Cancelar la preparación de té	40
Modificar los ajustes para el sistema de granos de café (Tipos de granos de café)	27	Jarra de té: es posible preparar varias tazas de té directamente una después de otra.....	40
Cambiar los nombres de los tipos de café	28	Preparar agua caliente.....	40
Modificar la asignación de los tipos de café	28	Parámetro	42
Llenar el depósito de agua	29	Cantidad de café molido	42
		Temperatura de preparación para cafés.....	42
		Aromatización del café molido	42
		Tipos de grano	42

Contenido

Grado de molido	43	Ajustes de fábrica	53
Cómo reconocer el grado de molido adecuado.....	43	Ajustes	53
Ajustar el grado de molido	43	Configuración de la red.....	53
Cantidad de bebida	44	Conexión en red	54
Modificar la cantidad de bebida.....	44	Requisitos para la conexión en red .	54
Restablecer las bebidas	45	Configurar la conexión (Miele@home)	55
Perfiles	46	Configurar la conexión en red de nuevo	55
Crear perfil.....	46	Manejo a distancia.....	55
Activar el perfil	46	Preparar MobileStart.....	55
Editar perfil	46	Conectar y desconectar MobileStart.....	56
Crear la bebida en el perfil	47	RemoteUpdate	57
Modificar bebida: modificar la cantidad de bebida, los parámetros de la bebida y el nombre.....	47	Limpieza y mantenimiento	58
Preparar la bebida desde el perfil ...	47	Visión general de los intervalos de limpieza.....	58
Modo Experto	48	Limpiar a mano o en el lavavajillas...	59
Ajustes	49	Productos para la limpieza inadecuados	60
Activar el menú «ajustes»	49	Limpiar la bandeja colectora y el recipiente para posos.....	60
Modificar y guardar los ajustes	49	Limpiar la chapa de goteo	61
Idioma	49	Limpiar el depósito de agua.....	62
Hora	49	Retirar y limpiar el filtro del depósito de agua.....	62
Timer	49	Limpiar el sensor del borde de las tazas	63
Conectar a las	50	Limpiar el tubito para la leche	63
Desconectar a las	50	Limpiar el recipiente para la leche ...	63
Desconectar tras	50	Limpiar la salida central.....	64
Seleccionar los días de la semana (asignación de los días de la semana).....	50	Limpiar manualmente el conducto para la leche con el programa de mantenimiento	65
Modo Eco	51	Limpiar el sistema de granos de café.....	66
Iluminación	51	Limpiar el cajón para el café molido	67
Dureza del agua	51	Aspirar el depósito para café molido.....	67
Info (Mostrar información)	52	Limpiar la salida de vapor.....	68
Bloqueo de puesta en funcionamiento 	52	Limpiar de la carcasa	68
Miele@home	52		
Luminosidad.....	52		
Volumen	52		
Service	53		
Vaporización	53		
Modo exposición	53		

Programa de mantenimiento	69	Declaración de conformidad	101
Abrir el menú «Mantenimiento»	69		
Aclarar la máquina	69		
Aclarar el conducto para la leche	69		
Limpieza del conducto para la leche	69		
Desengrasar unidad central	70		
Descalcificar el aparato.....	73		
Descalcificación automática.....	74		
¿Qué se debe tener en cuenta antes y durante la descalcificación automática?	75		
Cartucho para la descalcificación de Miele.....	76		
Hora de inicio de la descalcificación automática (Timer Descalcificación).....	79		
Engrasar la unidad central	80		
¿Qué hacer si ...?	81		
Mensajes en el display	81		
Comportamiento inesperado de la máquina de café	84		
Anomalías durante la descalcificación automática	90		
Resultado no satisfactorio	91		
Servicio Posventa	94		
Contacto en caso de anomalías	94		
Garantía	94		
Transporte.....	95		
Vaporización	95		
Aspirar el alojamiento del depósito de café molido con la boquilla-adaptador y limpiar el interior.....	96		
Embalar la máquina de café de forma segura	96		
Accesorios	97		
Conexión eléctrica	98		
Dimensiones del aparato	99		
Datos técnicos.....	100		

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 sobre el emplazamiento, 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 el emplazamiento y la conexión de la máquina de café así como las advertencias e indicaciones de seguridad.

Miele no se hace responsable de los daños causados debido al incumplimiento de estas indicaciones.

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

Aplicación adecuada

- ▶ Esta máquina de café está creada para el uso en ámbitos domésticos.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

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 y del cable de conexión.
- ▶ 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.

Seguridad técnica

- ▶ Los daños en la máquina de café pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no haya daños antes de instalarla. 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 (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.
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 isla como en 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).
- ▶ Extraiga enseguida la clavija de red si se percata de la existencia de daños o de p. ej. olor a quemado.
- ▶ Preste atención a que el cable de conexión no quede enganchado o roce con cantos afilados.
- ▶ Preste atención a que el cable de conexión no cuelgue. Existe riesgo de tropezar y el aparato podría resultar dañado.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ Utilice la máquina de café únicamente a temperaturas ambiente de entre +16 °C y +38 °C.
- ▶ No coloque la máquina de café en la zona próxima a una ventana donde pueda recibir luz solar directa o cerca de una fuente de calor. No se garantiza que puedan mantenerse las temperaturas ambiente permitidas.
- ▶ Coloque la máquina de café a una altura de al menos 850 mm del suelo.
- ▶ Peligro de sobrecalentamiento. Asegúrese de que haya suficiente entrada y salida de aire de ventilación en la máquina de café. No cubra la máquina de café con un paño de cocina o similares mientras esté en funcionamiento.
- ▶ Este modelo de máquina de café es un modelo de libre instalación, no se puede colocar en un hueco de empotramiento. En caso de hacerlo se podría condensarse el calor y la humedad. Esto puede dañar el aparato y/o el mueble
- ▶ Proteja la máquina de café del agua y salpicaduras de agua. No sumerja la máquina de café en agua.
- ▶ Los derechos de garantía se perderán si la reparación de la máquina de café no la lleva a cabo personal autorizado y cualificado o el Servicio Posventa de Miele.
- ▶ La realización de trabajos de mantenimiento o reparación por personal no autorizado puede ocasionar graves peligros para la seguridad del usuario, de los que el fabricante no se responsabiliza. Los trabajos de mantenimiento o las reparaciones en máquinas de café solo los puede llevar a cabo personal autorizado y cualificado, o el Servicio Posventa de Miele.
- ▶ 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 al entrar en contacto con las salidas de café y vapor cuando:
 - la clavija de la máquina de café está desconectada.
Tire únicamente de la clavija y no del cable.
 - Se ha desactivado el automático de la instalación eléctrica de la vivienda, o
 - los fusibles roscados de la vivienda están totalmente desenroscados.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- Un cable de conexión dañado solo podrá sustituirse por un cable de conexión especial del mismo tipo (disponible en la tienda online o el Servicio Posventa de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo la puede llevar a cabo el personal autorizado o el Servicio Posventa 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.

Uso apropiado

⚠ Riesgo de sufrir quemaduras y escaldaduras 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.
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.
- Introduzca en el depósito de granos de café únicamente granos 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.

Advertencias e indicaciones de seguridad

- ▶ 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!
- ▶ Llene el depósito para café molido con café molido.
- ▶ No utilice café en polvo caramelizado. El azúcar podría pegarse a la unidad central y obstruirla. Las pastillas para la limpieza del aparato no diluyen la grasa pegada a la unidad central.
- ▶ En caso de preparar un café descafeinado después de un café normal, pueden encontrarse restos de granos de café normales en el molinillo o en la cámara de aromatización. En caso de preparar un café descafeinado, elimine los restos del primer café.
- ▶ 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 coloque ninguna llama abierta, p. ej. una vela, sobre o junto a la máquina de café. La máquina de café podría incendiarse y el fuego podría propagarse.
- ▶ No emplee la máquina de café para limpiar objetos.
- ▶ Comprobar que la máquina de café no entre en contacto con gel desinfectante para manos ni con protectores solares, ya que estos agentes dañan las superficies.

Accesorios y repuestos

- Recomendamos sustituir los componentes defectuosos por repuestos originales. Con el montaje correcto de los repuestos originales, Miele garantiza el total cumplimiento de los requisitos de seguridad y se conservan los derechos de garantía.
- Recomendamos utilizar accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes se puede perder 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

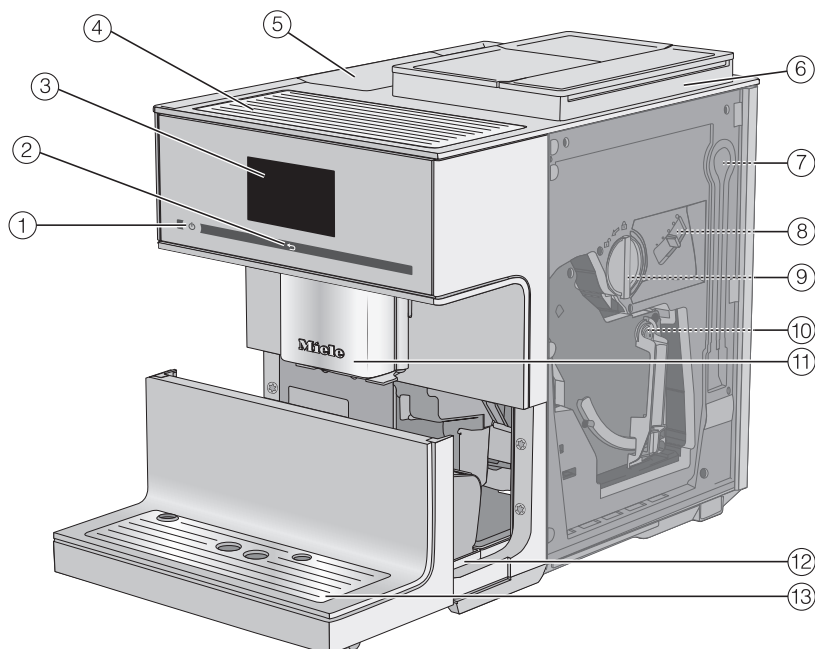
Limpieza y mantenimiento

- ▶ 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.
- ▶ No utilice aparatos de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y producir un cortocircuito.
- ▶ En caso de no utilizar la descalcificación automática, deberá descalcificarse la máquina de forma manual regularmente. Miele no se hace responsable de daños derivados de la falta de descalcificación, la utilización de un producto erróneo o de una concentración inadecuada.
- ▶ 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.
- ▶ 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 son sensibles a los arañazos. Los propios imanes pueden producir arañazos.

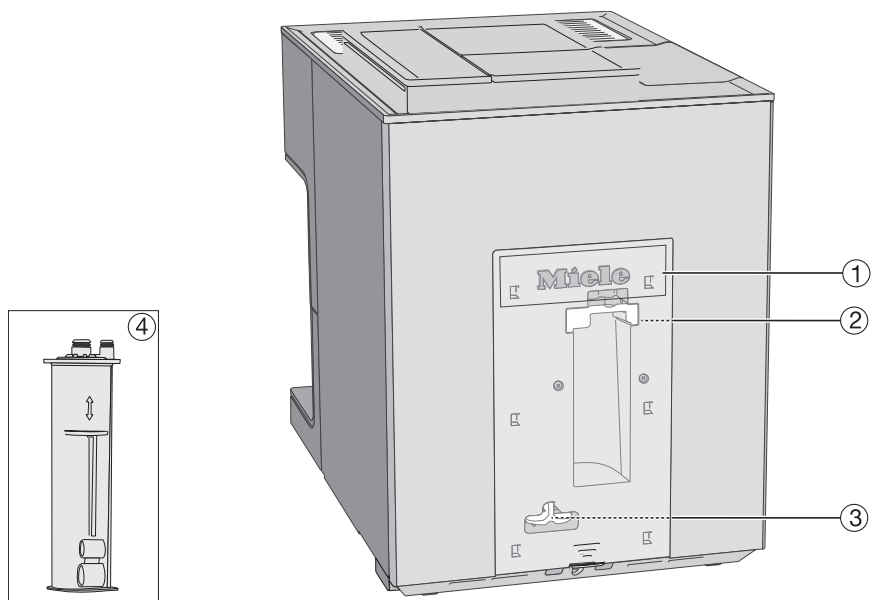
Frontal del aparato



- ① Tecla Conexión/Desconexión ①
- ② Tecla sensora «Atrás» ↶
- ③ Display Touch
- ④ Calentamiento de las tazas
- ⑤ Depósito de agua
- ⑥ Sistema de granos de café con 3 depósitos de granos
- ⑦ Posición de reposo para el conducto para la leche
- ⑧ Ajuste del grado de molido
- ⑨ Cajón para café molido con cucharilla integrada
- ⑩ Unidad central
- ⑪ Salida central ajustable en altura con iluminación
- ⑫ Bandeja colectora con tapa y recipiente para posos
- ⑬ Frontal inferior con chapa de goteo

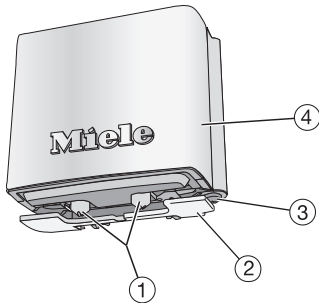
Descripción del aparato

Parte posterior de la máquina



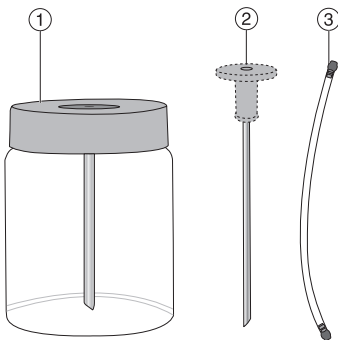
- ① Cubierta
- ② Soporte del cartucho para la descalcificación
- ③ Adaptador
- ④ Cartucho para la descalcificación de Miele

Salida central en detalle



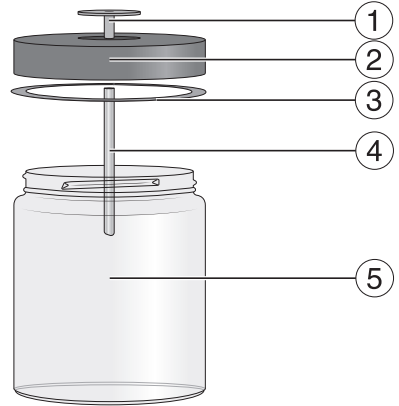
- ① Salidas para café y leche (boquillas de salida)
- ② Sensor del borde de la taza
- ③ Salida de agua caliente
- ④ Cubierta de acero inoxidable

Recipiente y tubito para la leche



- ① Recipiente para la leche
- ② Tubito para la leche
- ③ Conducto para la leche

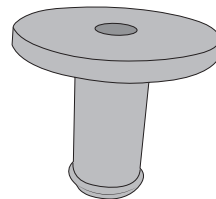
Recipiente para la leche en detalle



- ① Pieza de unión
- ② Tapa
- ③ Junta anular
- ④ Tubo largo de acero inoxidable
- ⑤ Cristal

Pieza de conexión para el tubito y el recipiente para la leche

Es posible preparar leche o bien con el tubito para la leche o con el recipiente para la leche.



La pieza de conexión se incluye en el suministro de la máquina y se coloca o bien en el tubito para la leche o bien en la tapa del recipiente para la leche. En el suministro de la máquina, la pieza de conexión se encuentra en la tapa del recipiente para la leche. Es posible retirarla fácilmente del interior de la tapa del recipiente para la leche.

Descripción del aparato

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».
	Los ajustes como p. ej. la luminosidad del display o el volumen de los sonidos, se ajustan mediante una barra de segmentos.
	El símbolo indica información e indicaciones sobre el manejo. Confirmar los avisos con <i>OK</i> .
	El Timer Conectar a las está activado (ver «Ajustes - Timer»). El símbolo aparece 23:59 horas antes en el display más la hora de conexión deseada, siempre y cuando se haya seleccionado On o Desconexión nocturna para la indicación de la hora.
	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 cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento está conectado. El manejo está bloqueado.
	El símbolo aparece durante la descalcificación. Además, el símbolo se encuentra sobre el depósito de agua: llenar con agua hasta esta marca.
	Al activar el menú Perfiles aparece el símbolo.

Descripción del aparato

Símbolo	Explicación
	En caso de producirse una anomalía, aparecen el símbolo y el código de anomalía.
    	La intensidad de la conexión WiFi se muestra en Ajustes  Miele@home Estado de la conexión. Los símbolos indican la intensidad de la conexión por tramos de fuerte a no conectado.
	El símbolo aparece cuando se activa MobileStart.
	Significado de los símbolos del menú de bebidas:
	Espresso
	Café
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Dos porciones

Principio de manejo

Display Touch

Evitar arañar el delicado display Touch con objetos afilados, p. ej. lápices.

Tocar el display táctil exclusivamente con los dedos.

Es posible que el display Touch no reaccione si los dedos están fríos.



El display está dividido en tres zonas.

En la parte izquierda del encabezado se indica el nombre del menú actual y en la derecha la hora. Dependiendo del menú en el que se encuentre, aparece una barra de desplazamiento en medio.

En el centro se encuentran el menú actual con las opciones disponibles. En el menú *Bebidas* se encuentran las bebidas más comunes representadas con símbolos (ver el capítulo «Principio de manejo», apartado «Símbolos del display»).

En el pie de página se encuentran las flechas < y >, que permiten pasar página. A la izquierda y a la derecha de las flechas se encuentran las funciones y los menús contextuales.

Acciones de manejo

Puede seleccionar solo las opciones que se muestren en color gris claro.

Con cada pulsación de una posible selección el campo correspondiente se vuelve parcial o totalmente de color **naranja**.

Seleccionar o activar un menú

- Pulse el campo deseado en el display.

Desplazarse

Puede pasar página, hacia la izquierda o la derecha con las teclas de flecha < y >.

- Pulse la tecla que indica la dirección deseada.

Salir del nivel de menú (tecla sensora «Atrás» ↵)

- Parar regresar a la pantalla anterior, pulsar la tecla sensora ↵.

Las indicaciones que se hayan pulsado pero no se hayan confirmado con *OK* no quedarán memorizadas.

Introducir números

Utilizar el bloque numérico para introducir los números, p. ej., para configurar el Timer. El bloque numérico aparece de forma automática en el menú correspondiente.



- Pulsar la cifra deseada.

La tecla *OK* se pone de color verde en cuanto se haya introducido un valor válido.

- Confirmar pulsando *OK*.

Con la flecha se podrá ir eliminándolo paso a paso.

Introducir letras

Introduzca el nombre del perfil o las denominaciones de las bebidas propias mediante un teclado.

Elija nombres cortos y concisos (máx. 8 cifras).

Con las teclas flecha < y > se muestran otras letras y números. Podrá visualizar los números pulsando 123.



- Seleccione las letras o cifras.
- Pulse Memorizar.

Desembalar y emplazar

Desembalar la máquina de café

- Desembale la máquina de café.
- Retire las posibles láminas protectoras y hojas de aviso.

Consejo: Le recomendamos que conserve el embalaje original para poder embalar y transportar la máquina de forma segura si es necesario.

