

Instrucciones operativas

Máquina de café



Para prevenir accidentes y daños al aparato, **debe** leer estas instrucciones antes de su instalación o uso.

Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	6
Sostenibilidad y protección del medio ambiente	17
Ahorro de energía	17
Instalación	18
Conexión eléctrica	18
Dimensiones del aparato	19
Instalación	21
Familiarización	22
Descripción de la máquina	22
Recipiente para la leche y sifón de leche	23
Detalles del recipiente de leche	23
Pieza de conexión para el sifón y el recipiente para la leche	23
Accesorios incluidos	23
Accesorios opcionales	24
Símbolos de botones de bebidas	24
Controles e indicadores	25
Símbolos en la pantalla	26
Funcionamiento	27
Selección de un menú y navegación por un menú	27
Bebidas de café	27
Leche caliente y con espuma	28
Bebidas de té	28
Funciones especiales	28
Conexión de red	28
DoubleShot	29
Dos porciones	29
Cafetera	29
TeaTimer	29
Calentamiento de tazas	29
Modo Expertos	29
Perfiles	29
Puesta en funcionamiento	30
Antes del primer uso	30
Encendido por primera vez y puesta en funcionamiento	30
Finalización del proceso de puesta en funcionamiento	31
Funcionamiento	32
Encender la máquina de café	32
Reactivar la máquina de café	32
Llenado del recipiente con granos de café	32
Llenado del tanque de agua	33
Ajuste de los dispensadores de café según la altura de la taza	33

Parámetros	34
Visualización y cambio de parámetros	34
Cambio de los tamaños de las porciones	34
Modo experto	35
Encender y apagar el modo Experto	35
Cambiar los tamaños de las porciones en modo Experto	35
Perfiles	35
Creación de un perfil	35
Preparación de bebidas almacenadas en un perfil	36
Cambiar bebidas en un perfil	36
Edición de perfiles	36
Configuración del molinillo de café	37
Identificar la configuración ideal del molinillo de café	37
Cómo ajustar el molinillo de café	37
Conexión en red	38
MobileStart 	38
Calentador de tazas	39
Encendido o apagado del calentador de tazas	39
Precalentamiento de las tazas	39
Preparación para un largo período de inactividad	39
Apagar la máquina de café	40
Cómo preparar bebidas	41
Leche caliente y con espuma	41
Preparación de productos de leche y de lácteos alternativos	41
Cómo preparar el recipiente para la leche	42
Uso de un cartón de leche con el sifón de leche	43
Café	44
Cómo preparar una bebida de café	44
Cancelar una bebida	44
DoubleShot	44
Preparar 2 porciones 	44
Jarra de café: cómo preparar varias tazas de café, una detrás de otra	45
Preparación de café con café molido	45
Té	46
Preparación de té	46
Iniciar el TeaTimer de forma manual	46
Suministrar agua tibia o caliente	47
Información útil	48
Bebidas de café en detalle	48
Bebidas de té en detalle	48

Índice

Parámetros	49
Tamaño de porción	49
Configuración del molinillo de café	49
Cantidad de café	49
Cómo realizar la preparación previa del café molido	50
Temperatura de la preparación para cafés	50
Temperatura de preparación para las bebidas a base de té	50
Personalización de ajustes	51
Visualizar y cambiar Ajustes	51
Idioma	51
Temporizador: apagar después de	51
TeaTimer	51
Volumen	51
Melodía de bienvenida	51
Brillo de la pantalla	51
Iluminación	52
Info (información de pantalla)	52
Altitud	52
Modo Performance	52
Modo Eco	52
Modo Barista	52
Modo Leche	52
Modo Party	52
Dureza del agua	53
Bloqueo de puesta en marcha 	54
Miele@home	54
Control remoto	55
RemoteUpdate	55
Versión de software	55
Programa de sala de exhibición (Modo de demostración)	56
Ajustes predeterminados de fábrica	56
Limpieza y cuidados	57
Resumen de intervalos de limpieza	57
Limpie a mano o en el lavavajillas	58
Productos de limpieza no adecuados	59
Limpieza de la bandeja colectora y del depósito de residuos	59
Limpieza de la cubierta de la bandeja colectora	60
Limpieza del depósito de agua	60
Limpieza del filtro del depósito de agua	61
Limpieza de la salida central	61
Limpieza del propulsor de vapor	64
Limpieza del conducto de la leche y enjuague de la válvula	64

Limpieza del sifón de leche	66
Limpieza del recipiente para la leche.....	66
Limpieza del depósito para granos de café y del dosificador individual para café en polvo.....	66
Limpieza de la unidad central y el interior.....	67
Limpieza de la carcasa.....	68
Programas de mantenimiento	68
Acceso al menú “Mantenimiento”	69
Limpiar aparato	69
Enjuagar el conducto de la leche.....	69
Limpieza de los conductos de la leche.....	69
Desengrasar la unidad central	70
Descalcificación del aparato	72
Lubricación de la unidad central.....	74
Resolución de problemas.....	75
Mensajes de la pantalla.....	75
Funcionamiento inusual del sistema de cafetera	78
Resultados no satisfactorios	86
Servicio Técnico	88
Contacto en caso de falla.....	88
Garantía	88
Transporte.....	88
Vaporización de la máquina de café.....	88
Embalaje seguro de la máquina	89
Datos técnicos.....	90

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Esta máquina de café cumple con todos los requisitos vigentes de seguridad. Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente las instrucciones de manejo antes de usar la máquina de café. Estas instrucciones incluyen información importante sobre la instalación, la seguridad, el uso, y el mantenimiento del aparato. Esto previene tanto lesiones personales como daños en la máquina de café.

Miele le recomienda expresa y encarecidamente que lea y siga las instrucciones del capítulo sobre la instalación y la conexión de la máquina de café, así como las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Miele no se hará responsable por lesiones o daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve estas instrucciones de manejo en un lugar seguro y páselas a cualquier futuro propietario.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso previsto

- ▶ Esta máquina de café está prevista para uso doméstico.
- ▶ La máquina está prevista solo para uso doméstico y para la preparación de bebidas tales como expreso, capuchino, latte macchiato, té, etc. No se permite ningún otro tipo de uso.
- ▶ El sistema de cafetera no es apto para uso en exteriores.
- ▶ Esta máquina de café no debe utilizarse a altitudes mayores de 6560 ft (2000 m).
- ▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales o de experiencia con el aparato no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad con los niños

 Peligro de quemaduras y escaldaduras en los dispensadores. La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos. Evite que los niños toquen las superficies calientes de la máquina de café o que expongan parte de sus cuerpos a los surtidores en funcionamiento.

- ▶ Mantenga el sistema de cafetera fuera del alcance de los niños.
- ▶ Mantenga a los niños lejos de la máquina de café y el cable eléctrico.
- ▶ Los niños deben estar conscientes de los riesgos potenciales del uso indebido.
- ▶ Los niños deben estar supervisados cuando se encuentren cerca del sistema de cafetera. No permita que jueguen con él o utilicen los controles.
- ▶ Los niños no deben limpiar la máquina de café sin la debida supervisión.
- ▶ Recuerde que el café y el expreso no son bebidas adecuadas para niños.
- ▶ Peligro de asfixia. Mientras juegan, los niños pueden enredarse en el material de empaque (como la envoltura de plástico) o colocar el material de empaque sobre la cabeza con el riesgo de asfixiarse. Mantenga el material de empaque alejado de los niños.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Seguridad técnica

- ▶ Antes de instalar el sistema de cafetera, revíselo externamente para comprobar que no presente daños. Si el sistema de cafetera está dañado, puede representar un riesgo para la seguridad y no debe usarse en ningún caso.
- ▶ Antes de conectar el sistema de cafetera al suministro eléctrico, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan con el suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el sistema de cafetera. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado.
- ▶ Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado adecuadamente el aparato a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de puesta a tierra eficiente. Es imprescindible que se cumpla con este requisito de seguridad básico. Si tiene alguna duda, solicite a un electricista calificado que verifique el sistema eléctrico de la casa.
- ▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de las normas oficiales. Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.
- ▶ No conecte la máquina al suministro principal de corriente con una extensión o barra de potencia.
- ▶ La máquina de café no debe usarse en instalaciones móviles, tales como barcos.
- ▶ Desenchufe la máquina de café del suministro eléctrico inmediatamente si nota algún daño u olor, a quemado por ejemplo.
- ▶ No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato funciona mal o si el aparato se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen ajustes.
- ▶ Asegúrese de que el cable eléctrico no esté pinzado o dañado por bordes cortantes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ El cable eléctrico no debe colgar hacia el suelo. Alguien podría tropezar con él con riesgo de lesión y el aparato podría resultar dañado.
- ▶ No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- ▶ Utilice esta máquina de café solo a temperaturas ambiente entre +50 °F (10 °C) y +100 °F (38 °C).
- ▶ Coloque la máquina de café a una altura de por lo menos 34" (850 mm) del piso.
- ▶ Peligro de sobrecalentamiento. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina de café. No cubra la máquina de café con toallas de cocina, etc. mientras esté en funcionamiento.
- ▶ Si la máquina de café se instaló detrás de un frente de gabinete cerrado, únicamente puede utilizarse con la puerta del gabinete abierta (consulte el tamaño mínimo del nicho en "Instalación"). El calor y la humedad pueden acumularse detrás del frente del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños a la máquina y/o a los gabinetes. No cierre la puerta del gabinete mientras la máquina de café esté en uso. Deje la puerta del gabinete abierta hasta que la máquina de café se haya enfriado por completo.
- ▶ Proteja el sistema de cafetera del agua y el rocío de agua. No sumerja el aparato en agua.
- ▶ Este electrodoméstico no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado utilizando piezas originales de Miele. El no hacerlo puede crear una condición peligrosa y puede resultar en la anulación de la garantía.
- ▶ La garantía del fabricante puede quedar invalidada si la máquina de café no es reparada por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele.
- ▶ El mantenimiento y las reparaciones no autorizados podrían ocasionar peligros imprevistos para el usuario de los que el fabricante no se hará responsable. El mantenimiento y las reparaciones de la máquina de café sólo deben ser realizados por un especialista calificado o por el servicio técnico de Miele.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

► Para hacer reparaciones, la máquina debe estar desconectada del suministro eléctrico.

El sistema de cafetera solo se encuentra desconectado del suministro eléctrico si

- El cable eléctrico se ha desenchufado.
Desenchufe el cable eléctrico tirando de la clavija, nunca del cable.
- Los fusibles del suministro de corriente doméstica están desconectados.
- Alguno de los fusibles de rosca del suministro de corriente doméstica está completamente desenroscado.

► Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirse por un cable de alimentación específico del mismo tipo (disponible, por ejemplo, en la tienda online de Miele o en el Servicio Técnico de Miele). Por razones de seguridad, esta sustitución solo debe realizarse por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele.

► Nunca abra la cubierta exterior de la máquina. Es muy peligroso para el usuario alterar las conexiones o los componentes eléctricos y las piezas mecánicas, y hacerlo podría ocasionar fallas en el funcionamiento o una descarga eléctrica.

► Este dispositivo cumple con la Sección 15 de las Normas de FCC. La operación está sujeta a estas dos condiciones:

- (1) este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y
- (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

La construcción del dispositivo asegura que los límites de exposición de la FCC se cumplan de manera verificable utilizando el módulo WiFi integrado EK037.

Contiene:

FCC ID: 2ACUWEK037

IC ID: 5669C-EK037

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Uso correcto

⚠ Peligro de quemaduras y escaldaduras en los dispensadores. Los líquidos y el vapor dispensados están muy calientes.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando sale líquido o vapor caliente.

No toque los componentes calientes.

Los dispensadores pueden rociar líquido caliente o vapor. Asegúrese que la salida central esté limpia e instalada correctamente.

El agua de la bandeja de escurrimiento también puede estar muy caliente. Tenga cuidado al vaciarla.

⚠ ¡Peligro de sufrir lesiones en los ojos!

No mire hacia la luz directamente ni utilice un instrumento óptico (por ejemplo, un lente de aumento).

► Tenga en cuenta lo siguiente con respecto al agua:

- La calidad del agua debe satisfacer los requerimientos para el agua potable del país donde se instale la máquina de café.
- Utilice únicamente agua potable fresca para llenar el depósito de agua. El agua caliente u otros líquidos pueden dañar la máquina de café.
- Cambie el agua a diario para evitar la acumulación de bacterias.
- No use agua mineral con gas.

► Llene el recipiente de granos de café solamente con granos de café o café expreso tostados. No llene el recipiente con granos de café que hayan sido tratados con aditivos ni con café molido.

► No vierta líquidos en el recipiente para granos.

► No use granos de café verde (sin tostar) ni mezclas de granos de café que incluyan café verde. Los granos de café verde son muy duros y aún conservan cierta cantidad de humedad residual. Esto puede dañar el molinillo de la máquina tan pronto como el molinillo comience a funcionar.

► No utilice granos de café procesados con caramelo, azúcar u otras sustancias. El azúcar dañará el sistema de cafetera.

► Llene el depósito de café molido solo con granos de café molidos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ No utilice ningún tipo de café molido caramelizado. El azúcar en el café se pegará o bloqueará la unidad central del sistema de cafetera. Las tabletas de limpieza para desengrasar la unidad central no quitarán este tipo de depósito.
- ▶ Solo use leche. La mayoría de los aditivos azucarados pueden obstruir los conductos de leche y dañar la máquina.
- ▶ Si usa leche de vaca, asegúrese de que sea pasteurizada.
- ▶ Cuando prepare té, siga las instrucciones que aparecen en el paquete de té.
- ▶ No coloque debajo de la unidad central una mezcla de alcohol inflamable. Las llamas pueden provocar que las partes de plástico de la máquina de café prendan fuego y se derritan.
- ▶ No use llamas abiertas, tales como velas, sobre o cerca de la máquina de café. La máquina de café podría incendiarse con el riesgo de extender el fuego.
- ▶ No utilice el sistema de cafetera para limpiar objetos.
- ▶ Asegúrate que la máquina de café no entre en contacto con desinfectante para manos o crema solar, ya que dañaría las superficies.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Accesorios y partes

- ▶ Se recomienda utilizar accesorios originales Miele. El uso de piezas o accesorios de otros fabricantes invalidará la garantía y Miele no aceptará ninguna responsabilidad.
- ▶ El uso de insertos accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, descarga eléctrica o lesiones a personas.
- ▶ Se recomienda sustituir los componentes defectuosos por piezas originales Miele. Si se instalan partes originales Miele correctamente, Miele asegura el cumplimiento total con los requisitos de seguridad y la garantía se mantiene vigente.
- ▶ Miele garantizará suministrar partes de repuesto funcionales por un mínimo de 10 años, y hasta 15 años después de su máquina de café sea descontinuada.

Limpieza y cuidado

- ▶ Consulte “Limpieza y cuidado” para obtener mayor información.
- ▶ Limpie la máquina de café y el recipiente de leche (de serie, dependiendo del modelo) cada día, especialmente antes de usarlo por primera vez.
- ▶ Todas las partes del sistema de leche deben ser limpiadas a fondo y con regularidad.
- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar esta máquina. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.
- ▶ Descalcifique el sistema de cafetera regularmente según el nivel de dureza del agua en su área. Descalcifique la máquina con mayor frecuencia si se encuentra en un área con agua muy dura. Miele no será responsable de daños causados por la descalcificación insuficiente, el uso de agentes descalcificadores inadecuados o aquellos que no contengan la concentración correcta.
- ▶ Desengrase la unidad central regularmente con las tabletas de limpieza de Miele. Según el contenido natural de aceite del café utilizado, la unidad central se puede bloquear rápidamente.
- ▶ Los granos de café usados deben desecharse con los residuos orgánicos o en la pila de composta. No los arroje por el fregadero ya que podrían taponarlo.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para máquinas con superficies de acero inoxidable:

- ▶ No utilice notas adhesivas, cinta adhesiva transparente, cinta de enmascarar u otros tipos de adhesivos en las superficies de acero inoxidable.
- ▶ Las superficies de acero inoxidable pueden sufrir rayaduras. Incluso los imanes pueden ocasionar rayaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Ahorro de energía

Los siguientes consejos te pueden ayudar a ahorrar energía y dinero además de contribuir al cuidado del ambiente:

- Haz funcionar la máquina de café en Modo Eco (ajuste predeterminado).
- Reduce el brillo de la pantalla.
- Cambia la configuración para el cronómetro Desconectar tras a 20 minutos. Entonces la máquina de café se apagará 20 minutos después de haber preparado la última bebida o de haber tocado un botón sensor. Si aumentas el ajuste del temporizador Desconectar tras, aumentará el consumo de energía de la máquina de café.
- Algunos cambios en el ajuste predeterminado de fábrica pueden aumentar el consumo de energía de la máquina de café. Presta especial atención al siguiente mensaje en la pantalla: Este ajuste requiere un mayor consumo energético
- Si solo deseas precalentar tus tazas de vez en cuando, puede apagar la superficie de calentamiento de las tazas.
- Apaga la máquina con el botón de encendido/apagado  cuando no esté en uso.

Material de empaque

El material de empaque usado protege la máquina durante el transporte. Conserve la caja de cartón original y las piezas de poliestireno para que pueda empacar el electrodoméstico de forma segura si requiere transportarlo en el futuro.

Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseches su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.



Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseche. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de menores de edad hasta que sea retirado. Siga los requerimientos de seguridad para aparatos que se puedan voltear o que representen un peligro de atrapamiento.

Instalación

Conexión eléctrica

Antes de conectar la máquina de café asegúrese de que los datos de conexión de la placa de características (voltaje y frecuencia) correspondan con los de la alimentación eléctrica.

Estos datos deben corresponder para evitar el riesgo de daños a la máquina de café. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

La información de conexión se proporciona en la placa de información. La placa de información se puede encontrar en el lado izquierdo del aparato al sacar la bandeja de escurrimiento.

El aparato se suministra con un cable eléctrico listo para su conexión a un tomacorriente de CA 220–240 V 50 Hz .

La máquina de café debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe con toma correcta a tierra. La máquina se debe conectar a un sistema eléctrico diseñado de conformidad con los reglamentos nacionales.

La intensidad nominal del fusible debe ser de al menos 10 A .

El tomacorriente debe estar al lado del aparato y ser fácilmente accesible, cuando sea posible.

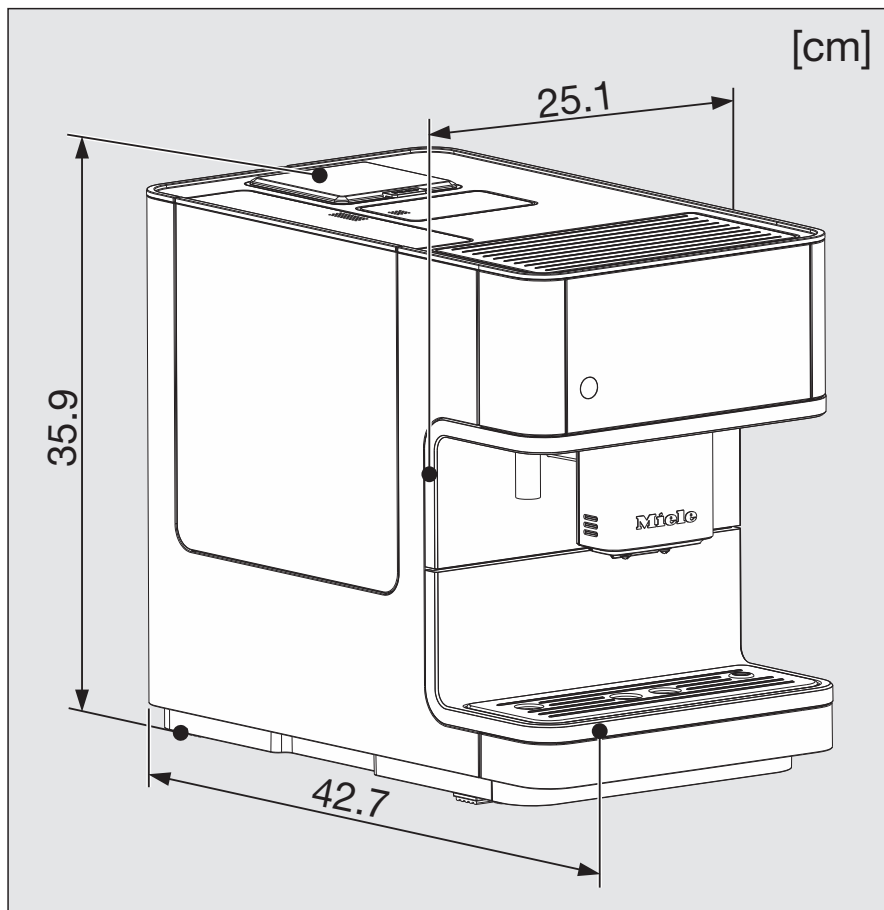
No conecte la máquina de café al suministro de energía con una barra de multicontactos o una extensión. Estos no garantizan la seguridad requerida del aparato (riesgo de incendio).

No conecte la máquina de café a un inversor aislado. Estos dispositivos se utilizan para suministro de energía autónomo, tal como un sistema de energía solar. Los picos de voltaje pueden provocar una desconexión automática de seguridad. Esto podría dañar el sistema electrónico.

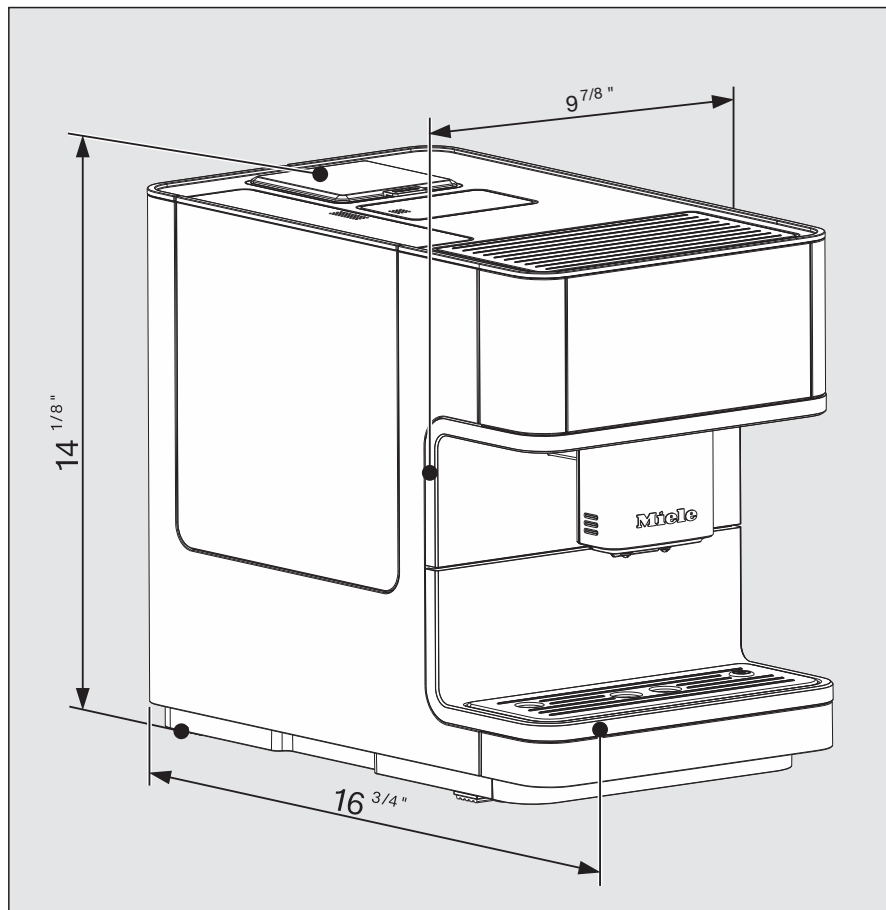
La máquina de café no se debe usar con **enchufes para ahorro de energía**. Estos reducen el suministro de energía al aparato, lo cual podría generar calor excesivo.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser cambiado por un electricista calificado.