La chapa de la bandeja colectora se encuentra dentro del cartón de los accesorios.



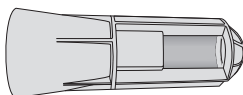
- Retire la lámina protectora de la chapa de goteo y colóquela en el panel inferior.

Accesorios suministrados con el aparato

Se incluyen los siguientes accesorios:

- Recipiente para la leche MB CM (volumen 0,5 l)
- Tubito para la leche
- Pastillas limpiadoras para eliminar la grasa de la unidad central (set inicial)
- Pastillas descalcificadoras (set inicial)
- Cartucho para la descalcificación de Miele
- Cepillo de limpieza

- Boquilla-adaptador para aspirar el depósito de café molido



Emplazar y conectar la máquina de café

⚠ Peligro de sobrecalentamiento por ventilación insuficiente.

En caso de no estar lo suficientemente ventilada, la máquina podría sobrecalentarse.

Asegúrese de que haya suficiente entrada y salida de aire de ventilación en la máquina de café.

No cubra la máquina de café con un paño de cocina o similares mientras esté en funcionamiento.

En caso de emplazar la máquina en un hueco de empotramiento, se acumula calor y humedad. Esto puede dañar el aparato y/o el mueble. No coloque la máquina en un hueco de empotramiento.

Tenga en cuenta el siguiente Consejo de instalación:

- El lugar de emplazamiento es un lugar seco y bien ventilado.
- La temperatura ambiente del lugar de emplazamiento es de +16 °C y +38 °C.
- No coloque la máquina de café en la zona próxima a una ventana donde pueda recibir luz solar directa o cerca de una fuente de calor. No se garantiza que puedan mantenerse las temperaturas ambiente permitidas.

- La máquina de café se coloca sobre una superficie horizontal. La superficie de emplazamiento debería ser insensible al agua.
- Para retirar la unidad central, deberá abrir por completo la puerta de la máquina.
- Instalar la máquina de café.
- Limpiar a fondo la máquina de café antes de rellenarla con agua y granos de café.
- Introducir la clavija de red de la máquina de café en la toma de corriente (ver el capítulo «Conexión eléctrica»).
- Retirar el depósito de agua y rellenarlo con agua limpia y fría. Observar la marca «máx.».
- Volver a introducir el depósito de agua.

Consejo: El conducto para la leche se puede guardar detrás de la puerta de la máquina cuando no esté en uso.

Primera puesta en funcionamiento

Tan pronto como conecte la máquina a la red eléctrica, en el display aparecerá el mensaje Miele.

Al conectar la máquina de café por primera vez, Miele vuelve a aparecer brevemente en la pantalla.

Se solicitan los siguientes ajustes:

- Idioma y país
- Fecha
- Hora
- Indicación de hora
- Descalcificación automática
- Dureza del agua

■ Pulse la tecla Conexión/Desconexión ①.

Ajustar el idioma

■ Seleccionar el idioma.

■ Confirmar pulsando OK.

También será necesario indicar la localización.

Configurar la fecha

■ Introducir la fecha actual.

■ Confirmar pulsando OK.

El ajuste se memoriza.

Ajustar la hora

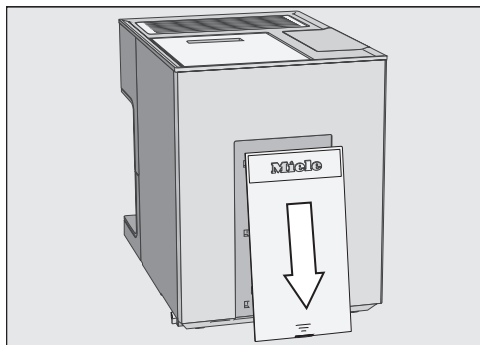
■ Introducir la hora actual.

■ Confirmar pulsando OK.

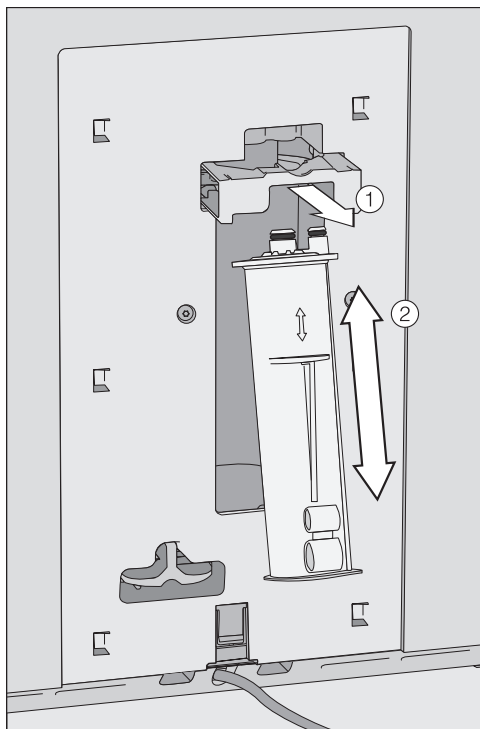
El ajuste se memoriza.

Colocar el cartucho para la descalcificación

En el display se muestra brevemente una información sobre la descalcificación automática. Se puede encontrar más información e indicaciones en el capítulo «Descalcificación automática».



■ Retirar la tapa que se encuentra en la parte posterior de la máquina de café.



■ Tirar del soporte para el cartucho ① hacia delante e introducir el cartucho ②. Introducir el cartucho hacia arriba hasta el tope.

Primera puesta en funcionamiento

- Deslizar hacia atrás el soporte.
- Colocar de nuevo la tapa.

La próxima vez que se desconecte la máquina, el cartucho se llenará con agua. Se puede oír cómo se bombea agua en el cartucho.

Si ya hay colocado un cartucho para la descalcificación, aparece un mensaje con la hora de inicio ajustada actualmente para la descalcificación automática.

- Confirmar pulsando *OK*.
- Si se desea modificar la hora de inicio, pulsar *Hora de inicio* y seleccionar la hora deseada.

Se puede posponer la hora de inicio de la descalcificación automática.

Ajustar la dureza del agua

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

Es posible ajustar cuatro niveles de dureza del agua:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Ajuste*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	Blanda
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	medio
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	Dura
> 21	> 3,7	> 375	muy dura

* En algunos casos los grados de dureza del agua del display son diferentes de los del propio país. Para ajustar la máquina de café a la dureza del agua del lugar, **orientese** con los valores de la tabla.

- Seleccionar el nivel de dureza.
- Confirmar con *OK*.

El ajuste se memoriza.

Confirmar el aparato conectable

Para recibir actualizaciones del software y manejar la máquina de café a través de la Miele App, se puede conectar la máquina con la red doméstica WiFi.

En el display aparece *Electrodoméstico apto para Miele@home*.

- Confirmar pulsando *OK*.

Se puede conectar la máquina de café en cualquier momento después de la primera puesta en marcha. Una vez realizada la conexión en red correctamente, en caso de que haya un nuevo software, este se descargará de forma automática a través de RemoteUpdate la próxima vez que se encienda la máquina. En este caso, se enviará una notificación para instalar el software nuevo (consultar el capítulo «RemoteUpdate»).

De este modo, la primera puesta en funcionamiento se ha realizado con éxito. Ya puede llenar el sistema de granos.

Configurar sistema de granos de café

Después de la primera puesta en funcionamiento aparece la consulta de si desea configurar el sistema de granos. La máquina de café le guía durante el primer proceso de llenado y etiquetado de los depósitos.

- Pulse *sí*.

Al seleccionar *no*, se muestra de nuevo el asistente para configurar el sistema de granos.

Primera puesta en funcionamiento

Llenar el depósito de granos de café

Consejo: Rellene los depósitos uno a uno.

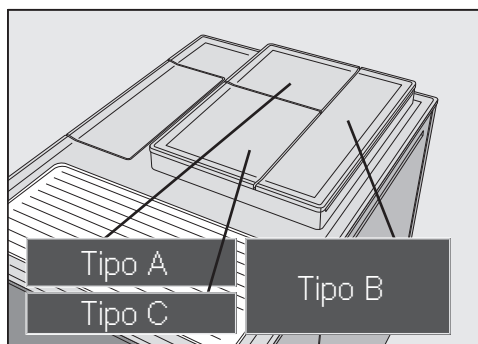
- Retire una tapa.
- Ponga el primer tipo de café en este depósito de granos.
- Coloque de nuevo la tapa.
- Repita los pasos para los otros depósitos de granos.

Consejo: En caso necesario, tome nota de cada tipo de café.

Una vez los haya rellenado, etiquételos.

Etiquetar los tipos de granos de café

Los 3 depósitos de café se muestran en el display ya nombrados de la siguiente manera.



En caso de renombrarlos, tenga en cuenta lo siguiente:

- Elija nombres breves (máx. 8 caracteres).
- En caso de utilizar el mismo nombre para dos depósitos o para todos los depósitos (porque utiliza únicamente un tipo de café), tenga en cuenta escribirlos siempre exactamente igual.

■ Introduzca el nombre deseado para cada depósito de café Tipo A y pulse Memorizar.

■ Identifique ahora los otros dos depósitos de granos.

En el display aparece Continuar. Ahora asigne los granos de café a cada tipo de café.

Ordenar los tipos de granos de café

El café seleccionado aparece marcado con ☒.

- Seleccione un tipo de granos de café.
- Seleccione ahora un café que quiera preparar con esos granos de café.
- Seleccione el siguiente tipo de granos de café y asígneleselo al siguiente café.

El resto de cafés no seleccionados se asignarán al tercer tipo de granos de café.

Ya ha configurado el sistema de granos de café y puede preparar cafés.

Después de la puesta en funcionamiento, deseche los 2 primeros cafés para eliminar los restos de café del control de fábrica del sistema de preparación.

Puede preparar café o Espresso con granos de café tostados enteros que la máquina de café muele al momento para cada preparación.

Esta máquina de café está dotada con un sistema de granos con tres depósitos que se pueden rellenar con tres tipos de granos diferentes o con un único tipo. A continuación puede asignarle a cada tipo de café el grano de café que desee. O crear perfiles con sus propios cafés y asignarles un tipo de café diferente al del perfil estándar de Miele.

También puede preparar café utilizando café ya molido (ver capítulo «Preparar cafés con café molido», apartado «Preparar cafés con café molido»).



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 moledura.

Llene el depósito de granos de café exclusivamente con granos de café tostados.

Consejo: Para moler el café en grano sin tostar se puede utilizar un molinillo para nueces o semillas. Estos molinillos generalmente tienen una cuchilla de acero inoxidable rotativa. A continuación se introduce el café sin tostar molido **por porción** en el depósito para café molido y se prepara la bebida deseada (ver capítulo «Preparar cafés con café molido», apartado «Preparar cafés con café molido»).

En caso de utilizar granos de café descafeinados después de preparar un café normal, quedan aún restos de café normal en el molinillo o en la cámara de aromatización.

Tenga en cuenta que en el primer café puede haber restos mínimos de café con cafeína.

Modificar los ajustes para el sistema de granos de café (Tipos de granos de café)

Se muestra el menú **Bebidas**.

- Pulsar ↶.
- Pulsar Ajustes ▮.
- Pulsar Tipos de granos de café.
- Seleccionar el tipo de grano de café.

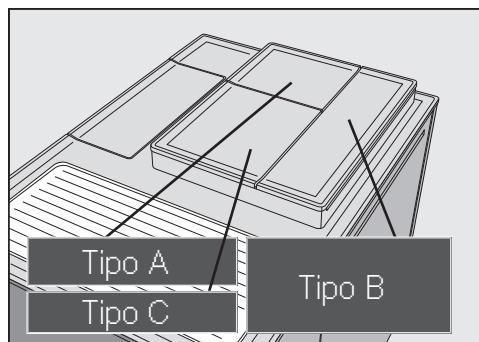
Es posible modificar los nombres y la asignación.

Consejo: Si se desea modificar la asignación de tipo de granos a una bebida, es posible hacerlo en **Modificar parámetros** (ver el capítulo «Parámetros», apartado «Tipos de café»).

Sistema de granos de café

Cambiar los nombres de los tipos de café

Los 3 depósitos de café se muestran en el display ya nombrados de la siguiente manera.



En caso de renombrarlos, tenga en cuenta lo siguiente:

- Elija nombres breves (máx. 8 caracteres).
- En caso de utilizar el mismo nombre para dos depósitos o para todos los depósitos (porque utiliza únicamente un tipo de café), tenga en cuenta escribirlos siempre exactamente igual.

■ Pulse Modificar nombre.

El editor se abre en el display.

■ Introduzca el nombre deseado y pulse Memorizar.

En caso de nombrar de forma diferente granos de café que anteriormente se llamaban igual, a continuación deberá asignar los cafés a los granos renombrados.

Modificar la asignación de los tipos de café

En caso de crear otros perfiles, además del perfil de Miele (estándar), podrá asignar los tipos de café individualmente a cada tipo de bebida en los perfiles correspondientes.

■ Pulsar Modificar asignación.

En caso de haber creado uno o más perfiles y haber memorizado al menos 1 café, seleccionar a continuación el perfil.

■ Seleccionar el perfil al que se desea asignar los tipos de grano de café.

Aparece una lista con todos los tipos de café. Las bebidas asignadas actualmente aparecen marcadas con ☒.

■ Modificar la asignación según sus gustos personales.

■ Confirmar con OK.

Consejo: En caso de pulsar Todas, aparecen todas las bebidas marcadas y se pueden deseleccionar las no deseadas.

En caso de no asignar ningún tipo de café, durante la preparación de la bebida se consulta qué tipo de café se debe utilizar.

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.

En caso de que el depósito de agua no esté correctamente colocado, p. ej. un poco más alto o inclinado, puede escapar agua de la válvula de salida.

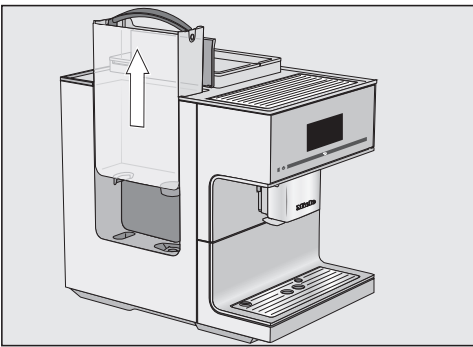
Comprobar si la superficie auxiliar del depósito de agua está sucia. Limpiar en caso necesario.

⚠ 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.



- Abrir la tapa que se encuentra en el lado izquierdo de la máquina de café.
- Retirar el depósito de agua hacia arriba tirando del mango.
- Llenar el depósito de agua con agua potable fría y fresca hasta la marca *máx.*
- Volver a introducir el depósito de agua.
- Cerrar la tapa.

Conexión y desconexión

Conectar la máquina de café

- Pulsar la tecla Conexión/Desconexión ①.

En el display se muestra brevemente Miele.

La máquina 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.

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.

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.

Preparar una ausencia prolongada

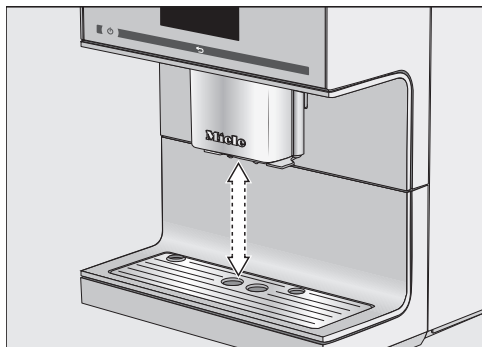
En caso de no utilizar la máquina de café durante más de tres días, p. ej. durante unas vacaciones, preparar el aparato para ello.

- 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.
- Para desconectar la máquina de café, retirar la clavija de conexión a la red.

La indicación horaria ajustada se memoriza durante máx. diez días y, después, debe ajustarse de nuevo. Los ajustes del Timer, los perfiles y las modificaciones se mantienen.

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.

Mover la salida central a la posición de mantenimiento.

Es posible desconectar el ajuste de la salida. En ese caso la salida central permanece en la posición superior durante la preparación de las bebidas. En caso de llevar a cabo programas de mantenimiento, la salida central se coloca a la altura del recipiente o en la posición de mantenimiento.

- Para colocar la salida central en la posición de mantenimiento, pulsar  durante 3 segundos.

Consejo: Si la máquina de café está desconectada, la salida central se encontrará en una posición media. En esta posición, las piezas de la salida central pueden extraerse y limpiarse en cualquier momento.

Conectar y desconectar el ajuste de la salida

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar .
- Pulsar Ajustes .
- Pulsar Ajuste de salida.
- Para conectar o desconectar el ajuste de la salida, seleccionar la opción deseada.
- Confirmar pulsando OK.

El ajuste se memoriza.

Superficie calentatazas

 Peligro de sobrecalentamiento por ventilación insuficiente.

En caso de no estar lo suficientemente ventilada, la máquina podría sobrecalentarse.

Tenga en cuenta que la máquina esté suficientemente ventilada, p. ej. no cubra las tazas colocadas sobre la superficie calentatazas con un paño.

Es posible precalentar las tazas o vasos sobre la superficie calentatazas de la máquina de café.

El sabor del Espresso y de otras bebidas de café se despliega plenamente en tazas precalentadas y la temperatura se mantiene durante más tiempo.

La superficie calentatazas está continuamente activada si la máquina de café está conectada. De esta forma aumenta el consumo energético de la máquina de café.

Conectar o desconectar el calentamiento de tazas

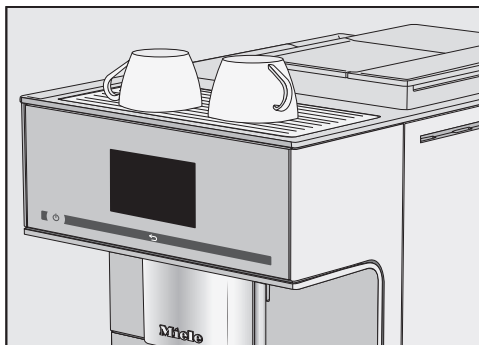
Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar .
- Pulsar Ajustes.
- Pulsar Calentamiento tazas.
- Para conectar o desconectar el calentamiento de tazas, seleccionar el ajuste deseado.
- Confirmar pulsando OK.

El ajuste se memoriza.

El calentamiento de tazas está desconectado de fábrica.

Precalentar las tazas



- Colocar las tazas o vasos sobre el calentamiento de tazas de la máquina de café.

Café



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.

Cafés en detalle

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

- Un **Café au lait** es un Espresso con un poco de leche caliente.
- El **Café 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 **Caffè Latte** se prepara con café y leche caliente.
- El **Cappuccino** se compone de dos tercios de espuma de leche y un tercio de 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.
- 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.

- **Espresso macchiato** es un espresso con una pequeña cantidad de espuma de leche.

Utilice una taza de al menos 100 ml de capacidad.

- El **Flat white** es un Cappuccino más grande: una gran cantidad de Espresso con suficiente espuma de leche.

- 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.

- El **café largo** es un café realizado con una cantidad de agua significativamente mayor.

- El **Latte macchiato** se compone de un tercio de leche caliente, espuma de leche y Espresso.

- El conocido como **Long black** se prepara con agua caliente y dos porciones de Espresso.