Dimensiones del aparato



Instalación



Instalación



Peligro de sobrecalentamiento por ventilación insuficiente.

Si la máquina de café no está suficientemente ventilada, el aparato se puede sobrecalentar.

Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina de café.

No cubra la máquina de café con toallas de cocina, etc. mientras esté en funcionamiento.

Si la máquina de café está instalada detrás del frente de un gabinete cerrado, el calor y la humedad pueden acumularse detrás del frente del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños a la máquina de café y/o a los gabinetes.

No cierre la puerta del gabinete mientras la máquina de café esté en uso.

Al ubicar el aparato: Asegúrese de que el panel de servicio pueda abrirse completamente para poder retirar la unidad central fácilmente cuando sea necesario.

- La máquina de café debe ubicarse en una barra de tal manera que quede alineada con el borde frontal.

Observe las siguientes instrucciones de instalación:

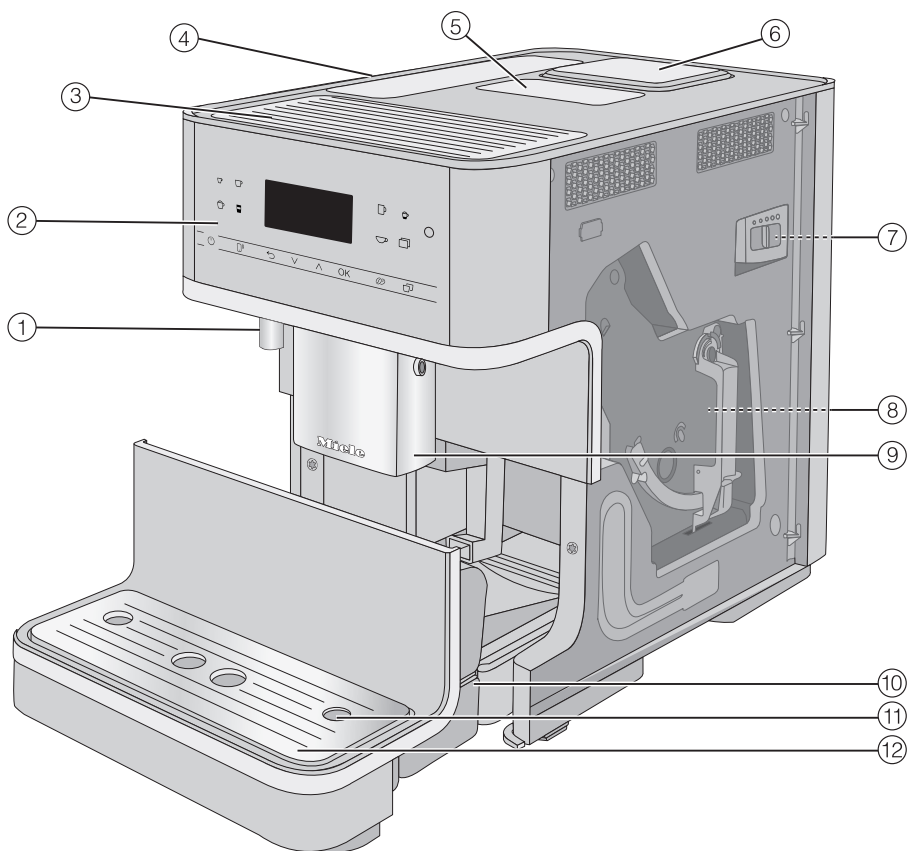
- El aparato debe ubicarse en un lugar seco y bien ventilado.
- Utilice el aparato a temperatura ambiente entre + 50 F and + 100 F (+ 10 °C y + 38 °C).
- La máquina de café debe colocarse sobre una superficie nivelada. La superficie debe ser resistente al agua.

Si la máquina de café se instala en una barra, las dimensiones mínimas de este deben ser las siguientes:

Altura	20 (50.8 mm)
Ancho	21 7/8 (45.0 mm)
Profundidad	17 11/16 (55.5 mm)

Familiarización

Descripción de la máquina

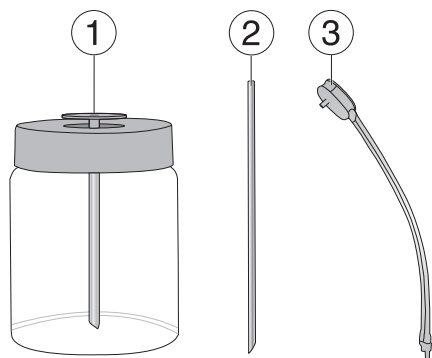


- ① Surtidor de agua caliente
- ② Panel de control
- ③ Calentamiento de tazas*
- ④ Depósito de agua
- ⑤ Depósito de café molido
- ⑥ Depósito para granos de café
- ⑦ Configuración del molido del café (detrás del panel de servicio)
- ⑧ Unidad central (detrás del panel de servicio)

- ⑨ Surtidor principal, de altura ajustable
- ⑩ Bandeja de escurrimiento y contenedor de posos de café
- ⑪ Abertura de conducto de leche
- ⑫ Panel inferior con cubierta de la bandeja de escurrimientos

* según el modelo: CM 6360, CM 6560

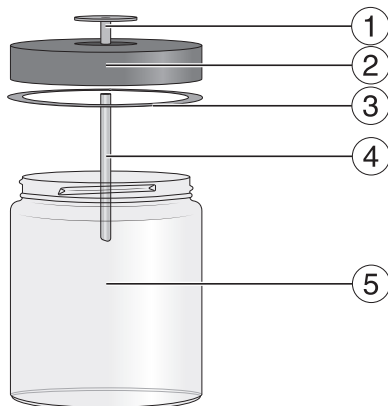
Recipiente para la leche y sifón de leche



- ① Recipiente de leche*
- ② Sifón de leche
- ③ Conducto de leche con válvula de enjuague

* según el modelo: CM 6360, CM 6560

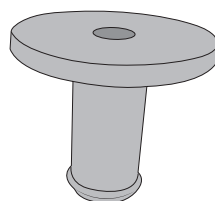
Detalles del recipiente de leche



- ① Pieza de conexión
- ② Tapa
- ③ Empaque anular
- ④ Tubo de acero inoxidable
- ⑤ Vidrio

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

Puede preparar la leche con el sifón o el recipiente para la leche (incluidos en el volumen de suministro según el modelo).



Hay una pieza de conexión que se incluye en el volumen de suministro y que puede introducirse en el sifón de leche o en la tapa del recipiente para la leche. La máquina se suministra con la pieza de conexión adjunta por separado o bien insertada en la tapa del recipiente para la leche (según el modelo). La pieza de conexión es fácil de sacar desde el interior de la tapa del recipiente para la leche.

Accesorios incluidos

- **“Paquete de bienvenida” Miele**
Diferentes productos de limpieza se proporcionan dependiendo del modelo.
- **Cepillo de limpieza**
para limpiar los conductos de leche, por ejemplo.
- **Sifón de leche**
Para preparar leche directamente del envase de venta
- **Recipiente para leche con tapa**
Para el almacenamiento y la preparación de leche (suministrado según modelo)

Familiarización

Accesorios opcionales

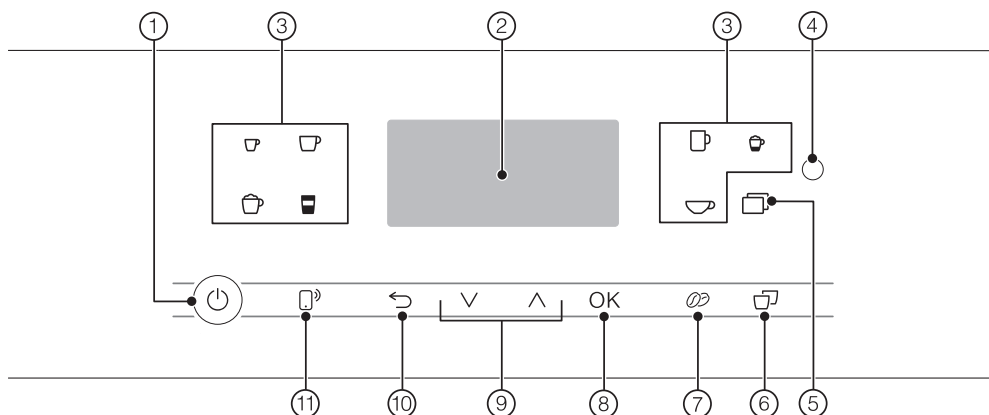
Puede pedir estos productos y otros accesorios interesantes a través de la tienda web de Miele, al Servicio Técnico de Miele o a su distribuidor Miele.

- **Tabletas de limpieza**
para desengrasar la unidad central
- **Tabletas de descalcificación**
para descalcificar los conductos del agua
- **Recipiente para leche con tapa**
Para el almacenamiento y la preparación de leche
- **Jarra CJ 1.0 l**
Botella aislada para café o té (función de jarra)

Símbolos de botones de bebidas

	Expreso
	Café
	Café largo
	Capuchino
	Latte macchiato
	Expreso macchiato
	Agua para té

Controles e indicadores



- ① **Botón de encendido/apagado**

Para encender y apagar la máquina de café
- ② **Pantalla**

Para mostrar la información sobre la operación o estado actual
- ③ **Botones de bebidas**

Para preparar bebidas
- ④ **Interfaz óptica**

(solo para el Servicio Técnico de Miele)
- ⑤ **Botón sensor**
 - Para preparar otras bebidas: ristretto, cappuccino italiano, flat white, café con leche, leche caliente y espuma de leche, agua caliente, agua tibia, función de cafetera
 - Programas de mantenimiento
 - Perfiles
 - Configuraciones
- ⑥ **Botón sensor** **“2 porciones”**

Para preparar dos porciones de una bebida a la vez
- ⑦ **“Botones sensores”** **“DoubleShot”**

Para hacer un café especialmente fuerte y aromático utilizando el doble de café molido pero la misma cantidad de agua
- ⑧ **Botón sensor** **OK**

Para confirmar los mensajes de pantalla y guardar la configuración
- ⑨ **Botones de flecha**

Para desplazarse a través de listas, seleccionar entradas o cambiar valores
- ⑩ **Botón sensor** **“Atrás”**

Para regresar al menú anterior y cancelar acciones no deseadas
- ⑪ **Botón sensor** **MobileStart**

Para activar la opción de inicio remoto para preparar bebidas mediante la aplicación Miele

Familiarización

Símbolos en la pantalla

Además del texto, los siguientes símbolos también pueden aparecer en la pantalla:

Símbolo	Explicación
	Este símbolo indica el menú de Ajustes y la opción de menú de Idioma.
	Este símbolo indica que hay información adicional y sugerencias sobre el uso de la máquina de café. Seleccione <i>OK</i> para confirmar los mensajes.
	El símbolo se muestra cuando el bloqueo del sistema se enciende. Los controles están bloqueados.
	El temporizador de cocina TeaTimer se ha iniciado (consulte "TeaTimer"). El tiempo restante de preparación se muestra junto al símbolo.
	Este símbolo aparece mientras el aparato está siendo descalcificado. Este símbolo también se puede encontrar en el recipiente de agua: llene hasta esta marca.
	Si se ha activado Miele@home para la máquina de café, estos símbolos representan la calidad de la conexión WiFi. Indican la fuerza de la conexión WiFi en incrementos que van desde fuerte a no conectada.

Funcionamiento

Botones sensores

Para operar la máquina de café, pulse los botones sensores con el dedo.

Se emitirá una señal acústica cada vez que se pulse un botón sensor. Puede ajustar el volumen de los tonos de la señal o apagar los tonos (consulte "Personalización de ajustes: volumen").

Menú de bebidas

Cuando aparece lo siguiente en la pantalla, se muestra el menú de bebidas: Seleccionar preparación.

Miele

Seleccionar preparación

Puede encontrar más bebidas en el menú Otras (botón sensor ).

Selección de un menú y navegación por un menú

Para seleccionar un menú, pulse el botón sensor correspondiente, por ejemplo el botón sensor .

Miele

Otras preparaciones

Perfiles

Mantenimiento

Luego podrá comenzar una acción o cambiar la configuración del menú. Una barra deslizante a la derecha de la pantalla muestra que se encuentran disponibles otras opciones o texto.

Para seleccionar una opción del menú, mantenga pulsados los botones sensores $\wedge \vee$ hasta que se resalte la opción que desee.

En cuanto alcance un valor, un mensaje o un ajuste que se pueda confirmar, el botón sensor *OK* se iluminará en naranja.

Toque *OK* para confirmar su selección.

La configuración seleccionada actualmente en una lista tendrá la marca $\checkmark$ al lado.

Salir de un menú o cancelar una acción

Para salir del menú actual, toque el botón sensor .

Alternativamente, toque de nuevo el botón del sensor iluminado en naranja para regresar al menú de bebidas.

Bebidas de café

El café o el expreso se puede hacer de granos de café tostado molidos en el momento para cada taza.

Alternativamente, puede preparar bebidas de café con café ya molido.

Consejo: Si desea utilizar granos de café verdes, puede utilizar un molinillo de frutos secos o semillas para molerlos. Estas trituradoras generalmente tienen una cuchilla giratoria de acero inoxidable. Entonces puede agregar el café verde molido **una porción a la vez** en el dosificador individual para café en polvo y preparar la bebida de café deseada.

Familiarización

Puede usar la máquina de café para preparar las siguientes bebidas a base de café:

- Ristretto
- Espresso
- Café
- Café largo
- Capuchino
- Capuchino italiano
- Latte macchiato
- Café latte
- Espresso macchiato
- Flat white
- Café con leche

Leche caliente y con espuma

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

Bebidas de té

Cuando prepares té, puedes seleccionar entre las siguientes opciones:

- Té blanco
- Té negro
- Té japonés
- Té verde
- Té de hierbas
- Té de fruta

Funciones especiales

Conexión de red

Su cafetera está equipada con un módulo de conexión WiFi integrado. El módulo WiFi permite conectarse a la red doméstica y utilizar la aplicación Miele en un dispositivo móvil.

Una vez que su cafetera esté conectada a través de la red WiFi, la conexión se restablecerá automáticamente cada vez que se encienda.

Asegúrese de que la señal de su red WiFi sea lo suficientemente fuerte en el lugar donde quiere instalar su cafetera.

Conectar su cafetera a su red WiFi aumentará el consumo de energía, incluso cuando la máquina esté apagada.

Funciones inteligentes adicionales a través de la aplicación Miele*

La conexión en red a través de la aplicación Miele le da acceso a numerosas funciones inteligentes adicionales como las siguientes:

- Acceder a la información de estado.
- Utilizar funciones adicionales útiles.
- Mantener el cafetera al día con los últimos desarrollos de Miele mediante actualizaciones de software.

Encontrará información más detallada sobre las funciones inteligentes adicionales en el sitio web de Miele, en el App Store® de Apple o en la Google Play Store™.

*Se trata de una oferta digital independiente de Miele & Cie. KG. El número de funciones puede variar según el modelo y del país. Se requiere la aceptación de los términos y las 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 cambiar o descatalogar las ofertas digitales en cualquier momento.

Aplicación Miele

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



DoubleShot

Seleccione la función de DoubleShot ☉ si desea un café particularmente fuerte y aromático. En este caso, se molerán más granos de café y se prepararán solo hasta la mitad del tiempo de preparación. El tiempo de extracción más breve significa que se liberarán menos aromas no deseados y compuestos amargos.

El DoubleShot se puede activar para todas las bebidas excepto "Ristretto".

Dos porciones

Puede llenar 2 tazas a la vez o 2 bebidas a la vez en una taza grande.

Cafetera

Puede preparar varias tazas de café, una después de la otra automáticamente con la función cafetera, por ejemplo, para llenar una jarra de café.

Puede preparar hasta 8 tazas seguidas (máx. 1 litro).

TeaTimer

Una vez se haya preparado el agua para el té, es posible utilizar la función TeaTimer para activar una alarma de corta duración. Se preestablece un tiempo de reposo específico para el tipo de té seleccionado, pero puede modificarse.

Calentamiento de tazas

En función del modelo: CM 6360, CM 6560.

Puede precalentar las tazas o los vasos en el calentador de tazas ubicado en la parte superior de la máquina de café.

Las tazas se deben precalentar siempre para que el sabor del café se despliegue y se mantenga su temperatura.

Cuando se activa el calentador de tazas, el soporte de tazas se calentará de forma continua hasta que se apague la máquina de café. Esto aumenta el consumo de energía de la máquina de café.

Modo Expertos

La función Modo Expertos le permite cambiar el tamaño de porción mientras se está preparando la bebida. El ajuste **no** se guardará y solo aplicará para la bebida actual.

Perfiles

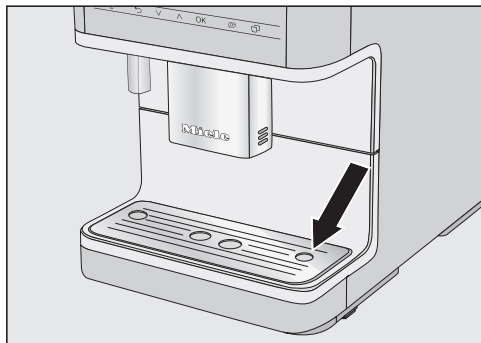
Además, el menú de bebidas de Miele (perfil de Miele), puede crear los perfiles individuales para satisfacer diferentes sabores y preferencias.

En el perfil, puedes ajustar los tamaños y parámetros de porción individualmente para todas las bebidas.

Puesta en funcionamiento

Antes del primer uso

- Retire los avisos de la máquina.



- Quite la película protectora de la cubierta de la bandeja de escurrimiento y colóquela en el panel inferior.
- Coloque la máquina de café en una superficie plana al ras que no sea sensible al agua (consulte “Instalación”).

Limpie la máquina antes de llenarla con agua y granos de café. Consulte las instrucciones relevantes en “Limpieza y cuidado”, por ejemplo, limpie el depósito de granos de café con un paño suave y seco.

- Limpie el depósito de agua, el depósito para granos de café y la salida central.
- Retire el depósito de agua y llénelo de agua potable limpia y fría. Solo llene el depósito hasta la marca de “máx.” y después vuelva a insertar el depósito de agua.
- Quite la tapa del depósito para granos de café, llénelo con granos de café tostados y vuelva a colocar la tapa.
- Inserte el enchufe eléctrico de la máquina de café en la toma de corriente.

Encendido por primera vez y puesta en funcionamiento

- Toque el botón de encendido y apagado  si no aparece nada en la pantalla.

Selección del idioma de la pantalla

- Seleccione el idioma de la pantalla deseado.

Es posible que se le pregunte su ubicación.

Configuración de la red (Miele@home)

Para recibir nuevas versiones de software y manejar la máquina de café a través de la aplicación Miele en su dispositivo móvil, puedes conectar tu máquina de café a la red wifi de tu hogar.

Durante la puesta en funcionamiento aparecerá lo siguiente en la pantalla:
Config. «Miele@home»

Consejo: También puedes decidir configurar Miele@home más adelante. En este caso, selecciona Saltar.

- Asegúrate de que la señal de la red wifi es lo suficientemente fuerte en el lugar de instalación de la máquina de café.
- Pulsa Continuar.
- Selecciona el método de conexión que desea usar.
- Sigue las instrucciones indicadas en la pantalla de la máquina de café y en la aplicación de Miele.

Conexión realizada. aparecerá en la pantalla.

Cualquier nuevo software que se encuentre disponible para su máquina de café se descargará a través de RemoteUpdate la próxima vez que se

encienda el aparato. En este caso, se le notificará que puede instalar el nuevo software (consulte la sección “RemoteUpdate”).

La conexión en red aumenta el consumo de energía de la cafetera.

- Toca **OK** para iniciar la puesta en funcionamiento.

Configurar la dureza del agua

La autoridad local de agua potable podrá decirle el nivel de dureza del agua en su zona.

Se puede encontrar más información en “Ajustes: dureza del agua”.

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

Selección de la Modo Performance

Puede seleccionar el modo de funcionamiento adecuado a tus preferencias personales (consulta “Personalización de los ajustes: modo de funcionamiento”).

- **Modo Eco:** este modo consume la menor cantidad de energía (ajuste predeterminado).
- **Modo Barista:** este modo ha sido optimizado para disfrutar café no adulterado.
- **Modo Leche:** en este modo, las bebidas a base de leche se pueden preparar en un tiempo mucho más corto.
- Selecciona el modo de funcionamiento que desea.
- Confirma con **OK**.

La selección de un modo de funcionamiento distinto de Modo Eco aumenta el consumo de energía de la máquina de café.

Finalización del proceso de puesta en funcionamiento

Tu aparato se ha puesto en funcionamiento correctamente y está listo para su uso.

- Confirma con **OK**.

La máquina de café se calienta y enjuaga el sistema de conductos. El agua utilizada para el enjuague fluirá por la salida central.

- Antes de preparar bebidas con leche por primera vez, enjuaga el sistema de conductos de leche (consulta “Enjuague del sistema de conductos de leche”).

Ten en cuenta que el aroma del café y la crema característica solo se aprecian tras la preparación de los primeros cafés.

Para asegurarse de que se quitaron todos los residuos de café del proceso de evaluación de fábrica del sistema de preparación, deseche las dos primeras tazas de café cuando utilice la máquina de café por primera vez.

Se muele una cantidad mayor de granos de café para las primeras bebidas de café. Esto significa que el polvo de los granos de café puede adherirse a la tapa de la bandeja colectora.