- 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 muy poca agua.

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

La leche

Los componentes azucarados de la leche de vaca o de los lácteos alternativos, 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.

Preparar bebidas

La leche animal contiene gérmenes por naturaleza.

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

Se puede preparar leche caliente y espuma de leche con leche de vaca o con productos lácteos vegetales alternativos.

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. 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 ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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.

Preparación del 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.

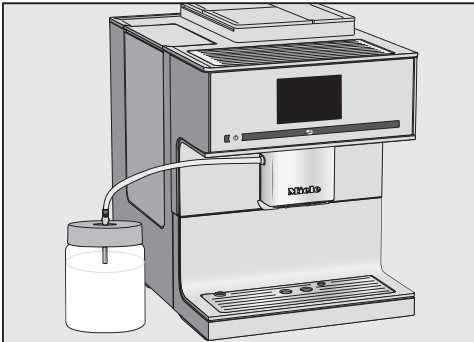
Tener en cuenta las indicaciones del fabricante con respecto a la caducidad de la leche utilizada.

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

- Introducir la pieza de conexión en la tapa desde arriba, hasta que todo encaje perfectamente.
- Encajar el tubo de acero inoxidable en la tapa por su parte interior. Tener en cuenta que el final del tubo de acero inoxidable debe mirar hacia abajo.
- 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.

Consejo: Para preparar una espuma de leche de calidad, utilizar leche fría ($< 10^{\circ}\text{C}$).

- Cerrar el recipiente para la leche con la tapa.



- Colocar el recipiente para la leche junto a la máquina de café.
- Introducir el conducto para la leche en la tapa del recipiente para la leche.
- Conectar el recipiente para la leche con la máquina de café encajándolo en el alojamiento de la salida central.

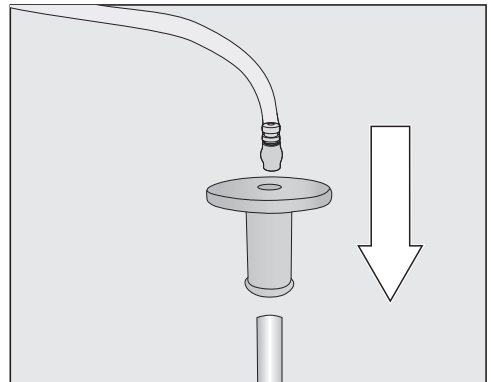
Consejo: Para insertar más fácilmente el conducto para la leche en el soporte de la salida central, puede colocar la salida central en la posición de mantenimiento. Pulse la tecla  durante 3 segundos.

Preparar el cartón de la leche con el tubito para succionarla

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

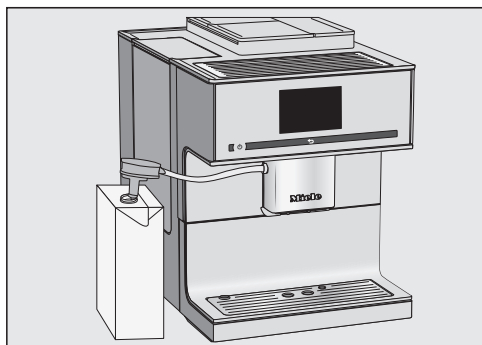
El tubito para succionar la leche permite preparar leche directamente desde el cartón u otros envases. El tubito para la leche consiste en la pieza de conexión y un tubo largo de acero inoxidable.

Consejo: Para preparar una espuma de leche de calidad, utilizar leche fría ($< 10^{\circ}\text{C}$).



- Encajar la pieza de conexión en el tubito para la leche.
- Insertar el conducto para la leche en la pieza de conexión.

Preparar bebidas



- Si se utiliza un lácteo alternativo, remover bien la leche. Para una preparación óptima se necesita leche removida, no agitada.
- Colocar el cartón a la derecha de la máquina de café.
- Introducir el tubito en la leche.
- Colocar el conducto para la leche en el alojamiento de la salida central.

Consejo: Para insertar más fácilmente el conducto para la leche en el soporte de la salida central, puede colocar la salida central en la posición de mantenimiento. Pulse la tecla  durante 3 segundos.

Consejo: Aclarar el tubito para succionar la leche debajo del agua del grifo después de utilizarlo.

Preparar un café

Con la flecha  se pueden mostrar y seleccionar otras bebidas.

Se muestra el menú *Bebidas*.

- Si se quiere preparar un café con leche, preparar el recipiente para la leche o un cartón de leche con el tubito para la leche.



- Colocar una taza debajo de la salida central.
- Pulsar el símbolo o el nombre de la bebida que se desee.

Comienza la preparación.

Cancelar la preparación

Es posible interrumpir la salida de uno de los componentes de la bebida, p. ej. en caso de que la taza no sea lo suficientemente grande.

Cancelar la preparación de una parte de la bebida

- Pulse **Stop**.

Cancelar la preparación de la bebida completa

- Pulse **Cancelar**.

Café doble

Seleccione la función **DoubleShot** 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.

Durante la preparación de bebidas se muestra DoubleShot. Es posible activar DoubleShot para todas las preparaciones de café excepto "Ristretto" y "Long black".

Preparar un café doble con DoubleShot

Se muestra el menú Bebidas.

- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Seleccione una bebida de café.

La preparación comienza y en la parte inferior del display aparece:



- Pulse DoubleShot.

Los granos de café se muelen y aromatan dos veces.

Preparar dos porciones ☞

Con «Doble porción» ☞ puede preparar simultáneamente dos porciones de una bebida.



- Coloque una taza debajo de cada boquilla de salida de la salida central.
- Pulse ☞.
- Seleccione la bebida.

Se preparan dos porciones de una bebida.

Jarra de café: preparar varias tazas de café directamente una después de la otra

Con la función Jarra de café se pueden preparar varias tazas de café de forma consecutiva (máx. 1 litro), para, p. ej., llenar una jarra de café. Se pueden preparar hasta ocho tazas de una vez.

Se muestra el menú Bebidas.

Se puede utilizar la función Jarra de café dos veces seguidas. Después se necesita un tiempo largo de enfriamiento de la máquina de café de una hora de duración para que no resulte dañada.

- Colocar un recipiente de un tamaño lo suficiente grande debajo de la salida central.
- Seleccionar Jarra de café.
- Seleccionar el número de tazas (entre 3 y 8).
- Seguir las indicaciones del display.

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

Cancelar Jarra de café

Se puede interrumpir el proceso en todo momento.

- Pulsar Cancelar.

Preparar cafés con café molido

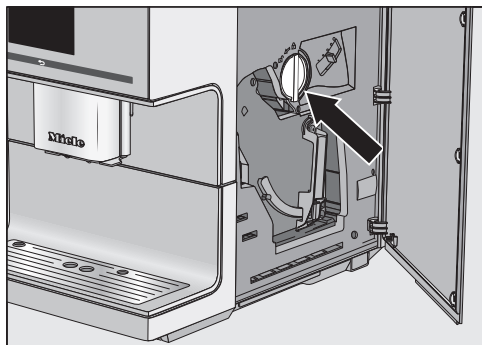
Puede utilizar también café molido. Puede preparar, p. ej., café descafeinado, a pesar de que en el depósito de granos haya granos de café con cafeína.

Para ello ponga café molido en el depósito para café molido. La máquina de café utiliza todo el café molido que usted haya introducido para la próxima preparación del café.

Preparar bebidas

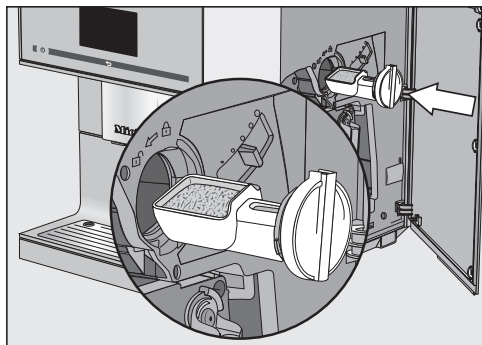
Puede preparar siempre solo **una** porción de café o Espresso.

Introducir el café molido



La cucharilla para café molido está integrada en el depósito para café molido.

- Abrir la puerta.
- Para extraer el cajón para el café molido, girar el mango (flecha) hacia la izquierda.



- Llenar la cucharilla de café con café molido. Introducir horizontalmente el depósito para el café molido en el cajón.

Para no llenar en exceso la unidad central, rellenar el cajón para el café molido con un máximo de **2** cucharadas rasas de café.

- Para llenar la unidad central con café molido y cerrar el cajón para el café molido, girar el mango hacia la derecha.

- Cerrar la puerta.

En el display aparece ¿Preparar café molido?

Preparar cafés con café molido

- Pulse **sí**.

A continuación puede seleccionar el tipo de café que desea preparar con el café molido.

- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Seleccione la bebida.

Se prepara el café.

Si selecciona **no**, el café molido se desecha en el depósito para posos, sin haber sido utilizado. El aparato enjuaga.

Té

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

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

- **Té verde** aprox. 80 °C
- **Infusiones** aprox. 90 °C
- **Té de frutas** aprox. 90 °C
- **Té negro** aprox. 90 °C

Para cada tipo de té hay una temperatura preajustada.

Miele le recomienda estas temperaturas para la preparación de té negro, verde, de frutas o infusiones.

Tener siempre en cuenta los consejos del fabricante.

El agua que se utiliza para su preparación influye en el sabor del té. El agua deberá ser tan blanda como sea posible, para conseguir que el aroma del té se despliegue.

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

La cantidad de té y el tiempo de reposo dependen del tipo de té. Seguir las indicaciones que aparecen en el paquete o que se le hayan dado al comprarlo. Es posible ajustar la cantidad de agua caliente según el tipo de té y el tamaño de la taza (ver el capítulo «Cantidad de bebida»).

Consejo: Guardar el té, bien cerrado, en un lugar seco y oscuro. Para evitar que se pierda el aroma recomendamos comprar cantidades pequeñas.

TeaTimer

En caso de preparar agua para té, puede ajustar un minuterio avisador con el TeaTimer. De fábrica está preajustado un tiempo de reposo de 2 minutos. Puede modificarlo según sus necesidades (entre 1:00 y 23:59 minutos).

Es posible iniciar el TeaTimer dos veces consecutivas.

Una vez se haya iniciado el TeaTimer y mientras transcurre el tiempo de reposo, puede manejar la máquina. Al finalizar el tiempo de reposo suena una señal de aviso.

En caso de haber desconectado las señales acústicas, una vez haya transcurrido el tiempo de reposo, recibirá un aviso.

Conectar y desconectar el TeaTimer

Se muestra el menú **Ajustes** .

- Seleccionar **Timer**.
- Seleccionar **TeaTimer**.
 - **On**: durante la preparación del agua para el té se muestra **TeaTimer**. El TeaTimer se puede iniciar después de la preparación.
 - **Off**: no se muestra el TeaTimer.
- Seleccionar el ajuste deseado.
- Confirmar pulsando **OK**.

Preparar té

 Existe peligro de sufrir quemaduras o escaldaduras en la salida de agua caliente.

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

No sostener ningún objeto debajo de la salida de agua caliente si está saliendo vapor o líquido caliente.

No tocar las piezas calientes.

La salida de agua caliente se encuentra situada en la parte derecha de la salida central.

Con la flecha **>** se puede mostrar y seleccionar la variedad de té. Los diferentes tipos de té se encuentran en el menú de bebidas al introducir **Espuma de leche**.

Se muestra el menú **Bebidas**.

- Rellenar un filtro o similar con las hojas de té o extraer una bolsa del paquete.
- Depositar en la taza el filtro o la bolsa de té.

Preparar bebidas



- Colocar la taza debajo de la salida de agua caliente.

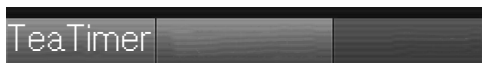
- Seleccionar el tipo de té en el display.

A continuación, caerá agua caliente en la taza.

Si está conectado el TeaTimer ahora es posible iniciar un minuterio avisador para el tiempo de reposo.

Iniciar un TeaTimer

En la parte izquierda inferior del display aparece TeaTimer.



- Pulsar TeaTimer.

TeaTimer aparece marcado. Una vez ha salido el agua se abre el editor con la propuesta de tiempo.

- Cambiar el tiempo de reposo en caso necesario.
- Confirmar pulsando OK.

Al finalizar el tiempo de reposo suena una señal de aviso.

- Retirar las hojas o la bolsa de té.

Cancelar la preparación de té

- Pulse Stop o Cancelar.

Jarra de té: es posible preparar varias tazas de té directamente una después de otra

Con la función Jarra de té puede preparar varias tazas de té automáticamente de forma consecutiva (máx. 1 l), para p. ej. llenar una jarra de té. Se pueden preparar hasta ocho tazas de una vez.

Se muestra el menú Bebidas.

- Deposite el té preparado o las bolsas de té en la jarra de té.
- Coloque debajo de la salida de agua caliente una jarra de té lo suficientemente grande.
- Seleccione Jarra de té.
- Seleccione el tipo de té.
- Seleccione el número de tazas (entre 3 y 8).
- Siga las indicaciones del display.

Se llena la jarra de té. Durante el transcurso, se muestra en el display.

Puede interrumpir el proceso en todo momento.

- Pulse Cancelar.

Preparar agua caliente

 Peligro de sufrir quemaduras o escaldaduras en la salida de agua caliente.

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

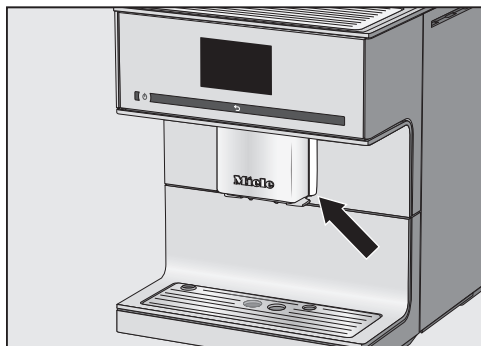
No sostenga ningún objeto debajo de las salidas si está saliendo vapor o líquido caliente.

No toque piezas calientes.

El agua caliente sale a una temperatura de aprox. 90 °C.

Es posible ajustar la cantidad de agua caliente según el tamaño de la taza (ver capítulo «Cantidad de bebida»).

Se muestra el menú Bebidas.



- Coloque un recipiente apropiado debajo de la salida de agua caliente.
- Seleccione Agua caliente.

Comienza la preparación.

Cancelar la preparación

- Pulse Stop o Cancelar.

Parámetro

Se pueden ajustar individualmente los siguientes parámetros para cada bebida:

- Cantidad de café molido
- Temperatura de preparación
- Aromatización
- Tipo de grano de café

Modificar los parámetros de las bebidas

Se muestra el menú Bebidas.

- Seleccionar Editar.
- Pulsar Modificar bebida.
- Seleccionar la bebida.

Ahora es posible ajustar la cantidad (ver el capítulo «Cantidad de bebida») o los parámetros.

- Pulsar Parámetros de las bebidas.
- Seleccionar Cantidad café molido, Temp. preparación, Aromatización o Tipo de café.
- Seleccionar el ajuste deseado.
- Confirmar pulsando *OK*.

En el display se muestra una vista general de los parámetros de las bebidas.

- Para guardar los ajustes modificados, confirmar de nuevo con *OK*.

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.

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.

Tipos de grano

Es posible visualizar qué tipo de café está actualmente asignado a ese café o modificar la asignación.

El grado de molido determina el tiempo de contacto del café molido con el agua, el llamado tiempo de extracción. Únicamente cuando el grado de molido se ha ajustado de forma óptima se puede 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.

El grado de molido es **demasiado grueso** si:

- el Espresso o el café se vierte muy rápidamente en la taza,
- el Espresso o el café tiene sabor amargo,
- la crema es muy clara e inconsistente.

El grado de molido es **demasiado fino** si:

- el Espresso o el café solo cae gota a gota en la taza,
- el Espresso o el café tiene un sabor demasiado amargo,
- la crema es de color marrón oscuro.

Ajustar el grado de molido

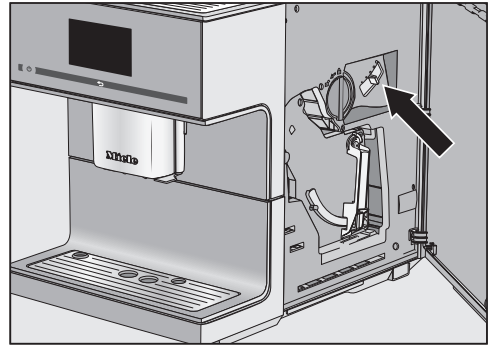
Si el grado de molido se ajusta en más de un nivel, el molinillo se puede dañar.

Modificar siempre el grado de molido únicamente en un nivel.

Después de cada ajuste, iniciar la preparación de una bebida 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 derecha, detrás de la puerta de la máquina.

■ Abrir la puerta.



■ Desplazar la palanca del grado de molido como máximo un nivel hacia la izquierda (molido más fino) o hacia la derecha (molido más grueso).

El grado de molido ajustado se aplica a todos los tipos de grano de café y a todas las preparaciones de café.

■ Cerrar la puerta.

■ Preparar un café.

Ahora se puede volver a ajustar el grado de molido.

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

Cantidad de bebida

El sabor del café depende del tipo de café y también de la cantidad de agua. Es posible ajustar a cada tamaño de taza la cantidad de agua, tanto para los diferentes tipos de cafés como para agua caliente y tipo de té. La cantidad de café molido no se modifica.

Para las preparaciones de café con leche puede también ajustar la proporción de leche y de espuma de leche. Además, puede modificar la porción de leche caliente y de espuma de leche.

La cantidad de bebida modificada se memoriza siempre en el perfil actual. El nombre del perfil actual se muestra en la parte superior izquierda del display.

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

Modificar la cantidad de bebida

Se muestra el menú *Bebidas*.

- Colocar la taza que se desee debajo de la salida central o de la salida de agua caliente.
- Pulsar Editar.
- Pulsar Modificar bebida.
- Seleccionar la bebida.
- Pulsar Cantidades de las bebidas.

En caso de seleccionar una preparación de leche o de té, comienza directamente la programación de las cantidades. No es necesario activar por separado *Cantidades de las bebidas*.

Se prepara la bebida y en el display aparece *Guardar*, en cuanto se alcanza la cantidad media.

- Cuando la taza esté llena al nivel deseado, confirmar con *Guardar*.

Una vez alcanzada la cantidad máxima, se interrumpe la preparación y se memoriza la cantidad máxima posible.

Si se desea modificar la cantidad de bebida de café con leche o con agua caliente, los componentes de la bebida se guardan consecutivamente durante la preparación.

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

Se puede restaurar al estado de suministro las cantidades de bebida y los parámetros para una preparación o para todas las preparaciones.

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar Editar.

Restaurar una bebida

- Pulsar Restaurar bebida.
- Seleccionar la bebida.

En el display aparece ¿Restaurar la bebida a los ajustes de fábrica?.

- Confirmar con sí.

Restaurar todas las bebidas

- Pulsar Restaurar todas las bebidas.

En el display aparece ¿Restaurar todas las bebidas al ajuste de fábrica?.

- Confirmar con sí.