Para apagar la máquina de café después de utilizarla, pulse el botón de encendido y apagado . **No** desenchufe la cafetera: si la desenchufa del suministro eléctrico poco después de configurarla, tendrá que volver a configurarla para su uso.

Funcionamiento

Encender la máquina de café

- Presione el botón de encendido y apagado .

La máquina de café se calienta y enjuaga los conductos. El agua caliente correrá por la salida central.

Cuando Seleccionar preparación aparezca en la pantalla, podrá hacer bebidas.

Si la máquina de café ya está a la temperatura de funcionamiento, el proceso de enjuague no tendrá lugar cuando se encienda la máquina.

Reactivar la máquina de café

Si no se toca ningún botón del sensor ni realiza programas de mantenimiento, la pantalla se apagará después de aproximadamente 7 minutos para ahorrar energía. El botón del sensor *OK* parpadeará encendiéndose y apagándose mientras la máquina de café esté encendida.

- Toque cualquiera de los botones del sensor para reactivar la máquina de café y preparar una bebida.

Llenado del recipiente con granos de café

 Riesgo de daños al molinillo debido a la operación incorrecta.

Llenar el depósito para granos de café con sustancias inadecuadas tales como líquidos, café molido o granos de café procesados con azúcar, caramelo o similares ocasionará daños a la máquina de café.

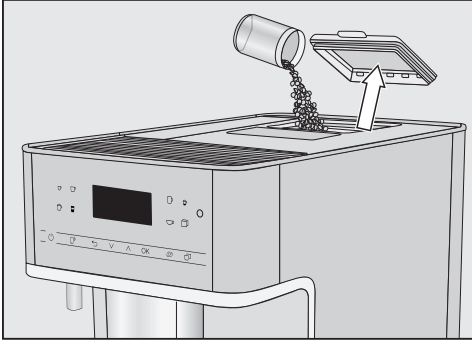
Además los granos de café verde (sin tostar) o mezclas de granos de café que incluyan café verde pueden dañar el molinillo. Los granos de café verde son muy duros y aún conservan cierta cantidad de humedad residual. Esto puede dañar el molinillo de la máquina tan pronto como el molinillo comience a funcionar.

Coloque solo granos de café tostados en el depósito para granos de café.

El café o el expreso se puede hacer de granos de café tostado molidos en el momento para cada taza. Esto requiere que el depósito para granos de café sea llenado con granos de café.

Alternativamente, puede preparar bebidas de café con café ya molido.

Consejo: Puede usar una trituradora de semillas o nueces para moler granos de café verde. Estas trituradoras generalmente tienen una cuchilla giratoria de acero inoxidable. Entonces puede agregar el café verde molido **una porción a la vez** en el dosificador individual para café en polvo y preparar la bebida de café deseada.



- Retire la tapa del depósito de granos de café.
- Llene el depósito de granos de café con granos de café tostado.
- Vuelva a colocar la tapa.

Consejo: Solo agregue la cantidad de granos suficiente para utilizarlos unos días.

El contacto con el aire puede hacer que los granos de café pierdan su aroma.

Llenado del tanque de agua

 **Riesgo para la salud debido a agua contaminada.**

Se pueden desarrollar bacterias en el agua que permanezca en el depósito de agua demasiado tiempo y esto constituye un riesgo para su salud.

Cambie el agua del depósito de agua **cada día**.

 **Riesgo de daños debido a la operación incorrecta.**

Los líquidos inadecuados, tales como agua caliente u otros líquidos pueden dañar la máquina de café.

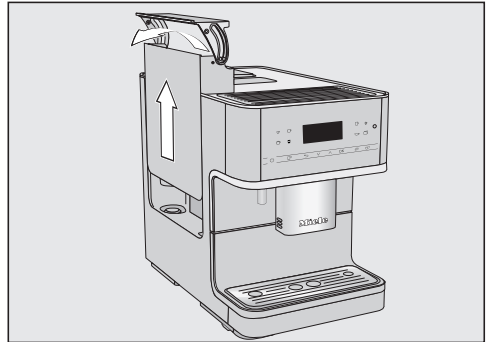
El agua carbonatada deja demasiada cal en la máquina de café.

Utilice únicamente agua potable fresca para llenar el depósito de agua.

Si el recipiente de agua se coloca demasiado alto o inclinado, impedirá que la válvula dispensadora se acople correctamente y puede haber fuga de agua.

Revise si la superficie bajo el depósito de agua está sucia.

Si es necesario, limpie la superficie debajo del depósito de agua.

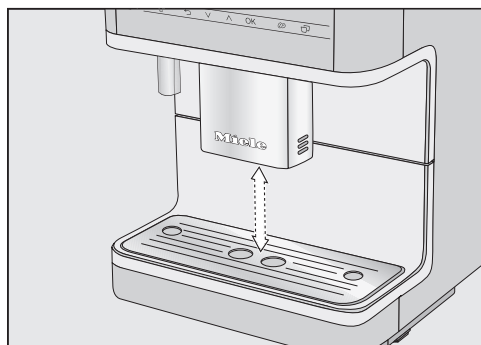


- Presione la tapa del lado derecho.
- Jale hacia arriba el depósito de agua por la tapa para sacarlo.
- Llene el depósito de agua con agua potable limpia y fría hasta la marca *máx.*
- Vuelva a insertar el depósito de agua.

Ajuste de los dispensadores de café según la altura de la taza

Puede ajustar el dispensador principal para adaptarlo a la altura de la taza que usará, de manera que el café o expreso no se enfríe tan rápido y la crema tenga una mejor consistencia.

Funcionamiento



- Tire del dispensador principal hacia abajo hasta que se encuentre al mismo nivel que el borde de la taza. Alternativamente, empuje el dispensador principal hacia arriba hasta que haya espacio suficiente para una taza o tazón grande debajo.

Parámetros

Visualización y cambio de parámetros

Puede cambiar el tamaño de porción de todas las bebidas.

Además, puede configurar la cantidad de café, la temperatura de preparación y los parámetros de preparación previa para cada bebida de café individualmente.

- Presione .
- Seleccione Parámetro.
- Seleccione una bebida.
- Confirme con **OK**.

Se muestran los parámetros que se pueden cambiar para esta bebida.

Una vez que haya seleccionado una bebida, aparecerán los ajustes actuales para lo siguiente: Cantidad de café molido, Temp. de preparación y Aromatización.

Se muestra la opción del menú **Cantidades bebidas** en la primera línea. Si selecciona **Cantidades bebidas** y confirma con **OK**, se servirá la bebida de inmediato.

- Seleccione el parámetro que desea.
- Cambie la configuración conforme lo requiera.
- Confirme con **OK**.

La configuración ahora está guardada.

Cambio de los tamaños de las porciones

Puede cambiar el tamaño de la porción en el modo Experto para la bebida actual o de forma permanente. Si desea cambiar el tamaño de la porción de la bebida de forma permanente, cambie el parámetro **Cantidades bebidas**.

- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Presione .
- Seleccione Parámetro.
- Seleccione una bebida.
- Confirme con **OK**.

Se muestran los parámetros que se pueden cambiar para esta bebida.

- Seleccione **Cantidades bebidas**.
- Confirme con **OK**.

Ahora se preparará la bebida requerida. En cuanto se haya preparado la cantidad mínima, **Guardar** se mostrará en la pantalla.

- Cuando el depósito se llene hasta el nivel deseado, pulse **OK**.

Si desea cambiar el tamaño de porción para café con leche, los ingredientes de la bebida se guardan uno después de otro durante la preparación.

- Cuando la cantidad de cada ingrediente llegue hasta el nivel deseado, presione **OK**.

El tamaño de la porción programado se surte cada vez que se selecciona esa bebida específica.

Consejo: Para las bebidas que se muestran en el panel de control, puede cambiar el tamaño de la porción presionando y sosteniendo el botón. Para ello, mantenga presionado el botón de bebidas hasta que la máquina comience a surtir. En cuanto se haya preparado la cantidad mínima, **Guardar** se mostrará en la pantalla.

Si el depósito de agua se vacía mientras se está preparando una bebida, la máquina de café detendrá la programación del tamaño de porción. El tamaño de la nueva porción **no** se guardará.

Modo experto

Encender y apagar el modo Experto

Se muestra el menú de bebidas.

- Pulse el botón sensor .
- Seleccione **Ajustes**  | **Modo Expertos**.
- Seleccione la opción que desea.
- Confirme con **OK**.

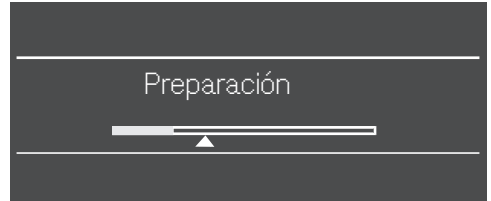
La configuración ahora está guardada.

Cambiar los tamaños de las porciones en modo Experto

El tamaño de la porción sólo puede modificarse cuando se está procesando el ingrediente correspondiente mientras se elabora la bebida. El tamaño de la nueva porción no se guardará. Si selecciona **DoubleShot**  o 2 porciones , no se puede usar el modo Experto para cambiar el tamaño de la porción.

Se muestra el menú de bebidas.

- Seleccione una bebida.
- Comenzará a servir la bebida. Puede ajustar el tamaño de la porción mientras se esté sirviendo; por ej., puede cambiar de manera individual la cantidad de leche caliente, de espuma de leche y de expreso para un latte macchiato.



- Use los botones sensores  y  para mover el indicador (triángulo pequeño) como desee.

Perfiles

Creación de un perfil

- Toca el botón del sensor .
- Seleccione **Perfiles**.
- Confirma con **OK**.

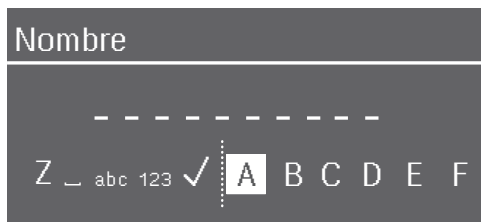
Se abre el menú **Perfiles**.

- Seleccione **Crear perfil**.

El editor se abrirá en la pantalla.

Funcionamiento

Las letras y los números se ingresan usando los botones del sensor $\wedge$ y $\vee$. Puedes elegir entre letras mayúsculas y minúsculas.



- Para ingresar un caracter, resalta el que deseas y confirma su elección con **OK**.
- Para eliminar un caracter, toque el botón del sensor $\leftarrow$.
- Para guardar el nombre, selecciona la casilla $\checkmark$ y confirma con **OK**.

■ Ingresa el nombre del perfil.

Consejo: Lo más conveniente es elegir nombres cortos.

Se crea el perfil.

El nombre del perfil actual aparece en la parte superior izquierda de la pantalla.

Preparación de bebidas almacenadas en un perfil

- Toque el botón sensor $\square$ y seleccione Perfiles. Confirme con **OK**.
- Seleccione el perfil que desee.
- Seleccione la bebida que desea.

La máquina comienza a servir la bebida.

Cambiar bebidas en un perfil

Cuando cambia los parámetros de una bebida en un perfil, estos ajustes solo aplican al perfil activo. Los ajustes para bebidas contenidos en otros perfiles no cambiarán.

- Pulse el botón sensor $\square$.

Se abre el menú Perfiles.

- Seleccione el perfil que desee.

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

Ahora ya puede cambiar las bebidas individualmente.

Edición de perfiles

Una vez que haya creado al menos un perfil, puede cambiar los perfiles en el menú Perfiles.

- Pulse el botón sensor $\square$.

Se abre el menú Perfiles.

- Seleccione editar.

- Confirme con **OK**.

Ahora puede editar los siguientes ajustes para el perfil seleccionado:

- Configurar cuándo debería cambiar el perfil
- Cambio del nombre de perfil
- Eliminación del perfil

Configurar cuándo debería cambiar el perfil

- Pulse el botón sensor $\square$.

Se abre el menú Perfiles.

- Seleccione editar.

- Confirme con **OK**.

- Seleccione Modificar perfil.

- Confirme con **OK**.

Las siguientes opciones aparecerán:

- **manual:** el perfil seleccionado permanecerá activo hasta que seleccione otro.

- **Después de la preparación:** la máquina regresará al perfil Miele cada vez que se sirva una bebida.
 - **Con conectar:** se mostrará el perfil Miele cada vez que se encienda la máquina de café, sin importar qué perfil estaba seleccionado la última vez que se apagó la máquina.
- Seleccione la opción que desea.
 - Confirme con **OK**.

Cambio del nombre

Esta solo se puede seleccionar si se asignó un perfil además del perfil de usuario Miele estándar.

- Seleccione **Modificar nombre y confirme con OK**.
- Cambie el nombre según se requiera (consulte también “Creación de perfiles”).

Eliminación del perfil

Esta selección solo es posible si se asignó un perfil de usuario además del perfil de usuario Miele estándar.

- Pulse el botón sensor .
- Se abre el menú **Perfiles**.
- Seleccione **editar**.
 - Confirme con **OK**.
 - Seleccione **Borrar perfil**.
 - Confirme con **OK**.
 - Seleccione el perfil que desea eliminar.
 - Seleccione **Sí**.
 - Confirme con **OK**.

Se eliminará el perfil.

Configuración del molinillo de café

Identificar la configuración ideal del molinillo de café

Hay varias maneras de configurar correctamente un molinillo de café.

El café tiene un molido **demasiado grueso** si:

- El expreso o el café fluye muy rápido a la taza.
- El espresso o el café tienen un sabor agrio.
- La crema es muy clara e irregular.

El café tiene un molido **demasiado fino** si:

- El expreso o el café fluye con mucha lentitud a la taza.
- El expreso o el café tiene un sabor demasiado amargo.
- La crema es de color marrón oscuro.

Cómo ajustar el molinillo de café

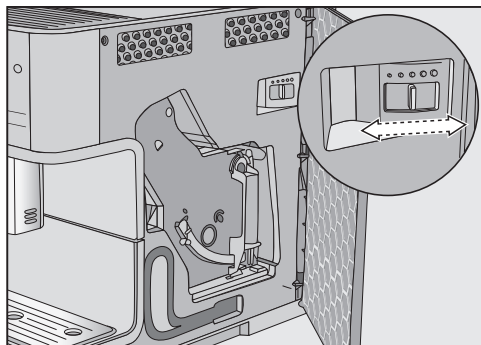
Si la configuración del molinillo se ajusta para más de un nivel, el molinillo puede dañarse.

Ajuste el molinillo sólo un nivel cada vez.

Cada vez que ajuste la configuración, comience por hacer una nueva bebida para que los granos se muelan. Vuelva a ajustar el molinillo un nivel cada vez.

- Abra la puerta del aparato.

Funcionamiento



- Mueva el control deslizante como máximo un nivel hacia la izquierda (para un molido más fino) o hacia la derecha (para un molido más grueso).

El ajuste del molinillo seleccionado se utilizará para todas las bebidas de café.

- Cierre la puerta del aparato.
- Vacíe la bandeja colectora y el depósito de residuos.
- Prepare una taza de café.

Después de esto, puede ajustar nuevamente la configuración del molinillo.

La configuración modificada del molinillo se usará después de que se haya preparado el segundo café.

El molinillo se desgastará ligeramente con el tiempo. Establezca una configuración más fina del molinillo si es necesario.

2. La app Miele está disponible en un dispositivo móvil.
3. Tienes una cuenta de usuario en la app Miele.

MobileStart

Encendido y apagado de MobileStart

Si desea usar MobileStart , se debe encender la opción Control a distancia.

Se muestra el menú de bebidas.

- Pulse el botón sensor

El botón sensor se ilumina. Ahora puede comenzar a preparar una bebida a través de la aplicación. Siga las indicaciones para hacerlo.

Preparación de MobileStart

Peligro de quemaduras y escaldaduras en las boquillas.

Si se sirven líquidos o sale vapor mientras la máquina no está bajo supervisión, las personas se pueden quemar si colocan partes del cuerpo debajo de la salida central o tocan componentes calientes.

Asegúrese de que nadie, principalmente niños, pueda sufrir daños si la máquina funciona sin supervisión.

Conexión en red

Requisitos para la conexión en red

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

1. En el lugar de instalación se dispone de una red doméstica.
Ten preparada la contraseña del WiFi.

La leche **no** se enfría en el recipiente ni en el cartón de leche.

La leche puede descomponerse si se deja en el recipiente o en el cartón de leche durante un periodo prolongado sin refrigerar (según el tipo de leche).

Si desea comenzar a preparar una bebida con leche usando la aplicación, asegúrese de que la leche esté suficientemente fría (< 50 °F/10 °C).

En particular, no deje la leche de vaca en el recipiente para la leche ni en el cartón durante un periodo prolongado sin refrigerar.

Siga las instrucciones del fabricante con respecto a la caducidad de la leche utilizada.

Con Mobile Start, puede empezar a preparar una bebida, por ejemplo, a través de la app de Miele.

Solo podrá usar Mobile Start si:

- Se configuró Miele@home para su máquina de café y
- Mobile Start está encendido.
- Asegúrese de que la máquina de café está lista para su uso; por ejemplo, compruebe que el depósito de agua y el de granos están suficientemente llenos.
- Coloque una taza vacía suficientemente grande debajo de la salida central.

Ahora ya puede preparar bebidas mediante la aplicación.

Si va a preparar una bebida con Mobile Start, se le avisará cuando se esté sirviendo la bebida mediante señales acústicas y visuales. Estas señales de advertencias no se pueden cambiar ni apagar.

Si la máquina de café se está operando en modo manual, no se puede operar a través de la aplicación. La operación directamente en el aparato tiene prioridad.

Calentador de tazas

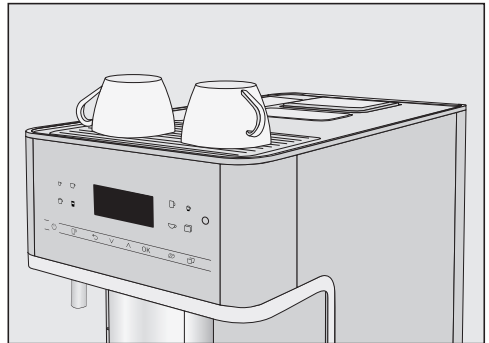
En función del modelo: CM 6360, CM 6560.

Encendido o apagado del calentador de tazas

- Pulse el botón sensor .
- Seleccione Ajustes  | Calentamiento de tazas.
- Seleccione la opción que desea.
- Confirme con OK.

La configuración ahora está guardada.

Precalentamiento de las tazas



- Coloque las tazas o vasos sobre el calentador de tazas situado en la parte superior de la máquina de café.

Preparación para un largo período de inactividad

Si la máquina de café no se va a utilizar durante más de 3 días, por ejemplo durante unas vacaciones, prepare el aparato para ello.

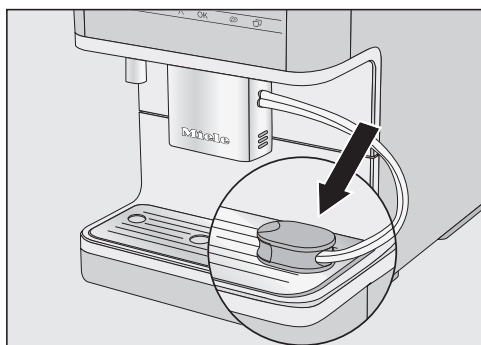
Funcionamiento

- Vacíe la bandeja colectora, el depósito de residuos y el depósito de agua.
- Limpie a fondo todas las piezas, incluida la unidad central y el interior del aparato.
- Desenchufe el enchufe eléctrico de la máquina de café para desconectarla de la red eléctrica.

Apagar la máquina de café

- Presione el botón de encendido y apagado .

Si preparó una bebida con leche, Introducir válvula para el aclarado en la bandeja colectora. **aparecerá en la pantalla.**



- Inserte la válvula de enjuague en la abertura derecha de la cubierta de la bandeja colectora.
- Confirme con **OK**.

Si se sirvió una bebida, la máquina de café enjuagará los conductos. La máquina de café se apagará enseguida.



Peligro de quemaduras y escaldaduras en los dispensadores.

Los líquidos y el vapor dispensados están muy calientes y pueden ocasionar escaldaduras.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando sale líquido o vapor caliente.

No toque los componentes calientes.

Leche caliente y con espuma

Preparación de productos de leche y de lácteos alternativos

La leche de vaca o los productos lácteos vegetales alternativos (por ejemplo, la leche de soya) que contienen azúcar añadido pueden obstruir el conducto de la leche y cualquier otra pieza que la transporte. Los residuos de líquidos no adecuados pueden interferir con la preparación de la leche.

La leche usada no debe contener aditivos.

La leche de vaca contiene bacterias de forma natural.

Si utiliza leche, asegúrese de que esté pasteurizada, por ejemplo, leche de vaca pasteurizada.

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

Una vez que el aparato se haya calentado, la leche subirá hasta la salida central, donde se calentará mediante vapor y también se espumará para las bebidas que requieran espuma de leche. Ahora bien, la consistencia de la preparación de espuma de leche variará mucho en

función del tipo de leche que se use. No todos los tipos de leche son aptos para la preparación de espuma de leche.

Consejo: El uso de leche de vaca fría (< 50 °F/10 °C) con un contenido de proteína de por lo menos 3 % producirá una espuma de leche perfecta.

Puede elegir leche con un contenido de grasa según sus preferencias personales. Con el uso de leche entera (con un mínimo de 3.5 % de grasa), la espuma de leche será ligeramente más cremosa.

Los productos lácteos alternativos de origen vegetal (en adelante, “productos lácteos alternativos”) contienen ingredientes diferentes a los de la leche de vaca, por ejemplo. Debido a la sedimentación natural, los productos lácteos tienden a espesarse. Al preparar leche caliente o espuma de leche, esta consistencia más espesa puede impedir que los productos lácteos alternativos entren en los conductos para la leche.

Revuelva bien los productos lácteos alternativos inmediatamente antes de la preparación.

No agite los productos lácteos alternativos. La agitación provoca la formación de espuma en el envase y afecta el proceso de preparación.

Consejo: Enjuague a mano los conductos de leche justo después de la preparación.

Cómo preparar bebidas

Cómo preparar el recipiente para la leche

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

La leche se puede descomponer si se deja fuera del recipiente para la leche por un período prolongado sin refrigerarse (según el tipo de leche).

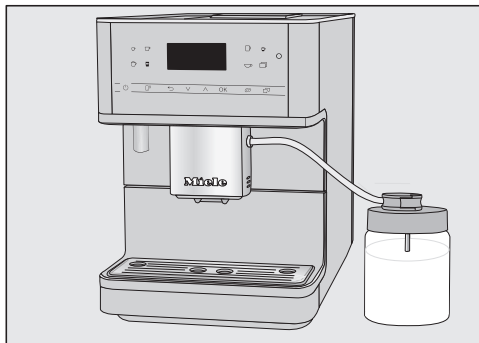
En particular, no deje la leche de vaca en el recipiente de leche durante un periodo prolongado sin refrigerar.