Perfiles

Para satisfacer los gustos de todos los usuarios, es posible añadir hasta 10 perfiles individuales al menú de bebidas de Miele (perfil Miele).

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

Crear perfil

Se muestra el menú **Bebidas**.

■ Pulsar **Perfiles**.

■ Pulsar **Crear perfil**.

El editor se abre en el display.

■ Asignar el nombre deseado (máximo, 8 caracteres).

■ Confirmar con **Memorizar**.

Se ha creado el perfil. Ahora se pueden crear las bebidas (ver el capítulo «Perfiles: crear y editar bebidas»).

Activar el perfil

Se muestra el menú **Bebidas**.

■ Pulsar **Perfiles**.

■ Seleccionar el perfil deseado.

Ahora se dispone de las siguientes posibilidades:

- Preparar bebidas desde un perfil
- Crear bebida
- Modificar los parámetros de una bebida individual en el perfil o borrar una bebida

Editar perfil

Si ya se ha creado al menos un perfil, este se puede modificar.

Se muestra el menú **Bebidas**.

■ Pulsar **Perfiles**.

■ Pulsar **Editar**.

Ahora se pueden modificar los siguientes ajustes para el perfil:

- Cambio de perfil
- Cambiar nombre
- Borrar perfil

Modificar perfil

Se puede ajustar la máquina de café de forma que, después de cada preparación, vuelva automáticamente al perfil estándar de Miele o que se mantenga el último perfil seleccionado.

Se muestra el menú **Bebidas**.

■ Pulsar **Perfiles**.

■ Pulsar **Editar**.

■ Pulsar **Modificar perfil**.

Ahora se tienen las siguientes opciones:

- **Manual:** el perfil seleccionado permanece activo hasta que se elija otro perfil.
- **Después de cada café:** después de cada preparación de bebida, la máquina de café vuelve automáticamente al menú de bebidas de Miele.
- **Al conectar:** cada vez que se conecte la máquina, esta selecciona automáticamente el menú de bebidas de Miele, independientemente del perfil que estaba ajustado antes de producirse la última desconexión.

■ Seleccionar la opción deseada.

■ Confirmar pulsando **OK**.

Cambiar nombre

Se muestra el menú **Bebidas**.

■ Pulsar **Perfiles**.

■ Pulsar **Editar**.

■ Pulsar **Modificar nombre**.

- Seleccionar el perfil.
- Modificar los nombres como se quiera.
- Confirmar con Memorizar.

Los nombres de los perfiles modificados quedan memorizados.

Borrar perfil

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar Perfiles.
- Pulsar Editar.
- Pulsar Borrar perfil.
- Pulsar el perfil deseado.
- Confirmar pulsando OK.

El perfil se ha eliminado.

Crear la bebida en el perfil

Basándose en las bebidas disponibles, se pueden crear nuevas bebidas.

- Activar el perfil deseado.
- Pulsar Crear bebida.
- Seleccionar una bebida.
- Modificar los parámetros y la cantidad de bebida de esta preparación a su gusto.

La preparación comienza y se pueden guardar las cantidades de los componentes individuales adaptadas a su gusto.

- Introducir un nombre para la nueva bebida creada (máx. 8 caracteres).
- Confirmar con Memorizar.

La bebida recién creada aparece en el perfil en primer lugar.

La última bebida creada aparecerá siempre en primer lugar en el perfil. No es posible modificar el orden de las bebidas en un perfil.

Modificar bebida: modificar la cantidad de bebida, los parámetros de la bebida y el nombre

En cada perfil, se puede ajustar individualmente las cantidades de bebidas y los parámetros de los cafés, bebidas con leche, agua caliente y té, para agua caliente y té.

Se muestra el perfil deseado con las bebidas creadas.

- Activar el perfil deseado.
- Pulsar Editar bebida.
- Pulsar Modificar bebida.
- Seleccionar la bebida.

Ahora se puede modificar la cantidad, los parámetros o el nombre de la bebida.

Borrar la bebida del perfil

Se muestra el perfil deseado con las bebidas.

- Activar el perfil deseado.
- Pulsar Editar bebida.
- Pulsar Eliminar bebida.
- Seleccionar la bebida.
- Confirmar pulsando OK.

La entrada se borra.

Preparar la bebida desde el perfil

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar Perfiles.
- Seleccionar el perfil.

El nombre del perfil seleccionado se muestra en la parte superior izquierda del display. Ahora se puede preparar la bebida deseada.

- Colocar un recipiente apropiado debajo de la salida central.
- Seleccionar la bebida.

Comienza la preparación.

Modo Experto

Durante la preparación de la bebida, en el modo Experto puede modificar la cantidad de bebida. El ajuste **no** queda memorizado y solo es válido para la preparación actual.

En caso de seleccionar DoubleShot o dos porciones ☐, el modo Experto no está disponible.

Conectar o desconectar el modo Experto

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar ↶.
- Pulsar Ajustes ⚙.
- Pulsar Modo Experto.
- Seleccionar la opción deseada, para conectar o desconectar el modo Experto.
- Confirmar con OK.

En caso de haber conectado el modo Experto, se puede modificar la cantidad de bebida en la preparación de bebidas.

Modo Experto: ajustar la cantidad de bebida

Se muestra el menú Bebidas.

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

Modificar la cantidad de bebida

- Seleccione una bebida.

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



- Pulse las barras y deslice el regulador (triángulo pequeño) tal y como desee.

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

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

Activar el menú «ajustes»

Se muestra el menú Bebidas.

■ Pulsar ↵.

■ Pulsar Ajustes .

Ahora se pueden comprobar o modificar los ajustes.

Se puede reconocer el ajuste activado por su marca de color.

Al pulsar ↵ se accede al nivel de menú inmediatamente superior.

Modificar y guardar los ajustes

Se muestra el menú Ajustes .

■ Seleccionar el punto de menú que se quiera modificar.

■ Seleccionar el ajuste deseado.

■ Confirmar pulsando OK.

El ajuste se memoriza.

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

Puede ajustar la indicación de la hora, el formato de hora y la hora.

Indicación de la hora

Se puede elegir entre las opciones siguientes:

- On: la hora y la fecha se muestran siempre mientras el aparato está apagado.
- Off: la hora y la fecha no se muestran cuando el aparato está apagado.
- Desconexión nocturna: la hora y la fecha se muestran desde las 5:00 hasta las 23:00.

La indicación de la hora solo puede activarse si la máquina de café está conectada en red.

Cuando se enciende la indicación de la hora, aumenta el consumo energético de la máquina de café. En el display aparecerá el mensaje correspondiente.

Formato de hora

Existen las opciones siguientes:

- Indicación de 24 horas (24 h)
- Indicación de 12 horas (12 h (am/pm))

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.

Timer

Dispone de dos Timers con las siguientes funciones:

La máquina de café

Ajustes

- se conecta a una hora determinada, p. ej. por las mañanas para el desayuno (Conectar a las).
- se desconecta a una hora determinada (Desconectar a las).
- se desconecta después de un tiempo determinado si no se pulsa ninguna tecla o no se prepara ninguna bebida (Desconectar tras; disponible solo con el Timer 1).

Puede asignar las funciones del Timer a días de la semana concretos.

Para Conectar a las y Desconectar a las el Timer debe estar activado y al menos se le habrá asignado un día de la semana.

Seleccionar Timer

Existen las opciones siguientes:

- Timer 1: Conectar a las, Desconectar a las, Desconectar tras
- Timer 2: Conectar a las, Desconectar a las

Conectar a las

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 haber conectado la máquina de café **tres veces** a través de la función Timer Conectar a las y de no haber preparado ninguna bebida, la máquina ya no se conecta de nuevo automáticamente. Así se evita que la máquina se conecte diariamente durante ausencias prolongadas, p. ej. durante las vacaciones. Las horas programadas permanecen memorizadas y se activarán de nuevo con la siguiente conexión manual.

Desconectar a las

En caso de ausencias prolongadas, las horas programadas permanecen memorizadas y se activarán de nuevo con la siguiente conexión manual (ver apartado «Conectar a las»).

Desconectar tras

La función del Timer Desconectar tras solo está disponible en el Timer 1.

Si no se pulsa ninguna tecla ni se prepara ninguna bebida, la máquina de café se desconecta después de 20 minutos para ahorrar energía.

Es posible modificar este preajuste y seleccionar un tiempo comprendido entre 15 minutos y 9 horas. Si se prolonga este periodo, aumenta el consumo energético de la máquina de café.

Seleccionar los días de la semana (asignación de los días de la semana)

El día de la semana seleccionado se marca con ☒.

- Seleccionar el día deseado.
- Una vez se hayan marcado todos los días de la semana deseados, confirmar con *OK*.

Activar y desactivar el Timer

Ha seleccionado On o Desconexión nocturna para la indicación de la hora: Cuando el Timer para Conectar a las está activado, el símbolo ☀ y la hora de conexión deseada aparecen en el display 23:59 horas antes.

Si está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento no se puede seleccionar la función del Timer Conectar a las.

Seleccione la función del Timer que desee. La función seleccionada se muestra marcada con un ☒.

Modo Eco

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

Modo Eco está conectado de fábrica.

Si apaga el Modo Eco, aumentará el consumo energético de la máquina de café.

Iluminación

Existen las siguientes opciones:

- La máquina está conectada: ajustar la intensidad de la iluminación.
- La máquina está desconectada: ajustar la intensidad de la iluminación y confirmar cuándo debe desconectarse.

Cuando está conectada, la máquina de café sigue iluminada durante un tiempo después de la última acción realizada. No es posible modificar este intervalo de tiempo.

Cuanto más brillante sea la iluminación y más tiempo permanezca encendida, mayor será el consumo energético de la máquina de café.

Dureza del agua

En caso de no haber colocado **ningún** cartucho para la descalcificación y de descalcificar la máquina con las pastillas, deberá ajustar la dureza del agua del lugar. En el momento necesario en el display se indicará cuándo comenzar el proceso de descalcificación.

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 envasar agua potable 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 Ca^{2+} mg/l o ppm (Ca^{2+}/l).

No utilice agua potable con gas.

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^{2+}). 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.

De fábrica está ajustado un grado de dureza del agua 3.

Es posible ajustar cuatro niveles de dureza del agua:

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

* En algunos casos los grados de dureza del agua del display son diferentes de los del propio país. Para ajustar la máquina de café a la dureza del agua del lugar, **oriente** con los valores de la tabla.

Ajustes

Info (Mostrar información)

En el punto de menú Info puede consultar el número de porciones preparadas de cada tipo de bebida.

Además, puede ver cuántas preparaciones de bebida puede realizar hasta la próxima descalcificación (Preparaciones hasta).

Para volver a acceder a la indicación del display anterior, pulse ↩.

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.

Activar y desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Una vez está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento, es posible desactivar los ajustes del Timer para Conectar a las. La máquina de café **no** se conecta a la hora indicada.

Desactivar temporalmente el bloqueo de puesta en funcionamiento

Al pulsar el interruptor on/off  aparece .

- Pulsar  mientras en el display se muestre la indicación correspondiente.

Tan pronto como se desconecte la máquina de café, el aparato volverá a estar bloqueado.

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 la 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 ha configurado de nuevo.

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

Con la conexión en red aumenta el consumo energético de la máquina de café, incluso cuando está apagada.

Luminosidad

Puede ajustar la luminosidad del display en los segmentos de rayas.

Volumen

Puede ajustar el volumen del tono de las señales y de las teclas en los segmentos de rayas.

Service

Vaporización

Si va a transportar o guardar la máquina de café durante un periodo de tiempo largo, deberá eliminar todo el agua de los conductos, es decir, vaporizarlo (ver capítulo «Transportar»).

Modo exposición

Para el uso privado no se requiere esta función.

Se puede presentar la máquina de café en comercios o en salas de exposiciones con la función *Modo exposición*. De esta forma se ilumina el aparato, pero no se pueden preparar bebidas ni ejecutar acciones.

Ajustes de fábrica

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

Puede consultar los ajustes del estado de suministro en «Relación de los ajustes posibles».

Ajustes

Los siguientes ajustes **no** se restauran:

- Número de preparaciones y estado de la máquina (preparaciones hasta la descalcificación, ... Desengrasar unidad central)
- Idioma
- Hora y fecha
- Perfiles y sus bebidas correspondientes (se restaura la asignación de granos de café a las bebidas).

El Timer Descalcificación se restaura a 04:00 h.

Configuración de la red

Los ajustes para la red WiFi 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.

Conexión en red

La máquina de café está equipada con un módulo WiFi integrado. El módulo WiFi permite su conexión a la red doméstica y el uso de la Miele App en un terminal móvil.

Una vez que la máquina de café se ha conectado a través de la red WiFi, la conexión se restablece automáticamente cada vez que se vuelve a encender.

Es preciso asegurarse de que la señal de la red de conexión WiFi esté disponible con suficiente intensidad en el lugar de instalación de la máquina de café.

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

Extras inteligentes a través de la Miele App*

La conexión en red a través de la Miele App brinda acceso a múltiples extras inteligentes, entre los que se incluyen los siguientes:

- Consulta de información de estado.
- Uso de prácticas funciones adicionales.
- Actualización del software para mantener la máquina de café al día con las últimas novedades de Miele.

Hay disponibles más detalles sobre los extras inteligentes en la página web de Miele, en la App Store® de Apple o en Google Play Store™.

*Oferta digital adicional de Miele & Cie. KG. El número de funciones disponibles puede variar según el modelo y el país. El usuario tiene la obligación de aceptar los Términos y Condiciones Generales y la política de privacidad para los productos y servicios digitales de Miele en la Miele App. Miele se reserva el derecho de modificar o interrumpir las promociones digitales en cualquier momento.

Requisitos para la conexión en red

Tener en cuenta los siguientes requisitos para la conexión en red:

1. El lugar de emplazamiento dispone de una red doméstica.
Tener preparada la contraseña WiFi.
2. La Miele App está disponible en un terminal móvil.
3. Es necesario tener una cuenta de usuario en la Miele App.

Aplicación Miele

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



Configurar la conexión (Miele@home)

La función Miele@home está desactivada por defecto.

- Comprobar si la señal de la red WiFi en el lugar de emplazamiento de la máquina de café es lo suficientemente intensa.

Se muestra el menú Ajustes .

- Pulsar Miele@home.
- Pulsar Configurar.
- Seleccionar la forma de conexión deseada:
 - a través de la Miele App
 - por WPS
- Seguir las indicaciones del display de la máquina y de la Miele App.

En el display aparece Conexión realizada.

Con la conexión en red aumenta el consumo energético de la máquina de café. Esto también es aplicable incluso cuando está desconectada.

Configurar la conexión en red de nuevo

En caso de haber modificado la red WiFi, p. ej., podrá configurar de nuevo Miele@home para la máquina de café

Se muestra el menú Ajustes .

- Pulsar Miele@home.
- Pulsar Configurar de nuevo.
- Siga las instrucciones de la sección «Configuración de la conexión en red (Miele@home)».

Manejo a distancia

Manejo a distancia solo es visible cuando 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.

La función de manejo a distancia está conectada de fábrica.

Conectar/desconectar el manejo a distancia

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar .
- Pulsar Ajustes .
- Pulsar Manejo a distancia.
- Para conectar o desconectar el manejo a distancia, seleccionar la opción deseada.

Preparar MobileStart

 Existe un riesgo de sufrir quemaduras al entrar en contacto con las salidas.

Si, debido a un funcionamiento inadecuado, se escapan vapor o líquidos, una tercera persona podría quemarse al entrar en contacto con partes calientes de la máquina o con la salida central.

Si la máquina se utiliza sin supervisión, es necesario asegurarse de que nadie, especialmente niños, pueda verse expuesto al peligro.

La leche **no** se enfría en el recipiente para la leche ni en su envase de cartón.

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

No dejar la leche, especialmente la de vaca, sin refrigerar en su recipiente ni en su envase de cartón durante mucho tiempo.

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

En la Miele App, MobileStart sirve para iniciar, p. ej., la preparación de una bebida.

Es posible utilizar MobileStart solo si

- se ha configurado Miele@home para la máquina de café y
- están conectadas las funciones Manejo a distancia y MobileStart.

- Confirmar que la máquina de café está preparada para funcionar, verificando, p. ej., que el depósito de agua y el depósito para granos de café estén lo suficientemente llenos.
- Colocar bajo la salida central un recipiente vacío del tamaño adecuado.

Conectar y desconectar MobileStart

Para activar MobileStart, debe estar activada la función Manejo a distancia.

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar .
- Pulsar Ajustes .
- Pulsar MobileStart.
- Para encender o apagar MobileStart, seleccionar la opción deseada.

De esta manera, se prepara una bebida desde la App.

Al preparar una bebida mediante la App, se avisará mediante señales acústicas y ópticas de la salida de la bebida. No es posible modificar ni desconectar estas indicaciones.

Mientras MobileStart está encendida, el símbolo  se ilumina, y la indicación de la hora se mantiene visible en el display de la máquina de café mientras está apagada.

Si está activada MobileStart, no se llevan a cabo ni la descalcificación automática ni el aclarado de conexión. Tampoco se precalientan los conductos al conectar la máquina, para evitar que la taza que se ha colocado debajo de la salida central se llene con agua del aclarado.

Si la máquina de café se emplea directamente, no es posible utilizarla mediante la App. El uso directo en la máquina tiene prioridad.

En cuanto se haya preparado una bebida mediante la App o abierto la puerta de la máquina, MobileStart se apagará automáticamente.

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.

La instalación de una actualización puede durar varios minutos.

Durante la RemoteUpdate hay que tener en cuenta lo siguiente:

- Si no se recibe ninguna notificación, no hay ninguna actualización disponible.
- No es posible deshacer una actualización ya instalada.
- No desconectar 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.

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.

Realización de una RemoteUpdate (actualización a distancia)

En la Miele App puede verse la información sobre el contenido y alcance de las actualizaciones.

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

La actualización se puede instalar inmediatamente o posponerla. En caso de posponerla, volverá a aparecer la pregunta al volver a conectar la máquina de café.

Para no instalar la actualización, debe desactivarse RemoteUpdate.

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 o mantener?
Diariamente (al final del día)	Depósito de agua
	Recipiente para posos
	Bandeja colectora y chapa de goteo
	Recipiente para la leche
	Tubito para la leche
	Sensor del borde de las tazas
1 vez a la semana (con más frecuencia en caso de mayor suciedad)	Salida central
	Unidad central
	Zona interior bajo la unidad central y la bandeja colectora
	Carcasa
1 vez al mes	Depósito para granos de café
	Dosificador individual para café en polvo y depósito para el café molido
	Filtro del depósito de agua (o en caso necesario)
1 vez al año (más a menudo si es necesario)	Engrasar la unidad central (con grasa de silicona)
Cuando sea necesario	Limpieza del conducto para la leche (con un bastoncillo de limpieza)
	Desengrasar la unidad central (con una pastilla para la limpieza)
	Descalcificación del aparato cuando lo indique el display (con una pastilla para la descalcificación).

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
- Sensor del borde de la taza
- Unidad central
- Tapa del depósito de granos de café
- Panel inferior

 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 y tapa
- Chapa de goteo
- Recipiente para posos
- Depósito de agua

- Salida central (sin cubierta de acero inoxidable)
- Cajón para el café molido
- Recipiente para la leche con tapa
- Tubito para la leche

 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 para la limpieza inadecuados

Todas las superficies pueden desteñirse o modificarse si entran en contacto con un producto para la limpieza inadecuado. Todas las superficies son sensibles a los arañazos. En el caso de las superficies de cristal, los arañazos se podrían convertir en roturas.

Eliminar inmediatamente los restos de producto para la limpieza. Asegurarse de limpiar inmediatamente las posibles salpicaduras producidas durante la descalcificación.

Para no dañar la superficie, evitar utilizar:

- productos para la limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
- productos para la limpieza que contengan disolventes
- productos para la limpieza y gel desinfectante de manos;
- productos para la limpieza descalcificadores (no apto para la limpieza de la carcasa);
- productos para la limpieza del acero inoxidable;
- detergente para lavavajillas (no apto para la limpieza de la carcasa),
- limpiacristales;
- productos para la limpieza de placas vitrocerámicas,
- productos para la limpieza de hornos,
- productos para la limpieza de hornos a vapor (DG-Clean)
- productos para la limpieza abrasivos, líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- estropajos, cepillos duros, como p. ej. los especiales para cacerolas o aquellos que contengan restos de productos de limpieza abrasivos,
- gomas quitamanchas,
- rascadores de metal afilados;
- lana de acero o espirales de acero inoxidable;
- protección solar/protectores solares.

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 las piezas calientes.

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

Cuando la bandeja colectora o el recipiente para posos estén llenos y se deban vaciar, aparecerá un aviso en el display de la máquina de café. Vaciar la bandeja colectora y el recipiente para posos.

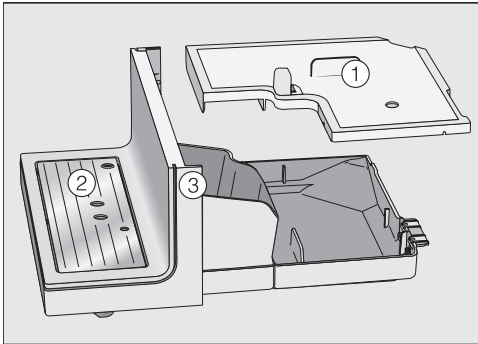
El recipiente para posos se encuentra en la bandeja colectora.

Retirarlos mientras la máquina de café esté conectada. De lo contrario en el display aparece el mensaje Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos a pesar de que la bandeja colectora y/o el depósito para posos ya no están llenos hasta el máximo.

- Extraer la bandeja colectora de la máquina de café con cuidado.

En algunas ocasiones quedan restos del agua del aclarado en el recipiente para posos.

- Vaciar la bandeja colectora y el recipiente para posos.

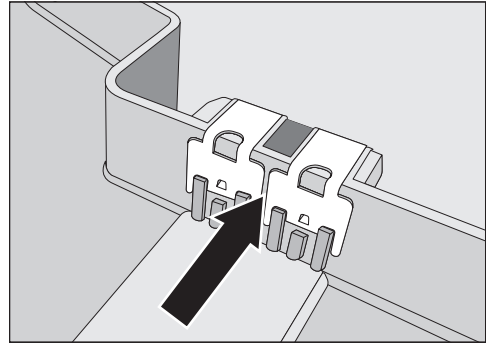


- Retirar la tapa ①, chapa de goteo ② y el frontal inferior ③.

Limpiar el frontal inferior exclusivamente a mano con agua caliente y un poco de detergente suave. El resto de accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

- Limpiar a mano todas las piezas.

Consejo: Para hacer una limpieza profunda de la bandeja colectora, el recipiente para posos, la tapa o la chapa de goteo, limpiarlos de vez en cuando en el lavavajillas.



- Limpiar cuidadosamente los contactos (plaquitas metálicas) y el espacio intermedio.
- 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.

- Limpiar la parte del interior del aparato que se encuentra debajo de la bandeja colectora.
- Colocar el recipiente para posos, la tapa y el panel inferior de nuevo sobre la bandeja colectora, **antes** de introducirlos en la máquina de café. Asegurarse de introducir la bandeja colectora en el aparato hasta el tope.

Limpiar la chapa de goteo

- Retirar la chapa de goteo.
- Limpiar la chapa de goteo a mano con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- Secar la chapa de goteo.

Limpieza y mantenimiento



- Volver a colocar la chapa. Hay que tener en cuenta que la chapa de goteo esté correctamente colocada (ver la imagen).

Consejo: Para limpiar profundamente la chapa de goteo, limpiarla de vez en cuando en el lavavajillas.

Limpiar el depósito de agua

Limpiar el depósito de agua a diario.

- Retirar el depósito de agua.
- Limpiar el depósito de agua a mano con agua templada y un poco de detergente.
- Secar el depósito de agua.

Consejo: Para hacer una limpieza profunda del depósito de agua, limpiarlo de vez en cuando en el lavavajillas.

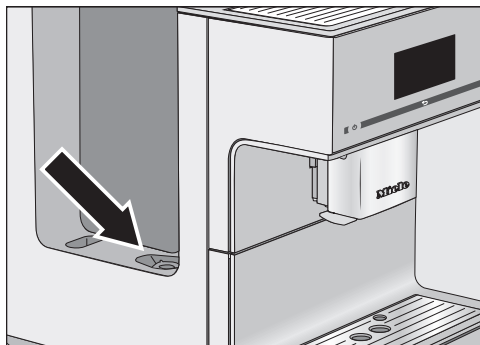
- Limpiar y secar la superficie auxiliar de la máquina de café cuidadosamente, sobre todo los huecos.
- Volver a introducir el depósito de agua.

Prestar atención a que la válvula, la superficie inferior del depósito de agua y la superficie auxiliar de la máquina de café estén limpias. Solo así se puede colocar correctamente el depósito de agua.

Hay que tener en cuenta que solo si el depósito de agua está lo suficientemente lleno (mín. 500 ml de agua) y correctamente colocado, funciona la descalcificación automática.

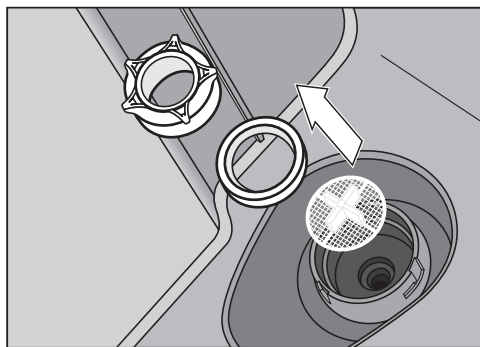
Retirar y limpiar el filtro del depósito de agua

Limpiar una vez al mes el filtro del depósito de agua.



El filtro del depósito de agua se encuentra situado por debajo del depósito de agua.

- Retirar el depósito de agua.



- Aflojar la tapa de unión.
- Retirar la junta anular y el filtro.
- Limpiar a mano las piezas.
- Enjuagar todas las piezas cuidadosamente bajo el grifo de agua corriente.

- En primer lugar, colocar el filtro (con la cruz hacia arriba) y, a continuación, la junta anular.

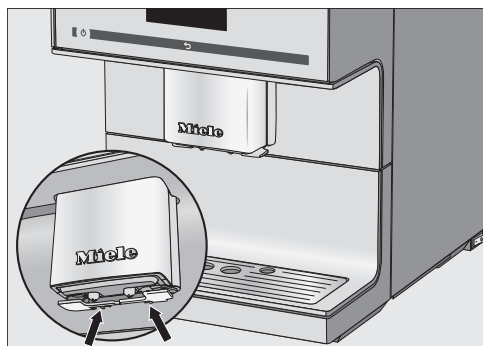
La apertura de la junta anular debe indicar hacia abajo.

- Apretar bien la tapa de la unión.
- Volver a introducir el depósito de agua.

Limpiar el sensor del borde de las tazas

Limpiar el sensor del borde de las tazas cada día.

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 las tazas se suelta.

- Limpiar el sensor del borde de las tazas a mano con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- Secar el sensor del borde de las tazas.

Para colocarlo:

- Presionar el sensor desde abajo en el soporte en la salida central.

Limpiar el tubito para la leche

El tubito para la leche requiere una limpieza diaria.

- Aclarar el tubito para la leche debajo del agua del grifo después de utilizarlo.
- Retirar la pieza de conexión del tubo de acero inoxidable.
- Limpiar las piezas a mano bajo el grifo con un poco de producto para la limpieza líquido.
- En caso necesario, sumergir las piezas durante la noche en agua con un poco de producto para la limpieza líquido.
- Aclarar las piezas bajo el grifo.
- Secar las piezas.

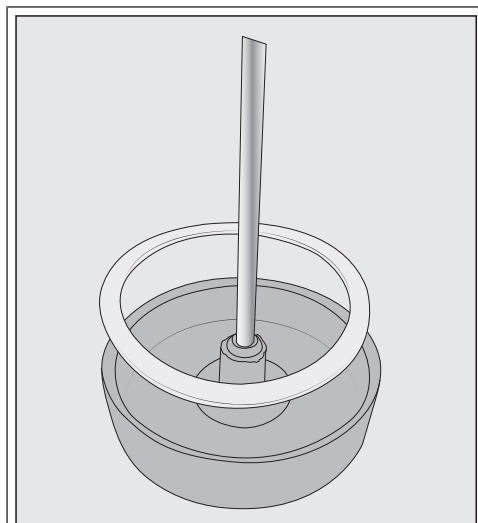
Consejo: Introducir todas las piezas en el lavavajillas de vez en cuando para limpiarlas eficazmente.

Limpiar el recipiente para la leche

Limpiar el recipiente para la leche a diario.

- Aflojar la tapa de cristal del recipiente para la leche.
- Retirar el tubo de acero inoxidable.

Limpieza y mantenimiento



En caso necesario, se pueden retirar la pieza de conexión y la junta anular de la tapa del recipiente. Una vez que se haya retirado el tubo de acero inoxidable, se puede extraer fácilmente la pieza de conexión de la parte interior de la tapa.

- Limpiar todas las piezas del recipiente para la leche a mano con agua caliente y un poco de producto para la limpieza líquido.

- Secar todos los componentes.

Consejo: Para hacer una limpieza profunda de las piezas del recipiente para la leche, limpiarlas de vez en cuando en el lavavajillas.

Limpiar la salida central

Limpiar todas las piezas de la salida central con el Cappuccinatore integrado al menos **una vez por semana**.

Se muestra el menú *Bebidas*.

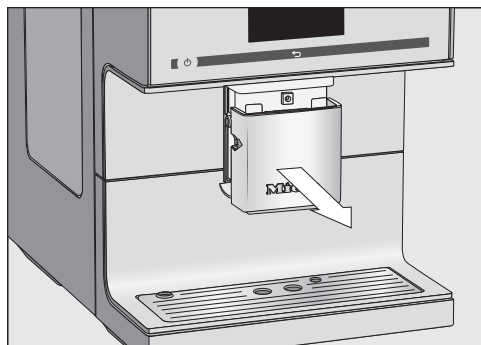
Retirar y desmontar la salida central

En el caso de que la salida central se encuentre en la posición más alta, no se podrán retirar las piezas. Para ello la salida central se debe mover hasta la posición de mantenimiento.

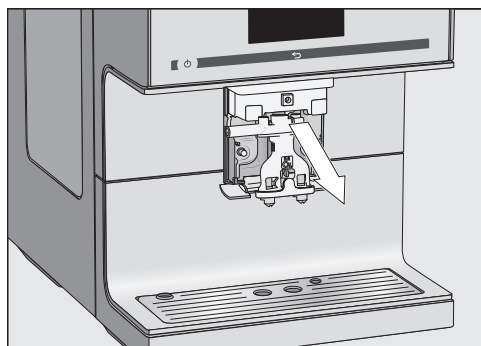
- Pulsar durante 3 segundos ↵.

La salida central se sitúa en la posición de mantenimiento.

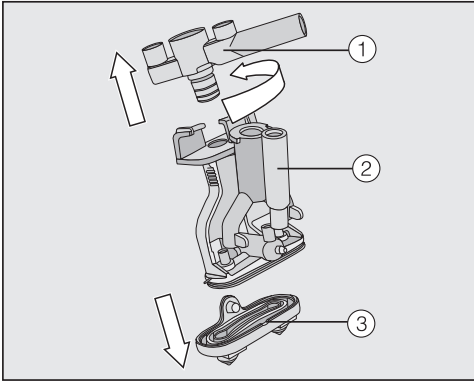
Consejo: Cuando la máquina de café esté desconectada, se pueden retirar en cualquier momento las piezas de la salida central para limpiarlas.



- Retirar hacia delante la cubierta de acero inoxidable.



- Extraer la unidad de salida hacia adelante.



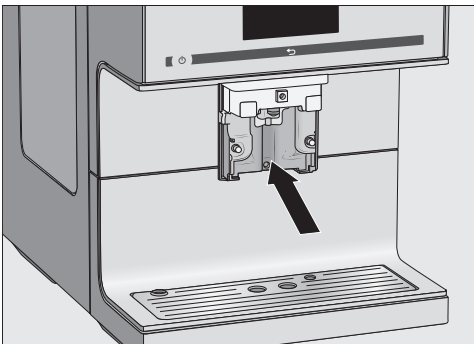
- Girar la parte superior ① con el alojamiento para el conducto para la leche. Extraerlo. Retirar también la pieza en Y ②. Aflojar las boquillas de salida ③.

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 profundamente a mano todas las piezas.

Consejo: Para hacer una limpieza profunda de las piezas de la salida central, excepto la tapa de acero inoxidable, limpiarlas de vez en cuando en el lavavajillas. Así se eliminan eficientemente los restos de café y leche.



- Limpiar la superficie en la zona de la salida central con un paño húmedo.
- Limpiar con el cepillo que se suministra y bajo el grifo las piezas de conexión del conducto para la leche bloqueadas: para ello, introducir el cepillo en la pieza de conexión. Mover el cepillo hacia delante y detrás hasta eliminar por completo los restos de leche.

Volver a insertar la salida central

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

- Volver a colocar la unidad de salida. Presionar fuertemente para que las boquillas de salida ③ encajen perfectamente en la unidad de salida.

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

- Introducir de nuevo la unidad de salida en la salida central.
- Colocar la tapa de acero inoxidable.
- Confirmar pulsando **OK**.

Limpiar manualmente el conducto para la leche con el programa de mantenimiento

⚠ Riesgo para la salud debido a una limpieza insuficiente.

La leche contiene por naturaleza gérmenes. 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 leche y pueden dañar la salud.

Limpie meticulosa y regularmente los elementos que conducen leche.

Limpieza y mantenimiento

El conducto para la leche debe limpiarse aprox. una vez a la semana. En el display aparece un mensaje que le recuerda cuándo hacerlo.

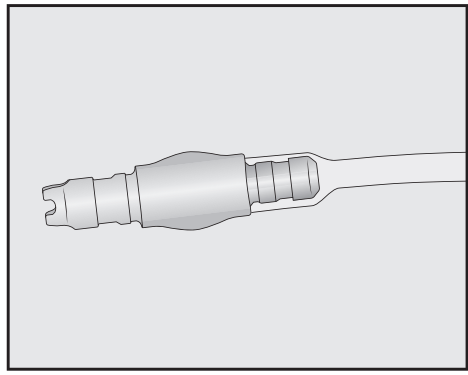
■ Confirmar pulsando **OK**.

Si se ha confirmado el mensaje Limpiar conducto para la leche con **OK**, el contador interno del intervalo de limpieza se reinicia. La máquina **no** lo volverá a recordar.

Para limpiar el conducto para la leche existen dos posibilidades:

- Puede retirar la salida central con el Cappuccinatore integrado, desmontarla y lavarla en el lavavajillas o a mano con agua templada y un poco de detergente (ver apartado "Limpiar la salida central con Cappuccinatore integrado).
- O puede limpiar el conducto para la leche con el programa de mantenimiento Limpiar cond. para la leche y un producto para la limpieza de los conductos (ver apartado "Limpiar conducto para la leche").

En caso de haber perdido la pieza de conexión del conducto para la leche: al montarla, tenga en cuenta que esté introducida en la manguera la parte pequeña y estrecha de la pieza de conexión.



Consejo: Además, le recomendamos que realice una limpieza semanal, o de forma alternativa una limpieza al mes. Si, por ejemplo, realiza una limpieza manual a la semana, entonces deberá realizar un programa de mantenimiento una vez al mes. Con la combinación se realiza la limpieza perfecta del conducto para la leche.

Limpiar el sistema de granos de café

⚠ Existe un peligro de lesiones producidas por el molinillo de café en funcionamiento.

Si se adhieren al molinillo o hay algún objeto en su interior, p. ej. una cuchara, y se inicia un proceso de molido accidentalmente, podría resultar dañado.

Antes de limpiar el sistema de café en granos, desconectar totalmente la máquina de café de la red eléctrica.

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

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

- Retirar las tapas de todos los depósitos.
- Retirar los granos de café disponibles.

Consejo: Para retirar los restos de café, aspirar el depósito para granos de café con un aspirador.

- Limpiar los depósitos de granos con un paño seco y suave.

No es posible retirar la rejilla protectora de los dedos.

- Colocar de nuevo las tapas.

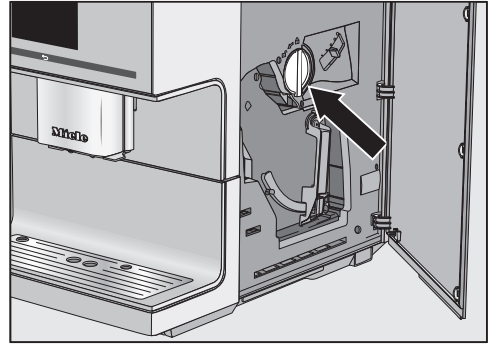
A continuación se pueden volver a rellenar los depósitos con granos de café.

Consejo: Para rellenar el sistema de clasificación de granos, ir abriendo cada tapa individualmente.

Limpiar el cajón para el café molido

Limpiar el cajón para café molido y el depósito para café molido frecuentemente, por ejemplo cada vez que se engrasa la unidad central.

- Abrir la puerta.



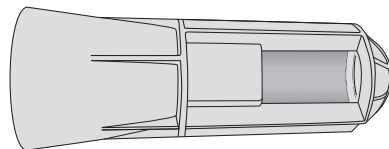
- Para extraer el cajón para el café molido, girar el mango (flecha) hacia la izquierda.
- Limpiar el cajón para café molido a mano con agua caliente y un poco de detergente líquido.
- Secar el depósito para café molido.

Consejo: Para una limpieza profunda del cajón para café molido, limpiarlo de vez en cuando en el lavavajillas.

- Retirar los restos de café molido con un paño seco y suave.
- Volver a colocar el cajón para café molido.
- Para cerrar el cajón de café molido, girar el mango hacia la derecha.
- Cerrar la puerta.