Siga las instrucciones del fabricante con respecto a la caducidad de la leche utilizada.

Si no prepara ninguna bebida con leche durante un tiempo, enjuague bien los conductos de leche antes de preparar la primera bebida.

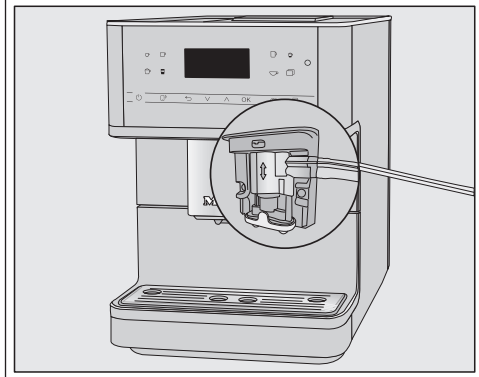
Consejo: Use siempre leche fría (< 50 °F/10 °C) para obtener una espuma de leche de alta calidad.

- Inserte la pieza de conexión en la tapa desde arriba hasta que todo quede al ras.
- Conecte el tubo de acero inoxidable al interior de la tapa. Asegúrese de que el extremo sesgado del tubo de acero inoxidable apunte hacia abajo.
- Si utiliza productos lácteos alternativos, asegúrese de revolverlos bien. Para garantizar una preparación óptima, los productos lácteos alternativos deben revolverse y no agitarse.
- Llene el recipiente para la leche con leche hasta un máximo de 2 cm (3/4") por debajo del borde. Selle el recipiente para la leche con la tapa.



- Coloque el recipiente para la leche a la derecha junto a la máquina de café.
- Conecte la válvula de enjuague del conducto de la leche a la tapa del recipiente para la leche.
- Conecte el recipiente para la leche a la máquina de café acoplando el conducto de la leche a la salida central.

La “costura” en el conducto para la leche y en la salida central facilita su correcto montaje.



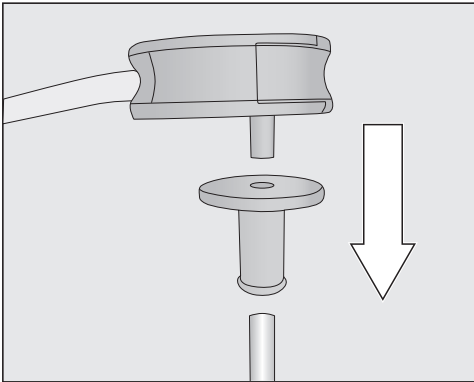
Cómo preparar bebidas

Uso de un cartón de leche con el sifón de leche

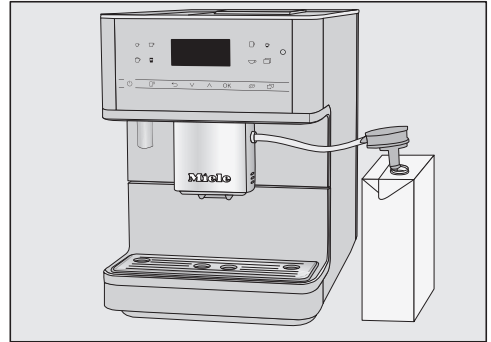
Si no prepara ninguna bebida con leche durante un tiempo, enjuague bien los conductos de leche antes de preparar la primera bebida.

El sifón de leche le permite preparar leche directamente de cartones de leche u otros recipientes adecuados. El sifón de leche se compone de una pieza de conexión y un tubo largo de acero inoxidable.

Consejo: Use siempre leche fría (< 50 °F/10 °C) para obtener una espuma de leche de alta calidad.

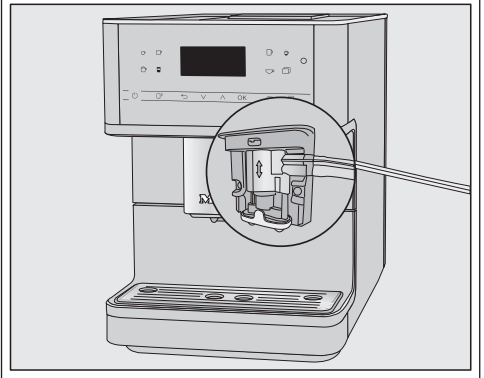


- Primero coloque la pieza de conexión en el tubo largo de acero inoxidable. Asegúrese de que el extremo sesgado del tubo de acero inoxidable apunte hacia abajo.
- Conecte la válvula de enjuague a la pieza de conexión.



- Si utiliza productos lácteos alternativos, asegúrese de revolverlos bien. Para garantizar una preparación óptima, los productos lácteos alternativos deben revolverse y no agitarse.
- Coloque el cartón de leche a la derecha junto a la máquina de café.
- Sumerja el sifón en la leche.
- Conecte el conducto para la leche a la salida central.

La “costura” en el conducto para la leche y en la salida central facilita su correcto montaje.



Consejo: Enjuague el sifón de leche con agua corriente después de su uso.

Cómo preparar bebidas

Café

Cómo preparar una bebida de café



- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Si desea preparar un café con leche caliente o espuma de leche, prepare el cartón de leche con el sifón de leche o en el recipiente para la leche.
- Seleccione una bebida: pulse el botón sensor de la bebida que desee. O seleccione una bebida del menú Otras | Otras preparaciones (botón sensor ☐).

Comenzará a servir la bebida.

Cancelar una bebida

- Pulse nuevamente el símbolo naranja iluminado en el panel de control.

Al preparar bebidas con varios ingredientes (por ejemplo, latte macchiato), puede cancelar cada uno de los componentes individuales de forma prematura.

- Cuando Stop aparezca en la pantalla, confirme pulsando OK.

DoubleShot

Seleccione la función de DoubleShot ☉ si desea un café particularmente fuerte y aromático. En este caso, se molerán más granos de café y se prepararán solo hasta la mitad del tiempo de

preparación. El tiempo de extracción más breve significa que se liberarán menos aromas no deseados y compuestos amargos.

El DoubleShot se puede activar para todas las bebidas excepto "Ristretto".

Cómo preparar un DoubleShot ☉ de café

- Toca el botón del sensor ☉ inmediatamente antes o después de que comience a preparar una bebida.

Comienza el suministro y se enciende el botón del sensor ☉. Se molerán y prepararán dos porciones de granos de café.

Preparar 2 porciones ☐

Puede servir 2 porciones de una bebida en 1 taza grande o en 2 tazas al mismo tiempo.



- Coloque un vaso debajo de cada una de las boquillas dispensadoras de la salida central.
- Pulse el botón sensor ☐ inmediatamente antes o después de que comience a preparar una bebida.

El botón sensor ☐ se ilumina.

Se iniciará la preparación y saldrán 2 raciones de la bebida deseada.

Cómo preparar bebidas

Jarra de café: cómo preparar varias tazas de café, una detrás de otra

Puede preparar varias tazas de café una después de la otra automáticamente con la función Jarra de café (máx. 1 litro). Se muestra el menú de bebidas.

Consejo: Asegúrese de que los depósitos de agua y de granos tengan suficiente agua y granos antes de iniciar la función Jarra de café.

- Coloque un recipiente suficientemente grande bajo la salida central.
- Pulse el botón sensor .
- Seleccione Otras | Otras preparaciones | Jarra de café y confirme con **OK**.
- Seleccione la cantidad de tazas que desea servir (de 3 a 8).

Cada porción de café será molida, preparada y servida en forma individual. Puede observar el proceso en la pantalla.

Cancelar una bebida

- Pulse el botón sensor .

Preparación de café con café molido

Para hacer bebidas de café molido, añada una porción de café molido en el dosificador individual para café en polvo. Esto permite preparar café descafeinado aún si el depósito para granos de café ya está lleno con granos de café regular, por ejemplo.

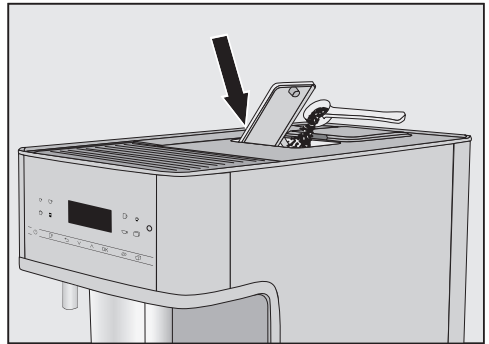
Solo **1** taza de café o expreso puede prepararse a la vez cuando se usa café previamente molido.

Coloque un **máximo de 12 g** en el dosificador individual para café en polvo.

Si se agrega demasiado café molido, la unidad central no podrá procesar el café.

Cómo agregar café molido

La máquina de café utilizará todo el café molido que se haya agregado para preparar el próximo café.



- Abra el depósito de café molido.

Coloque un máximo de **12 g** en el depósito de café molido.

- Agregue café previamente molido en el depósito.
- Cierre el depósito de café.

Preparación de café con café molido

El siguiente mensaje aparece en la pantalla: ¿Preparar café molido?

- Seleccione **Sí** y confirme con **OK**.

Ahora puede seleccionar qué tipo de bebida desea preparar con café molido.

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

Ahora se preparará el café.

Cómo preparar bebidas

Si selecciona **no** y confirma con **OK**, el café molido se vacía en el recipiente de posos sin prepararse. La máquina se enjuaga.

Té

Si la temperatura de preparación es demasiado alta o demasiado baja o si el tiempo de infusión es demasiado corto o demasiado largo, esto puede afectar el sabor de su té.

Siga las instrucciones del fabricante del té que vaya a preparar.

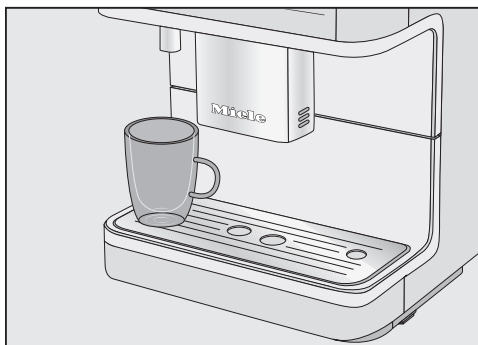
La máquina de café no está prevista para propósitos comerciales o científicos. Las temperaturas de preparación indicadas son aproximadas y pueden variar en función de las condiciones ambientales. Un incremento de temperatura de aproximadamente 35 °F (2 °C) hace una diferencia considerable.

Preparación de té

Pulse el botón sensor ☞ para acceder al menú que contiene los distintos tipos de té.

Se muestra el menú de bebidas.

- Vierta té suelto en un filtro de té o similar, o saque una bolsa de té del paquete.
- Coloque el filtro de té o la bolsa de té en la taza de té.



- Coloque la taza debajo de la salida de agua caliente.
- Pulse el botón sensor ☞.
- Seleccione el tipo de té que desea.
- Confirme con **OK**.

Se sirve el agua caliente en la taza.

Si se ha seleccionado la configuración TeaTimer | automático, el minutero avisador para el tiempo de preparación comenzará a contar en cuanto se haya surtido el agua.

- Retire el filtro de té o la bolsita de té cuando haya transcurrido el tiempo de infusión deseado.

Iniciar el TeaTimer de forma manual

Puede iniciar la función TeaTimer manualmente.

TeaTimer aparece en la pantalla tan pronto se ha surtido el agua.

- Presione **OK**.

El editor se abrirá con un tiempo sugerido.