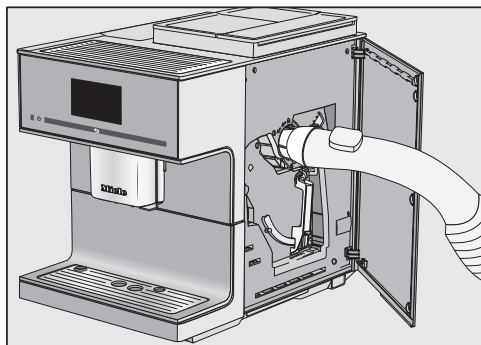
Aspirar el depósito para café molido

Para eliminar en profundidad los restos de café en polvo del canal se recomienda utilizar el aspirador con la boquilla-adaptador una vez al año (accesorio suministrado con la máquina).



Limpieza y mantenimiento

- Abrir la puerta.
- Retirar el cajón para el café molido.

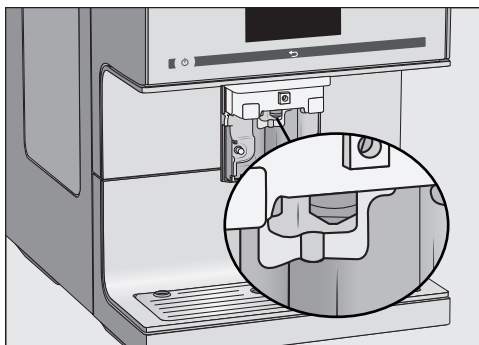


- Colocar la boquilla-adaptador en el tubo de aspiración de su aspirador y aspire el alojamiento del depósito.
- Retirar el accesorio de aspiración.
- Volver a colocar el cajón para café molido.
- Cerrar la puerta.

Limpiar la salida de vapor

Limpiar la salida de vapor una vez al mes.

- Para colocar la salida central en la posición de mantenimiento, pulsar ↩ durante 3 segundos.
- Retirar hacia delante la cubierta de acero inoxidable.
- Extraer la unidad de salida hacia adelante.



Introducir el cepillo para la limpieza en la salida de vapor como máximo 1 cm.

- Utilizar el cepillo de limpieza para limpiar la salida de vapor.
- Introducir de nuevo la unidad de salida en la salida central.
- Colocar la tapa de acero inoxidable.

Limpiar de la carcasa

Las superficies se pueden desteñir o modificar si entran en contacto con un producto de limpieza inadecuado. Retirar inmediatamente los restos de suciedad de la carcasa.

Asegurarse de limpiar inmediatamente las posibles salpicaduras producidas durante la descalcificación.

- Desconectar la máquina de café.
- Limpiar el frontal del aparato con una bayeta limpia, un producto para la limpieza suave y agua caliente.
- Secar las superficies con un paño suave.

Consejo: Se puede limpiar la carcasa con el paño versátil 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 el aparato

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.

Tenga en cuenta que es necesario realizar el programa de mantenimiento completo y no se puede cancelar.

Abrir el menú «Mantenimiento»

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar ↩.
- Pulsar Mantenimiento.

Ahora se puede seleccionar un programa de mantenimiento.

Aclarar la máquina

Cuando se prepara un café, la máquina de café aclara los conductos antes al desconectarse. Así se eliminan los posibles restos de café.

También se pueden aclarar los conductos a mano.

Se muestra el menú Bebidas.

- Pulsar ↩.
- Pulsar Mantenimiento.
- Pulsar Aclarar la máquina.

Si fuera necesario, se solicitará que se coloque el conducto para la leche en la chapa de goteo.

Aclarar el conducto para la leche

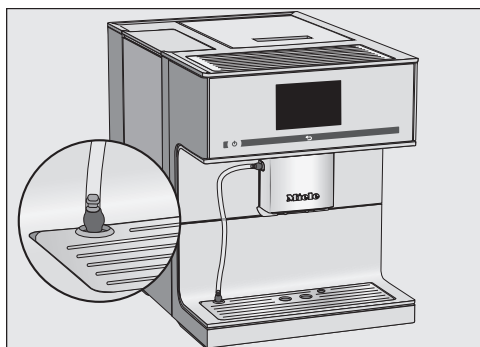
Los restos de leche pueden obstruir el conducto para la leche. Por eso es necesario limpiarlo regularmente. Si se ha preparado leche, la máquina de café solicitará encajar el conducto para la leche en la chapa de goteo como muy tarde al desconectarla.

También se puede enjuagar el conducto para la leche manualmente.

Se muestra el menú Bebidas.

Consejo: Colocar un recipiente apropiado debajo de la salida central.

- Pulsar ↩.
- Pulsar Mantenimiento.
- Pulsar Aclarar cond. para la leche.



- Colocar el conducto para la leche en la abertura en la chapa de goteo.
- Confirmar pulsando OK.

El conducto para la leche se enjuaga.

Limpieza del conducto para la leche

Para la limpieza del conducto para la leche necesitará 1 barra de producto para la limpieza de los conductos para la leche.

Para realizar una limpieza óptima, recomendamos utilizar el detergente de Miele para los conductos de la leche. El producto en polvo para la limpieza del

Limpieza y mantenimiento

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.

El programa de mantenimiento Limpiar cond. para la leche dura aprox. 10 minutos.

Se muestra el menú Bebidas.

■ Pulsar ↩.

El proceso de limpieza no se puede cancelar. El proceso se debe completar.

■ Pulsar Mantenimiento.

■ Pulsar Limpiar cond. para la leche.

El proceso se iniciará.

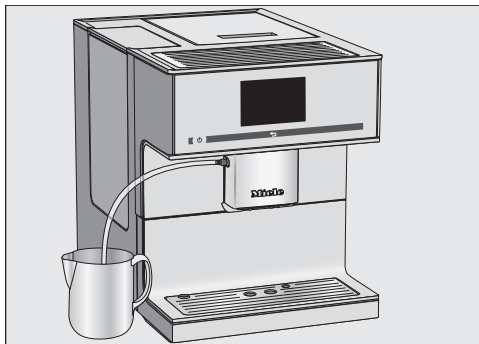
■ Seguir las indicaciones del display.

En el display aparece Introducir el conducto para la leche en producto para limpieza.

Preparar la disolución para la limpieza:

■ Disolver el producto para la limpieza en polvo en un recipiente con 200 ml de agua templada: remover con una cuchara hasta que se haya disuelto por completo.

Realizar la limpieza:



■ Colocar el recipiente al lado de la máquina de café e introducir el conducto para la leche en la disolución. Hay que tener en cuenta que el conducto para la leche esté lo suficientemente introducido en la disolución.

■ Confirmar pulsando OK.

■ Seguir el resto de indicaciones del display.

Una vez realizado el aclarado, habrá finalizado la limpieza.

Desengrasar unidad central

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 para la limpieza de Miele. Dichas pastillas para desengrasar la unidad central 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, a través del Servicio Posventa o en su distribuidor Miele.

Aviso en el display

Una vez realizadas 200 preparaciones, en el display se mostrará **Desengrasar unidad central**.

■ Confirmar pulsando **OK**.

El mensaje se repetirá a intervalos regulares. En caso de haber alcanzado la cantidad máxima posible de preparación de bebidas, la máquina de café se bloquea.

Se puede desconectar la máquina de café si no se desea llevar a cabo el programa de mantenimiento en ese momento. Una vez desengrasada la unidad central, se podrá volver a preparar bebidas.

Desengrasar la unidad central tras la petición en el display

En el display aparece el aviso **Desengrasar unidad central** y no se pueden preparar más bebidas.

Se necesitará 1 pastilla para la limpieza para el programa de mantenimiento.

El programa de mantenimiento «Desengrasar unidad central» dura aprox. 10 minutos.

No se puede cancelar el programa de mantenimiento. El proceso se debe completar.

■ Confirmar pulsando **OK**.

Se inicia el programa de mantenimiento.

■ Seguir las indicaciones del display.

Limpieza de la unidad central y del interior

Para conseguir que el café tenga un buen sabor y evitar la formación de gérmenes, limpiar la unidad central y el espacio interior una vez a la semana.

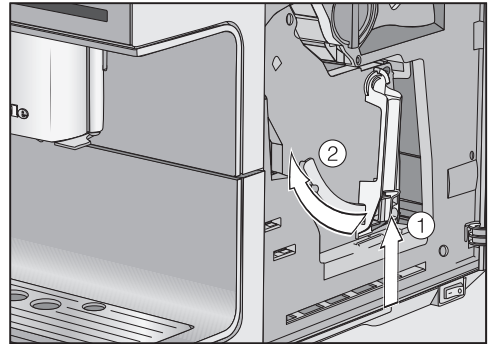
Para limpiar la unidad central se necesitará 1 pastilla para la limpieza.

⚠ Existe riesgo para la salud debido a una limpieza insuficiente.

Los restos de café húmedos se pueden enmohecer y suponer un peligro para la salud.

Eliminar regularmente los restos de café y limpiar el interior de la máquina.

■ Abrir la puerta.



■ Mantener pulsada la tecla situada por debajo del mango de la unidad central ① y girarlo hacia la izquierda ②.

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.

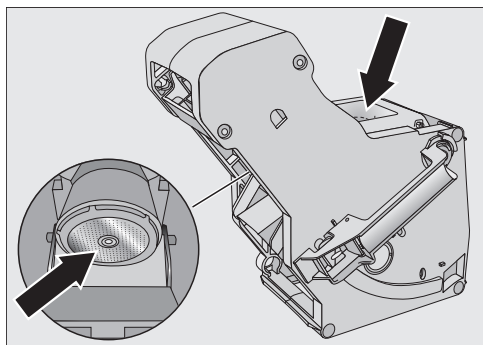
■ Extraer la unidad central de la máquina de café con cuidado.

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

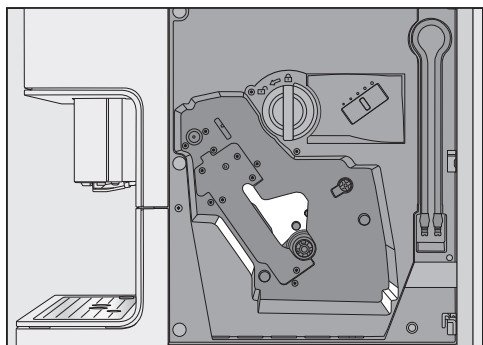
Limpiar la unidad central en profundidad manualmente con agua caliente y **sin productos de limpieza**.

Limpieza y mantenimiento

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



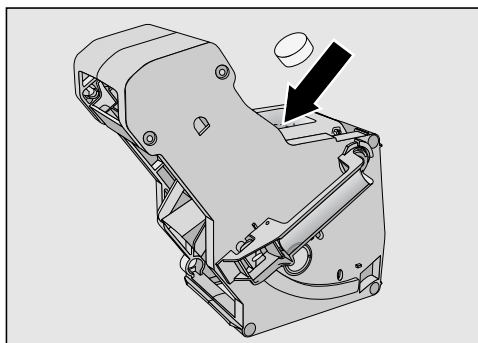
- Rascar los restos de café de ambos filtros (ver las flechas).
- Secar el embudo para que en la próxima preparación el café molido no se pegue.



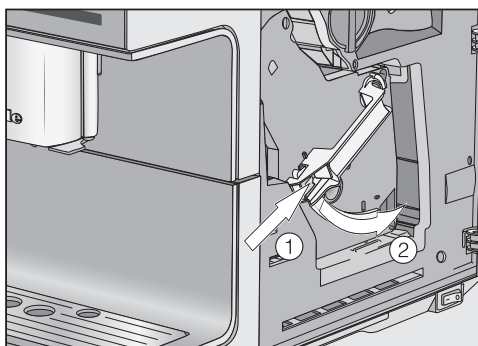
- Llevar a cabo la limpieza del interior de la máquina de café con cuidado. Extremar la limpieza en las zonas que aparecen en la imagen.

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

En el display aparece: Colocar la unidad central con la pastilla introducida



- Introducir la pastilla en la parte superior en la unidad central (flecha).
- Introducir la unidad central con la pastilla para la limpieza en la máquina de café.



- Pulsar la tecla inferior del mango de la unidad central ① y girarlo hacia la derecha ②.

El cajón encaja de manera audible.

- Cerrar la puerta.

- Seguir el resto de indicaciones del display.

Una vez realizado el aclarado, habrá finalizado la limpieza. Ahora se pueden preparar bebidas de nuevo.

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.

Dependiendo del uso y de la dureza del agua utilizada hay que realizar de vez en cuando descalcificaciones manuales además de descalcificaciones automáticas.

En caso de que no esté colocado **ningún** cartucho o de que el cartucho esté **vacío** o **caducado**, será necesario descalcificar regularmente la máquina de café con el programa Descalcificar la máquina.

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.

Para la descalcificación necesitará **1** pastilla. El proceso dura aprox. 12 minutos.

A través del display la máquina de café solicita que se lleve a cabo la descalcificación de la máquina. En el display aparece Preparaciones hasta volver a descalcificar la máquina: 50. La máquina de café

muestra el número de procesos que quedan hasta la descalcificación durante cada preparación de la bebida.

■ Confirmar pulsando **OK**.

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

En el display aparece Descalcificar la máquina.

Si no se desea descalcificar el aparato en ese momento, desconectar la máquina de café. Tan solo es posible volver a preparar bebidas, una vez la descalcificación haya finalizado.

Descalcificación tras la petición en el display

En el display aparece: Descalcificar la máquina.

Un proceso de descalcificación iniciado no se puede cancelar. El proceso se debe completar.

■ Confirmar pulsando **OK**.

El proceso se iniciará.

■ Seguir las indicaciones del display.

Cuando en el display aparece Llenar el depósito de agua con el producto para la descalcificación y agua templada hasta la marca  y colocar., proceder de la siguiente manera.

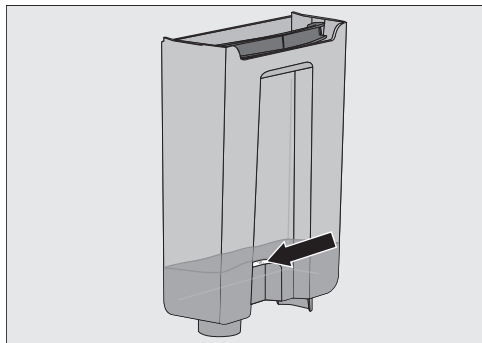
Para la descalcificación óptima, recomendamos emplear las pastillas para la descalcificación de Miele.

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

Limpieza y mantenimiento

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.



- Llenar el depósito de agua con agua tibia hasta la marca S.
- Introducir 1 pastilla para la descalcificación en el depósito de agua.

Hay que tener en cuenta la proporción de la mezcla para el producto descalcificador. Es importante que se ponga en el depósito de agua la cantidad indicada. De lo contrario el proceso de descalcificación se interrumpe anticipadamente.

Realizar la descalcificación

- Volver a introducir el depósito de agua.
- Seguir el resto de indicaciones del display.

Cuando en el display aparece Aclarar el depósito de agua y llenar con agua limpia hasta la marca S.:

- Aclarar el depósito de agua a fondo con agua limpia. Prestar atención a que **no queden** restos de producto descalcificador en el depósito de agua.
- Llenarlo con agua potable limpia hasta la marca S.

Después del aclarado, ha finalizado el proceso de descalcificación. Ahora se pueden preparar bebidas de nuevo.

Descalcificación automática

Existe un riesgo de sufrir daños provocados por salpicaduras de la solución descalcificadora.

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

Retirar las salpicaduras de la solución descalcificadora.

Al manipular un cartucho lleno de agua, hay que tener en cuenta que la solución descalcificadora no llegue a superficies delicadas.

La máquina de café dispone de un programa de mantenimiento automático para descalcificarla. Para la descalcificación automática se coloca un cartucho para la descalcificación Miele en la máquina. En función del uso, la máquina de café determina si se lleva a cabo la descalcificación automática y cuándo. La

descalcificación automática dura aprox. 30 minutos, incluido el tiempo de actuación.

Determinar la hora de inicio de la descalcificación diaria a través de Timer Descalcificación.

La solución descalcificadora se consigue mezclando agua con producto para la descalcificación. Esta se bombea por los conductos de la máquina de café. Transcurrido el tiempo de actuación, la solución se aclara por completo de los conductos y es posible continuar usando la máquina.

Durante la descalcificación automática se oyen ruidos de bombeo y aclarado a pesar de que la máquina está apagada y el display está oscuro.

En caso de no preparar ninguna bebida, no comienza la descalcificación automática.

Es necesario limpiar los conductos de la máquina manualmente de vez en cuando para garantizar la durabilidad de sus piezas y evitar los depósitos de cal. Los intervalos de limpieza dependerán de los hábitos del usuario y del grado de dureza del agua. En caso de preparar, p. ej., muchos cafés con leche, deberá descalcificarla con mayor frecuencia.

¿Qué se debe tener en cuenta antes y durante la descalcificación automática?

La máquina de café deberá estar preparada para funcionar y se deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Ya está colocado un cartucho para la descalcificación.
- La máquina de café está conectada a la red eléctrica. Durante la descalcificación automática **no** se puede desenchufar la máquina de café.
- Están colocadas la bandeja colectora, la unidad central y la salida central.
- El depósito de agua está lleno de agua, como mínimo, hasta la marca de descalcificación  y correctamente colocado (mín. 500 ml de agua).
- Seguir las indicaciones, que pueden aparecer antes de la desconexión, p. ej. Vaciar bandeja colectora.
- El conducto para la leche está en el alojamiento de la chapa de goteo y en la salida central.
- La máquina de café está desconectada.

Limpieza y mantenimiento

Cartucho para la descalcificación de Miele

Utilice únicamente los cartuchos para la descalcificación de Miele.

Tenga en cuenta que el cartucho para la descalcificación de Miele es válido durante aprox. 1 año después de haberlo colocado en la máquina por primera vez y de que se haya llenado de agua. La fecha en la que se colocó el cartucho y se llenó con agua es decisiva para calcular la caducidad de un año.

No coloque ningún cartucho para la descalcificación que ya se haya utilizado previamente en otra máquina. Esta máquina de café no tiene información sobre el nivel de llenado del cartucho. El efecto descalcificador podría ser insuficiente y la máquina podría resultar dañada.

No rellene el cartucho con líquido u otra sustancia.

Dentro del cartucho se encuentran las pastillas para la descalcificación. Una vez colocado en la máquina de café, se rellena con agua. Las pastillas se disuelven progresivamente.

Según el uso de la máquina de café, el cartucho para la descalcificación dura entre 7 y 12 meses.

En caso de que el cartucho para la descalcificación esté próximo a acabarse, en el display aparece un mensaje que indica que debe sustituirse. Confirme el mensaje con **OK**. Después de este mensaje aún es posible realizar otros 6 procesos de descalcificación.

Podrá adquirir los cartuchos para la descalcificación de Miele directamente en nuestra tienda online, a través del Servicio Post-venta o de un distribuidor de Miele.

En caso de que no esté colocado **ningún** cartucho o de que el cartucho esté **vacío** o **caducado**, será necesario descalcificar la máquina de café con el programa **Descalcificar la máquina**. Para ello necesita el cartucho correspondiente (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Descalcificar máquina").

En caso de ausencias prolongadas no es necesario retirar el cartucho para la descalcificación. En caso de transportar la máquina, retire el cartucho antes de hacerlo. Para ello tenga en cuenta que:

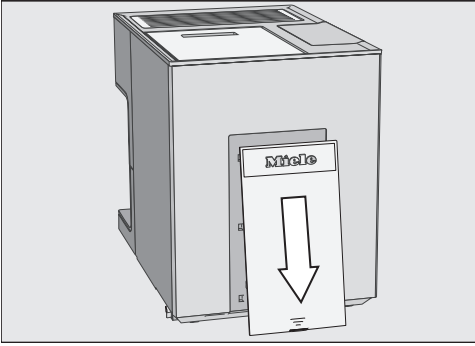
- El cartucho para la descalcificación lleno de agua se puede almacenar fuera de la máquina de café durante máximo 3 semanas.
- Transporte el cartucho con agua en vertical y con cuidado. Evite sacudirlo. En caso de agitarlo o colocarlo al revés se reduce su durabilidad o puede resultar dañado.
- Almacene los cartuchos siempre en posición vertical, en un lugar oscuro y a temperatura ambiente (16 - 38 °C).

Colocar el cartucho para la descalcificación

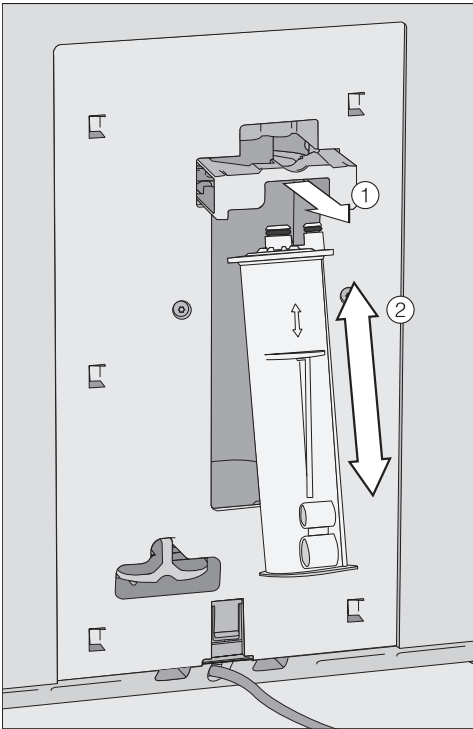
Existe un riesgo de sufrir daños provocados por salpicaduras de la solución descalcificadora.

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

Al manipular un cartucho lleno de agua, hay que tener en cuenta que la solución descalcificadora no llegue a superficies delicadas.



- Deslizar la tapa que se encuentra en la parte posterior de la máquina de café hacia abajo.



- Tirar hacia delante del soporte del cartucho ①.
- Colocar el cartucho ② e introducirlo hacia arriba hasta el tope.

- Deslizar hacia atrás el soporte de los cartuchos.
- Colocar de nuevo la tapa.
- Seguir las indicaciones del display.

La próxima vez que se desconecte la máquina de café, durante el aclarado, el cartucho para la descalcificación se llenará de agua. Se podrá oír cómo entra agua en el cartucho.

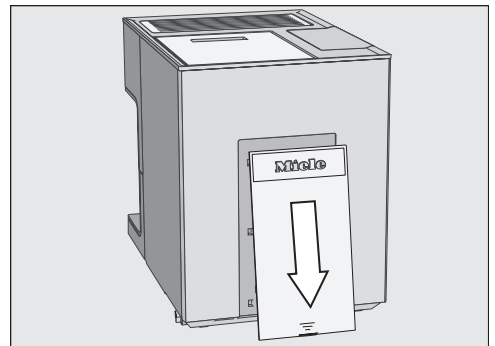
Retirar el cartucho para la descalcificación

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

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

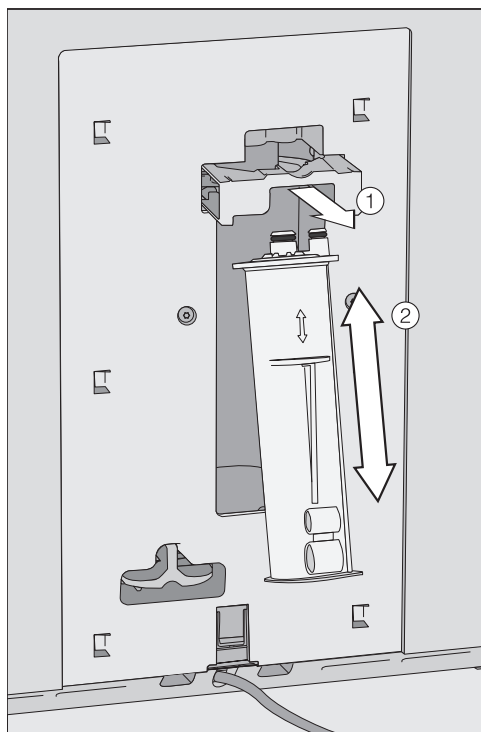
Al manipular un cartucho lleno de agua, tenga en cuenta que la solución descalcificadora no llegue a superficies delicadas.

La máquina de café está conectada. Ahora la máquina reconoce el cartucho para la descalcificación.



- Deslice la tapa que se encuentra en la parte posterior de la máquina de café hacia abajo.

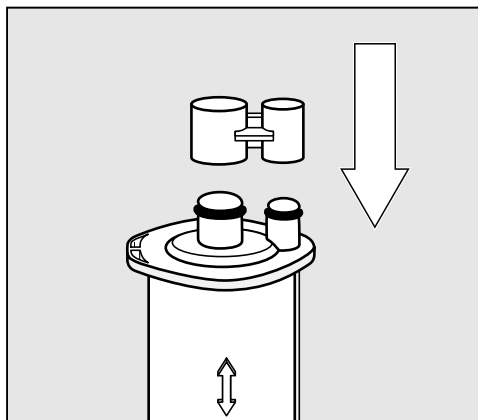
Limpieza y mantenimiento



- Tire hacia adelante del soporte del cartucho ①.

Ya está colocado un cartucho para la descalcificación:

- Retire el cartucho ②.



- Cierre el cartucho para la descalcificación con la tapa.

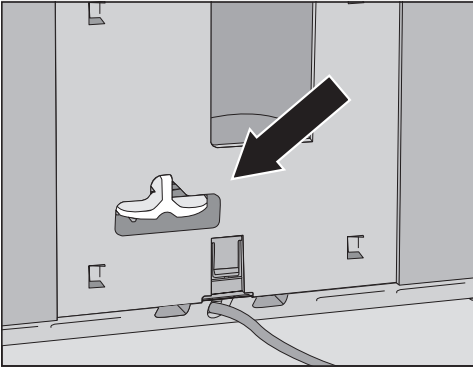
La tapa se encuentra en el cilindro del cartucho. Suelte la tapa por el lugar correcto.

- Deseche el cartucho en la basura común.

No utilizar un cartucho para la descalcificación

Si no desea colocar ningún cartucho para la descalcificación, deberá cerrar el sistema con el adaptador. No se muestran los mensajes como "Es necesario colocar un cartucho nuevo para la descalcificación".

- Retire el cartucho para la descalcificación



- Introduzca el adaptador en lugar del cartucho para la descalcificación.

En caso de retirar el cartucho para la descalcificación, se desactiva la descalcificación automática. Deberá descalcificar la máquina manualmente con el programa *Descalcificar la máquina*. Para ello necesita el cartucho correspondiente (ver capítulo "Limpieza y mantenimiento", apartado "Descalcificar máquina").

Hora de inicio de la descalcificación automática (Timer Descalcificación)

Puede seleccionar independientemente la hora de inicio diaria de la descalcificación automática. Durante el tiempo de actuación, la máquina deberá permanecer desconectada (aprox. 30 minutos).

La hora de inicio de la descalcificación automática está programada a las 04:00 h de fábrica.

Ajustar la hora de inicio de la descalcificación automática

Se muestra el menú *Bebidas*.

- Pulsar
- Pulsar *Ajustes*
- Pulsar *Timer*.
- Pulsar *Timer Descalcificación*.

- Programar la hora de inicio deseada.
- Confirmar pulsando *OK*.

Se ha memorizado la hora de inicio. A partir de ese momento, la descalcificación automática tiene lugar diariamente a la hora deseada.

Interrumpir la descalcificación automática

Es posible cancelar la descalcificación automática durante el tiempo de actuación.

Es posible cancelar la descalcificación automática. En su lugar deberá descalcificar la máquina con pastillas (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Descalcificar la máquina»).

- Pulsar la tecla *Conexión/Desconexión*

En el display se mostrará el tiempo restante.

- Pulsar *Cancelar*.

Se aclara la solución para la descalcificación de los conductos. Esto puede durar hasta 5 minutos. A continuación podrá preparar bebidas.

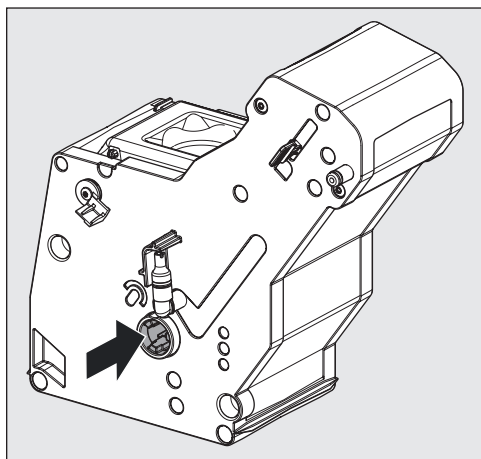
Limpieza y mantenimiento

Engrasar la unidad central

Engrasar la unidad central una vez al año y siempre que sea difícil su introducción o extracción.

Utilizar grasa de silicona alimentaria.

- Abrir la puerta del aparato.
- Retirar la unidad central.



- Aplicar la cantidad equivalente a un guisante en el eje de transmisión de la unidad central.
- Volver a introducir la unidad central.
- Cerrar la puerta.

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 Post-venta.

Consulte el apartado "Asistencia técnica Miele" de nuestra web, 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.

La mayor parte de las anomalías se pueden solucionar sin la intervención de un técnico. En muchos casos, se ahorra tiempo y dinero al no tener que ponerse en contacto con el Servicio Posventa.

Entrar en <https://www.miele.es/support/customer-assistance> para obtener más información sobre cómo solucionar algunas anomalías sin la ayuda de un técnico.



Mensajes en el display

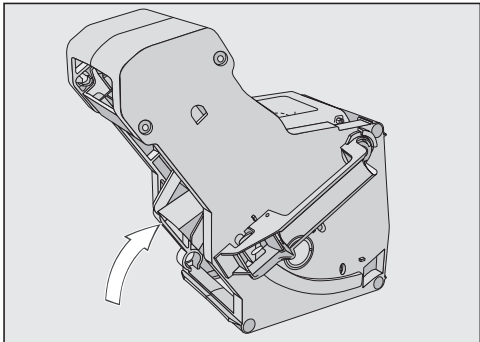
Es necesario confirmar los mensajes de anomalía con *OK*. Eso significa, también cuando se ha solucionado el problema, que la anomalía puede volver a aparecer en el display.

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 Posventa.

Problema	Causa y solución
F1, F2, F80, F82	Se ha producido una anomalía interna. ■ Desconecte la máquina de café utilizando la tecla Conexión/Desconexión ①. Espere aprox. 1 hora antes de volver a conectarla.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Se ha producido una anomalía interna. ■ Desconecte la máquina de café utilizando la tecla Conexión/Desconexión ①. Espere aprox. 2 minutos antes de volver a conectarla.

¿Qué hacer si ...?

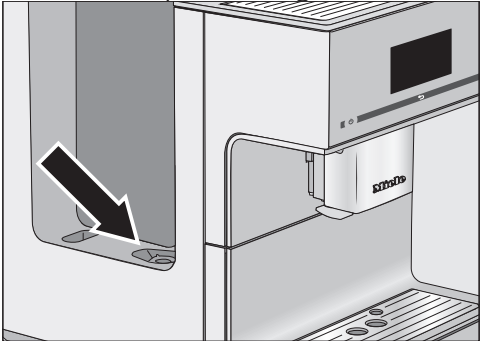
Problema	Causa y solución
F73 o Revisar unidad central	La unidad central no puede introducirse en la posición básica. ■ Desconecte la máquina de café utilizando la tecla Conexión/Desconexión ①. ■ Desmonte la unidad central y límpiela manualmente.  ■ Coloque el orificio de expulsión de café de la unidad central en la posición básica. ■ No coloque la unidad central. Cierre la puerta de la máquina y conéctela con la tecla Conexión/Desconexión ①. Se inicia el accionamiento de la unidad central y se coloca en la posición básica. ■ Cuando aparezca el mensaje Colocar unidad central, vuelva a colocar la unidad central. Cierre la puerta del aparato. En caso de que el mensaje vuelva a aparecer, reduzca la cantidad de café molido y/o elija un grado de molido más fino. Algunos tipos de café tienen un volumen mayor.

Problema	Causa y solución
F233	El sensor no está o no está colocado correctamente. No se ha montado correctamente la cubierta de acero inoxidable de la salida central, p. ej. está ligeramente inclinada hacia delante. El sensor del borde de las tazas pierde su posición de referencia si la salida central se desplaza hacia arriba y el sensor choca, p. ej., con la taza. ■ Confirmar pulsando <i>OK</i>. ■ Desconectar la máquina de café utilizando el interruptor on/off ①. Esperar al menos 30 minutos antes de volver a conectarla. O interrumpir el suministro de corriente desenchufando la clavija del enchufe de la máquina de café o desconectando el fusible de la instalación eléctrica. ■ Volver a colocar el sensor. ■ Volver a colocar la cubierta de acero inoxidable. Hay que tener en cuenta que cierre correctamente.
F 355, F 357–F 362	Es necesario reiniciar el sistema de café en grano, p. ej., porque se han quedado granos atascados. ■ Desconectar la máquina de café utilizando el interruptor on/off ①. Esperar 30 minutos antes de volver a conectarla.

¿Qué hacer si ...?

Comportamiento inesperado de la máquina de café

Problema	Causa y solución
La iluminación permanece desconectada después de encender la máquina de café.	La iluminación se ha desconectado. ■ Conecte la iluminación (ver capítulo «Ajustes», apartado «Iluminación»).
	La iluminación está defectuosa. ■ Póngase en contacto con el Servicio Posventa.
El display permanece oscuro, si se conecta la máquina de café pulsando la tecla Conexión/Desconexión ①.	La pulsación de la tecla Conexión/Desconexión ① no fue suficiente. ■ Pulse el hueco de la tecla Conexión/Desconexión ① al menos durante 3 segundos.
	La clavija de conexión a la red no está correctamente colocada en la base de enchufe. ■ Enchufe la clavija de conexión a la red en la base de enchufe.
	El fusible de la instalación eléctrica se ha disparado porque la máquina de café, la tensión doméstica u otro aparato están defectuosos. ■ Desconecte la clavija de la máquina de café de la base de enchufe. ■ Llame a un técnico electricista o al Servicio Postventa.
La máquina de café se desconecta de repente.	De fábrica está preajustado un tiempo de desconexión (20 minutos) o ha transcurrido el tiempo de desconexión que haya programado. ■ Ajuste de nuevo el tiempo de desconexión (ver capítulo "Ajustes", apartado "Timer").
	El interruptor de red no está colocado correctamente en la base de enchufe. ■ Enchufe la clavija de red en la base de enchufe.
La máquina de café está conectada. La iluminación de la máquina se desconecta de repente.	Si durante cierto tiempo no se ha utilizado la máquina de café, la iluminación se desconecta automáticamente. No es posible modificar el tiempo de desconexión automático.
Las teclas sensoras no reaccionan. Ya no se puede manejar la máquina de café.	Se ha producido una anomalía en el interior del aparato. ■ Interrumpa el suministro de corriente desenchufando la clavija del enchufe de la máquina de café o desconecte el fusible de la instalación eléctrica.

Problema	Causa y solución
La máquina de café no se conecta a pesar de que está activado el ajuste del Timer Conectar a las.	El bloqueo de puesta en funcionamiento está activado. ■ Desactive el bloqueo de puesta en funcionamiento. No se ha seleccionado ningún día y/o el Timer no se ha activado. ■ Compruebe y modifique los ajustes del Timer. Después de la conexión automática, la máquina de café no ha sido utilizada en tres ocasiones sucesivas (modo Vacaciones). ■ Conecte la máquina y prepare una bebida. Mientras se lleva a cabo el proceso de descalcificación automática, la máquina de café no se conecta con el Timer Conectar a las. Esto no es una anomalía. Seleccione otro ajuste del Timer.
En el display aparece Llenar depósito del agua y colocar, a pesar de que el recipiente está lleno y colocado.	El depósito de agua no está correctamente colocado en el aparato. ■ Extraiga el depósito de agua e insértelo de nuevo. ■ En caso necesario, limpie la balda situada por debajo del depósito de agua. En el programa Descalcificar la máquina no se ha llenado y colocado correctamente el depósito de agua. ■ Llénelo hasta la marca de descalcificación  e inicie de nuevo el proceso de descalcificación. El filtro del depósito de agua está obstruido.  ■ Límpielo (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Retirar y limpiar el filtro del depósito de agua»).

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
Después de la conexión aparece Llenar depósito del agua y colocar, a pesar de que el recipiente ya está lleno e introducido. La máquina no se aclara.	No hay ningún cartucho para la descalcificación colocado. Es necesario realizar la descalcificación de la máquina de café. ■ Desconectar la máquina de café utilizando el interruptor on/off ①. ■ Esperar aprox. una hora. ■ Volver a conectar la máquina de café. ■ En cuanto aparezca Fase calentam. pulsar Mantenim.. ■ Pulsar Descalcificar la máquina. ■ Descalcificar la máquina de café.
El depósito de café está vacío y no aparece el mensaje Llenar recipiente para granos.	Los sensores de nivel de los depósitos de café están sucios. ■ Retire los granos de los depósitos de café, p. ej. con un aspirador. ■ Limpie los sensores de nivel (ver imagen) con un paño suave y seco.
Aparece Colocar bandeja colectora y recipiente para posos, a pesar de que están colocados. A pesar de haber vaciado la bandeja colectora, en el display se muestra Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos.	La bandeja colectora no está colocada correctamente y, por eso, el sensor no la localiza. ■ En caso necesario, vacíe la bandeja colectora y el recipiente para posos. ■ Vuelva a colocar todos los componentes e introduzca la bandeja colectora en el interior de la máquina hasta el tope.

Problema	Causa y solución
El recipiente para posos está lleno a pesar de que se ha vaciado junto con la bandeja colectora cada vez que lo ha solicitado el display.	Muy probablemente se haya extraído la bandeja colectora sin vaciar el recipiente para posos. Al extraer la bandeja colectora el contado interno de vaciado del recipiente para posos se resetea. ■ Vacíe el recipiente para posos siempre que retire la bandeja colectora.
	Al moler algunos tipos de granos de café aumentan su volumen. ■ Adapte la cantidad y el grado de molido. ■ Vacíe el recipiente para posos con mayor frecuencia de lo que se indica en el display.
No es posible retirar la unidad central de la máquina de café.	El accionamiento de la unidad central no se encuentra en la posición inicial, p. ej., porque se ha abierto la puerta del aparato durante la molienda o la infusión. ■ Girar el tirador de la unidad central a la posición inicial. Cerrar la puerta. ■ Desconectar la máquina de café utilizando el interruptor de conexión/desconexión ①. ■ Para desconectar la alimentación, se debe sacar la clavija de conexión a la red de la máquina de café o desconectar el fusible de la instalación eléctrica. ■ Esperar cerca de un 1 minuto antes de volver a enchufar la máquina de café a la red y encenderla. Se inicia el accionamiento de la unidad central y se coloca en la posición básica. ■ En caso necesario, vuelva a repetir los pasos.
No es posible colocar la unidad central de la máquina de café.	El accionamiento de la unidad central no se encuentra en la posición básica. ■ Cerrar la puerta. ■ Conectar la máquina de café. Se inicia el accionamiento de la unidad central y se coloca en la posición básica. ■ En caso necesario, volver a repetir el paso.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
Por la salida central no sale café. O el café sale solo de una boquilla de salida.	La salida central está obstruida. ■ Limpie los conductos del café (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Limpieza de la máquina»). En caso de que, después, continúe sin salir o salga solo por un lado, ■ desmonte la salida central y límpiela cuidadosamente. ■ Al volver a montarla, preste atención a hacerlo correctamente.
De la salida central no salen ni leche, ni espuma de leche.	El conducto para la leche está obstruido. ■ Limpie profundamente la salida central y el conducto para la leche con el cepillo.
La leche salpica al salir. Durante la preparación se oyen silbidos. A pesar de que se debe preparar espuma de leche, solo sale leche caliente por la salida central.	La temperatura de la leche utilizada es demasiado alta. Para preparar una buena espuma la leche deberá estar fría (< 10 °C). ■ Comprobar la temperatura de la leche. La salida central no está montada correctamente. O las boquillas están obstruidas. ■ Comprobar si la salida central está montada correctamente. Asegurarse de que todas las piezas están bien unidas entre sí. ■ Limpiar la salida central. Para disolver la suciedad, agitar las boquillas de salida bajo el grifo. El conducto para la leche, las piezas de conexión o el tubo de acero inoxidable del recipiente para la leche están obstruidos. ■ Limpiar profundamente las piezas con el cepillo de limpieza. La salida de vapor de la salida central está obstruida. ■ Limpiar la salida de vapor con el cepillo de limpieza (máximo 1 cm de ancho).
A pesar de no haber preparado ninguna bebida o de que la máquina esté apagada, se oye el ventilador.	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.

Problema	Causa y solución
El display está encendido, pero a pesar de todo, la máquina de café no calienta ni prepara las bebidas. La máquina de café no se desconecta.	Se ha activado el modo exposición para poder mostrar la máquina de café en un comercio o en un espacio de muestras. ■ Desactive el modo exposición.

¿Qué hacer si ...?

Anomalías durante la descalcificación automática

Problema	Causa y solución
Después de conectarla aparece el mensaje para indicar que no ha sido posible llevar a cabo la descalcificación automática.	En caso de haber preparado leche, deberá introducir el conducto para la leche en la bandeja colectora y, al desconectar la máquina, confirmar el mensaje correspondiente en el display con <i>OK</i>. Para la hora de inicio, se deberán colocar todas las piezas que se pueden extraer, es decir, el depósito de agua, la bandeja colectora, la unidad central y la salida central. El depósito de agua deberá estar lleno como mínimo hasta la marca  (mín. 500 ml de agua). La puerta de la máquina no estaba cerrada. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>. ■ Compruebe que la máquina de café esté lista para funcionar antes de la siguiente descalcificación.
	A la hora de inicio, no se había desconectado la máquina de café con la tecla Conexión/Desconexión ①. Solo si la máquina está desconectada, los conductos se rellenan con la solución para la descalcificación. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>. ■ En caso necesario, modifique la hora de inicio.
En el display aparece Descalcificación manual a pesar de estar colocado el cartucho para la descalcificación. No puede prepararse ninguna bebida.	Según el grado de dureza del agua utilizada y cómo se use la máquina será necesario descalcificar la máquina de vez en cuando con el programa de mantenimiento. Para eso necesita el producto adecuado, p. ej. las pastillas para la descalcificación de Miele. ■ Utilice el programa de mantenimiento para descalcificar la máquina (ver capítulo «Limpieza y mantenimiento», apartado «Descalcificar la máquina»).

Resultado no satisfactorio

Problema	Causa y solución
El café no está suficientemente caliente.	La taza no se ha precalentado. Cuanto más pequeña sea la taza y más gruesas sean sus paredes, más importante será el precalentamiento. ■ Precaliente las tazas, p. ej., utilizando el calentamiento de tazas (según modelo).
	La temperatura de preparación está ajustada demasiado baja. ■ Ajuste una temperatura de preparación más alta.
	Los filtros de la unidad central están obstruidos. ■ Desmonte la unidad central y límpiela manualmente. ■ Desengrase la unidad central.
Las bebidas fluyen por la salida central más lentamente. El tiempo de calentamiento es más largo y la máquina de café tiene menos potencia.	Es necesario realizar la descalcificación de la máquina de café. Si utiliza agua con una dureza muy alta ($> 20 \text{ }^{\circ}\text{dH}$) o hace un uso intensivo de la máquina de café, deberá descalcificar manualmente la máquina. ■ Lleve a cabo el programa de mantenimiento Descalcificar la máquina. Para ello necesita un cartucho para la descalcificación.
La consistencia de la espuma de leche no es satisfactoria.	La temperatura de la leche es demasiado alta. Para preparar una buena espuma, la leche deberá estar fría ($< 10 \text{ }^{\circ}\text{C}$). ■ Compruebe la temperatura de la leche del recipiente de la leche.
	El conducto para la leche está obstruido. ■ Limpie profundamente la salida central y el conducto para la leche con el cepillo.
Durante el molido de los granos de café se perciben ruidos con un volumen superior a lo habitual.	El depósito de granos de café se vació durante el molido. ■ Llene el depósito con granos de café nuevos.
	Pueden encontrarse cuerpos extraños entre los granos de café, p. ej. plásticos o piedras. ■ Desconecte la máquina de café inmediatamente. Póngase en contacto con el Servicio Posventa.

¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
Apenas se forma crema sobre el café o el Espresso.	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. Por supuesto, puede seguir utilizando los granos de café.

Problema	Causa y solución
El café está muy flojo. Los restos de café en el depósito de posos tienen grumos y están fan- gosos.	No caen suficientes granos de café en el molinillo y se prepara poco café molido. ¿Está utilizando un tipo de café de tueste muy oscuro? 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. ■ Prepare un café y observe si caen granos en el depósito de café. ■ Limpie frecuentemente los depósitos de granos de café, en caso de utilizar un tipo de café muy oscuro y aceitoso. Le recomendamos que, de vez en cuando, utilice un tipo de café que sea menos aceitoso.
	No caen suficientes granos de café en el molinillo y se prepara poco café molido. ¿Está utilizando una mezcla de café con granos muy grandes o de tamaños muy diferentes? Los granos de café se pueden derretir y pegar entre ellos.  Peligro de lesiones producidas por el molinillo de café en funcionamiento. Durante el proceso de molido no toque con una cucharilla u otro objeto similar ni con sus dedos los depósitos para granos de café, podría dañarse. No agarre el sistema de granos durante el proceso de molido. No introduzca ningún objeto en el depósito de granos durante el proceso de molido. ■ Utilice una cuchara estrecha u otro objeto similar para mezclar los granos de café y moverlos en el depósito de granos.
	El depósito para café molido está obstruido. ■ Coloque la boquilla-adaptador suministrada con la máquina en el tubo del aspirador y aspire el alojamiento del depósito.

Servicio Posventa

Consultar el apartado «Asistencia técnica Miele» de nuestra web, 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.

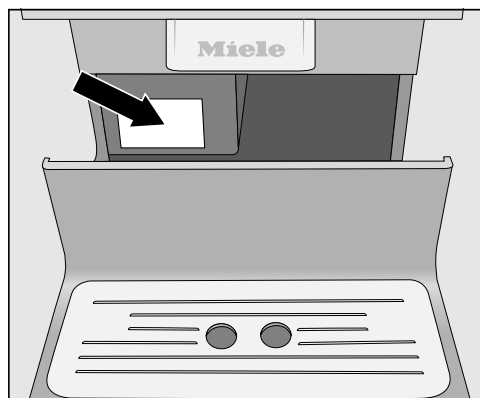
Contacto en caso de anomalías

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



Si no utiliza la máquina de café durante un periodo de tiempo prolongado y desea transportarla en un trayecto largo, debería preparar el aparato tal y como se describe a continuación:

- Vacíe y limpie el depósito de granos de café
- Vacíe y limpie el depósito de agua
- Vaporización
- retire el cartucho para la descalcificación y coloque el adaptador
- Aspirar el alojamiento del depósito de café molido con la boquilla-adaptador
- Limpiar el interior
- Embale la máquina de café de forma segura

Vaporización

Antes de almacenar o transportar la máquina de café durante un largo periodo de tiempo, especialmente a temperaturas bajo cero, se deberían eliminar los restos de agua de los conductos.

Con la evaporación se elimina el agua presente en el sistema para prevenir daños por agua o por congelación.

Se muestra el menú *Bebidas*.

⚠ Existe un riesgo de sufrir quemaduras en las salidas.

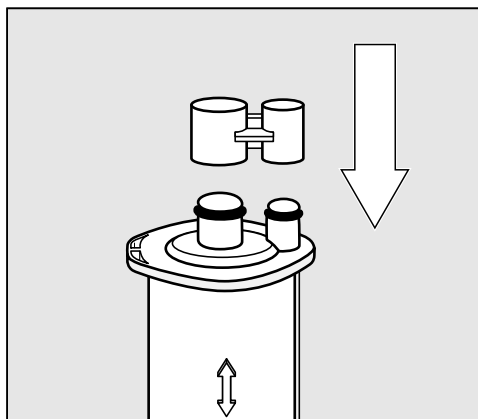
El vapor puede provocar quemaduras.

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

No tocar las piezas calientes.

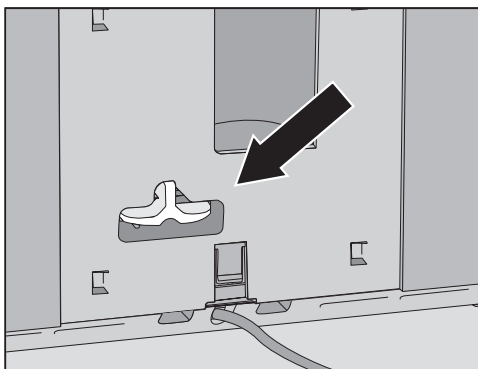
- Pulsar ↩.
- Pulsar Ajustes 🚩.
- Pulsar Service.
- Pulsar Evaporar agua.

- Confirmar con sí.
- Seguir las indicaciones del display.



- Retire el cartucho para la descalcificación y ciérrelo con la tapa.

El cartucho para la descalcificación se puede almacenar fuera de la máquina de café durante máximo tres semanas. Almacene los cartuchos siempre en posición vertical, en un lugar oscuro y a temperatura ambiente (16 - 38 °C).



- Coloque el adaptador en lugar del cartucho.

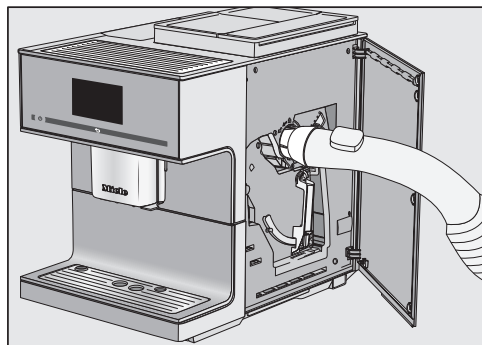
Cuando el display se apaga, ha finalizado la vaporización.

- Vacíe la bandeja colectora y el recipiente para posos.

Transporte

Aspirar el alojamiento del depósito de café molido con la boquilla-adaptador y limpiar el interior

Para eliminar por completo los restos de café en polvo, se recomienda aspirar el alojamiento del depósito de café molido colocando la boquilla-adaptador en el tubo del aspirador y limpiar el interior.



- Colocar el accesorio de aspiración que se suministra.
- Utilizar un aspirador para aspirar el depósito de café molido.
- Retirar la unidad central.
- Limpiar el espacio interior.

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

- Limpiar la unidad central antes de volver a colocarla.

Embalar la máquina de café de forma segura

Embalar la máquina únicamente si está limpia y seca. Los restos de café molido pueden rayar las superficies. Además, los restos de café, leche y agua favorecen la formación de gérmenes.

Utilice el embalaje original.

Ponga las instrucciones de manejo en la caja. De este modo, las tendrá a mano cuando quiera volver a utilizar la máquina.

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

- **Limpiador para conductos de leche**
para limpiar el sistema de conductos de leche
- **Pastillas para limpieza**
para eliminar la grasa de la unidad central
- **Cartucho para la descalcificación automática**
- **Pastillas descalcificadoras**
para realizar la descalcificación manual
- **CJ Jug 1,0 l**
termo para café o té (función Jarra)

Conexión eléctrica

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

Colocar la máquina de café de forma que se pueda acceder a la base de enchufe con facilidad. Si eso no fuera posible, asegurarse de que en la instalación haya un dispositivo de desconexión para todos los polos.

 Existe 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.

El sistema eléctrico se debe diseñar 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.

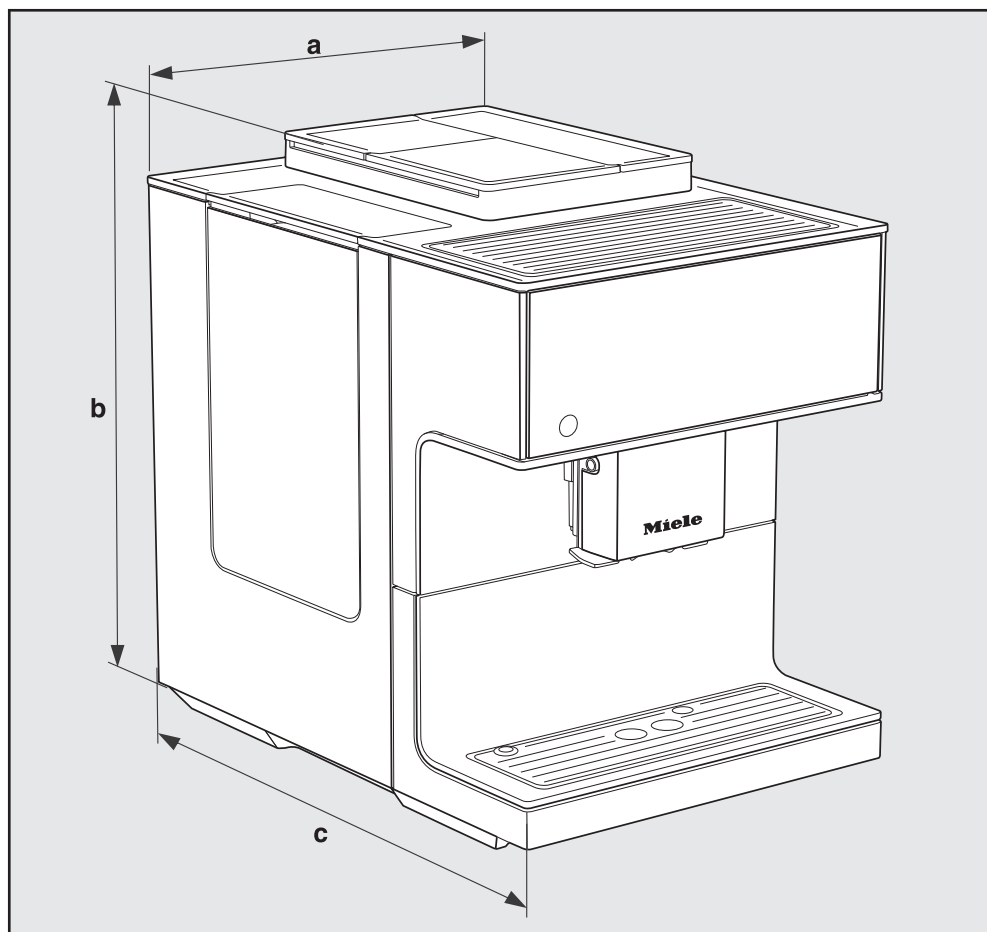
Un cable de conexión dañado solo se podrá sustituir por un cable de conexión especial del mismo tipo (disponible, por ejemplo, en el Servicio Posventa de Miele). Por motivos de seguridad, la sustitución solo la puede llevar a cabo el personal autorizado o el Servicio Posventa de Miele.

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 eléctrica 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 (p. ej. redes autónomas, sistemas de copia de seguridad). El requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla las especificaciones de la norma EN 50160 o comparable.

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 isla como en 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.

Dimensiones del aparato



a = 311 mm

b = 420 mm

c = 445 mm

Datos técnicos

Consumo de energía en stand-by:	≤ 0,5 vatios
Consumo de energía en el modo preparado en red:	≤ 1,0 vatios
Presión de agua:	máx. 15 bares
Calentador de paso continuo:	1 Bloque térmico de acero inoxidable
Medidas del aparato (An x Al x Fo):	311 x 420 x 445 mm
Peso neto:	14,2 kg
Longitud del cable de conexión a la red:	120 cm
Capacidad depósito de agua:	2,2 l
Capacidad total del depósito para granos de café:	aprox. 540 g
Depósito de granos de café A:	aprox. 150 g
Depósito de granos de café B:	aprox. 210 g
Depósito de granos de café C:	aprox. 180 g
Capacidad del recipiente para la leche:	0,7 l
Capacidad bandeja colectora:	0,8 l
Capacidad recipiente para posos:	Posos de café máx. 16 porciones
Salida central:	regulable en altura 80–160 mm
Molinillo:	Molinillo cónico de metal
Grado de molido:	ajustable en 5 niveles
Porción de café molido:	máx. 12 g
Banda de frecuencia:	2,400–2,4835 GHz
potencia máxima de transmisión	< 100 mW

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

Es posible consultar el texto completo de la declaración de conformidad europea en el siguiente link:

- productos, descarga, en www.miele.es
- Servicio técnico, solicitar información, instrucciones de manejo, en <https://miele.es/manuales-125> especificando el nombre del producto o el número de serie

Miele S.A.U.

Avda. Bruselas, 31
28108 Alcobendas (Madrid)
Internet: www.miele.es
Servicio Posventa: miele.es/service

Atención al consumidor

Teléfono: 916 232 000
E-mail: contact@miele-support.es

Atención al Distribuidor

Teléfono: 916 232 033

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

Chile

Casa Vita SpA
Av. Nueva Costanera 4055
Vitacura
Santiago de Chile
Tel.: (+56) 22 957 00 00
Internet: www.miele.cl
E-Mail: info@mielepartnerchile.cl

Alemania**Dirección del fabricante**

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

CM 7750 CoffeeSelect

es-ES

M.-Nr. 12 920 781 / 00 / 002