- Cambie el tiempo de infusión, si se requiere.
- Confirme con **OK**.

Después que el tiempo de preparación haya transcurrido, sonará una señal acústica y destellará el símbolo ⚠.

- Ahora retire el filtro o la bolsita de té.

Suministrar agua tibia o caliente



Peligro de quemaduras y escaldaduras en la salida de agua caliente. Los líquidos y el vapor dispensados están muy calientes y pueden ocasionar escaldaduras.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando sale líquido o vapor caliente.

No toque los componentes calientes.

Puede elegir entre las siguientes opciones:

- Agua caliente a aprox. 175 °F (80 °C)
- Agua tibia a aprox. 140 °F (60 °C)

Se muestra el menú de bebidas.

- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de agua caliente.
- Toque el botón sensor
- Seleccione *Otras preparaciones* y escoja entre agua tibia o caliente.
- Confirme con *OK*.

Se iniciará la preparación.

Información útil

Bebidas de café en detalle

Puede usar la máquina de café para preparar las siguientes bebidas a base de café:

- **Ristretto** es un expreso concentrado y más fuerte. Se prepara con la misma cantidad de café que un expreso pero con mucha menos agua.
- **Expreso** es un café fuerte y aromático con una espuma de color avellana arriaba, llamada crema. Recomendamos usar granos de café tostados para expreso para prepararlo.
- **Café** difiere del expreso en que se incrementa la cantidad de agua y el tostado de los granos. Recomendamos usar granos de café con el tostado apropiado para hacer el café.
- **Largo** es un café con mucha más agua.
- **Cappuccino** consiste de aprox. dos tercios de espuma de leche y un tercio de expreso.
- **Latte macchiato** consiste en un tercio de leche caliente, espuma de leche y expreso.
- **Caffè latte** consiste de expreso y leche caliente.
- **Cappuccino Italiano** tiene las mismas proporciones de espuma de leche y expreso que un cappuccino. La diferencia es que primero se agrega el expreso y después la espuma de leche.
- **Espresso macchiato** es un expreso con una pequeña cantidad de espuma de leche en la parte superior.

- **Blanco plano** es una variedad especial de cappuccino que contiene significativamente más expreso que espuma de leche para obtener un aroma intenso de café.

- **Café au lait** es un estilo francés de café que consiste de café y espuma de leche. El Café au lait se sirve generalmente en un tazón.

También se puede preparar **leche caliente y espuma de leche**.

Bebidas de té en detalle

Cuando prepare té, puede seleccionar entre las siguientes opciones:

- **Té japonés** es un té verde de alta calidad que tiene un sabor “verde” fino y fresco.
Temperatura de la preparación: aprox. 65, tiempo de preparación: aprox. 1,5 minutos
- **Té blanco** es un té verde donde solo se usan los botones tiernos de la planta de té y se procesan con mucha delicadeza. El té blanco tiene un sabor particularmente suave.
Temperatura de la preparación: aprox. 70, tiempo de preparación: aprox. 2 minutos
- **Té verde** obtiene su color verde de las hojas de la planta de té. Las hojas de té están tostadas o vaporizadas, dependiendo de la región. El té verde se puede infusionar múltiples veces.
Temperatura de la preparación: aprox. 77, tiempo de preparación: aprox. 2,5 minutos
- **Té negro** obtiene su color oscuro y sabor característico de la fermentación de hojas de té. El té negro se puede disfrutar con un poco de limón o leche.

Temperatura de la preparación:
aprox. 87, tiempo de preparación:
aprox. 3 minutos

- **Infusión** es una bebida de infusión aromática hecha de hojas secas o partes frescas de plantas.

Temperatura de la preparación:
aprox. 87, tiempo de preparación:
aprox. 8 minutos

- **Té de frutas** está hecho de piezas secas de fruta y/o partes de plantas, p. ej., rosa mosqueta. El sabor de la bebida varía conforme a las plantas que se utilicen y su mezcla. Muchos té de frutas también están saborizados.

Temperatura de la preparación:
aprox. 87, tiempo de preparación:
aprox. 8 minutos

La temperatura de preparación preestablecida varía en función del tipo de té. Las temperaturas de preparación respectivas son las que Miele recomienda para hacer los tipos de té correspondientes.

El uso de hojas de té sueltas, té mezclado o bolsas de té depende de su preferencia personal.

La cantidad de té requerido varía entre los tipos de té. Siempre siga las recomendaciones del fabricante en el empaque o del vendedor. Puede ajustar la cantidad de agua al tipo de té y al tamaño de la taza (consulte "Cómo cambiar el tamaño de porción").

Parámetros

Tamaño de porción

El sabor de un café depende no solo del tipo de café, sino también de la cantidad de agua utilizada.

Puede programar la cantidad de agua

para todas las bebidas (aparte de la función Jarra de café) según el tamaño de la taza o el tipo de café que utilice.

Para bebidas de café preparadas con leche, también puede ajustar la relación de leche y espuma de leche que usará para estas bebidas, así como la cantidad de café o espresso.

Se puede programar un tamaño de porción máximo para cada tipo de bebida. La preparación se detiene una vez que se alcanza. El aparato guarda el tamaño de porción máximo posible para este tipo de bebida.

Configuración del molinillo de café

La configuración del molinillo de café determina el tiempo de contacto entre el café molido y el agua, que se conoce como tiempo de extracción. Solo cuando se selecciona la configuración del molinillo de café ideal, la máquina puede servir una taza perfecta de café con una fina crema color avellana.

Cantidad de café

La máquina de café puede moler y preparar 6-14 g de granos de café por taza. Cuanto mayor sea la cantidad, más fuerte será el café.

La cantidad de café es **demasiado baja** si el expreso o el café carece de cuerpo. Aumente la cantidad de café para preparar más café molido.

La cantidad de café es **demasiado alta** si el expreso o el café sabe amargo.

Disminuya la cantidad de café para preparar menos café molido.

Consejo: Si el café está muy fuerte o tiene un sabor amargo, intente con un tipo de grano distinto.

Información útil

Cómo realizar la preparación previa del café molido

Cuando la función de la preparación previa está encendida, el café molido es humedecido primero con un poco de agua caliente. El café molido se infla un poco. Entonces el agua restante es pasada a través del café humedecido a alta presión. Si su café sabe muy suave y desea agregar sabor e intensidad, intente la función de “Preparación previa”. La preparación previa puede intensificar el sabor, dependiendo del café usado.

Puede establecer una duración breve o larga para la preparación previa o apagar la función de “Preparación previa” por completo.

Consejo: Se recomienda particularmente usar la función de “Preparación previa” para preparar café.

Temperatura de la preparación para cafés

La temperatura de la preparación se debe adaptar al tostado de los granos que esté usando. Esto es de suma importancia si está preparando expreso o café.

Varios tipos son sensibles a las altas temperaturas de preparación y producen un sabor deficiente. Si su café sabe amargo, es posible que la temperatura de la preparación seleccionada sea demasiado alta.

El expreso se prepara usualmente a temperaturas más altas.

Temperatura de preparación para las bebidas a base de té

Puede ajustar las temperaturas de preparación usadas para cada tipo de té especificando la temperatura de preparación.

Un incremento de temperatura de aproximadamente 35 °F (2 °C) hace una diferencia considerable.

Visualizar y cambiar Ajustes

Se muestra el menú de bebidas.

- Pulse el botón sensor .
- Seleccione Ajustes .
- Confirme con OK.
- Seleccione la opción de menú que desea mostrar o cambiar.
- Confirme con OK.
- Cambie la configuración conforme lo requiera.
- Confirme con OK.

Algunos ajustes que se pueden encontrar en el menú de Ajustes se describen en secciones separadas de las instrucciones de manejo.

Idioma

Puede seleccionar el idioma y, si es aplicable, su ubicación para todo el texto de la pantalla.

Consejo: Si por error selecciona el idioma equivocado, puede encontrar de nuevo la opción mediante el símbolo .

Temporizador: apagar después de

Si no se ha pulsado ninguno de los botones o no se ha preparado ninguna bebida, la máquina de café se apagará automáticamente al cabo de 20 minutos para ahorrar energía.

Puedes cambiar esta configuración a otra hora (se puede configurar entre 20 minutos y 9 horas).

Si se prolonga el tiempo de apagado, aumenta el consumo de energía de la máquina de café.

TeaTimer

Puede usar la función TeaTimer para iniciar un minuterio avisador al preparar té. Existe un tiempo de preparación preestablecido para el tipo de té seleccionado. Puede ajustar el tiempo de preparación preestablecido (hasta un máximo de 14:59 minutos).

Puede configurar la función TeaTimer de la siguiente forma:

- **automáticamente:** el TeaTimer inicia automáticamente una vez que se ha servido el agua.
- **manual:** tiene la opción de iniciar la función TeaTimer una vez que se ha servido el agua.

Durante la cuenta regresiva del tiempo de preparación, puede continuar usando la máquina de café de manera normal. Después que el tiempo de preparación haya transcurrido, sonará una señal acústica y destellará el símbolo .

Volumen

Puedes ajustar el volumen de la melodía de bienvenida, el timbre y el tono del teclado (barra de segmentos).

Melodía de bienvenida

Puedes activar una breve melodía de bienvenida que suena al encender y apagar la máquina de café.

Brillo de la pantalla

Puedes ajustar el brillo de la pantalla (barra de segmentos).

Personalización de ajustes

Iluminación

Puedes cambiar el brillo de la iluminación mientras la máquina de café está encendida o apagada.

También puedes especificar cuánto tiempo debe permanecer encendida la iluminación cuando la máquina está apagada (ajustable entre 15 minutos y 9 horas).

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

Info (información de pantalla)

Puede mostrar el número de bebidas servidas hasta entonces y el número de las que todavía se pueden preparar hasta que se tengan que ejecutar los programas de mantenimiento.

Altitud

Si la máquina de café está instalada en altitudes altas, la menor presión atmosférica ocasionará que el agua hierva a una temperatura menor. Puede ajustar la altitud local de la máquina para asegurar que se tengan las temperaturas ideales para la preparación de las bebidas.

Modo Performance

Puedes seleccionar el modo de funcionamiento adecuado para el uso que hagas de tu aparato:

- Modo Eco
- Modo Barista
- Modo Leche

También hay un modo para el uso ocasional e intensivo de la máquina de café: el Modo Party.

Modo Eco

En el modo Eco, la máquina de café consume la menor cantidad de energía. El sistema no se calentará hasta que alguien comience a preparar una bebida.

El modo Eco viene configurado por defecto. La selección de un modo de funcionamiento distinto del modo Eco aumenta el consumo de energía de la máquina de café.

Modo Barista

Este Modo de funcionamiento ha sido optimizado para disfrutar café no adulterado. Los usuarios pueden disfrutar bebidas a base de café sin ninguna demora, ya que la máquina de café permanece caliente a la temperatura de preparación.

Modo Barista consume más energía que el modo Eco.

Modo Leche

Este modo de funcionamiento se ha optimizado para preparar leche. En Modo Leche, las bebidas a base de leche se pueden preparar en un tiempo mucho más corto.

Modo Leche consume más energía que el modo Eco y el modo Barista.

Modo Party

Este modo de funcionamiento ha sido configurado para el uso **ocasional** e intensivo de la máquina de café, por ejemplo, para reuniones familiares.

Limpia la máquina de café a fondo después de un uso intensivo, en especial la tubería de leche.

Puede ser necesario descalcificar la máquina de café y desengrasar la unidad central.

Ten en cuenta la siguiente información sobre el modo Fiesta:

- Los mensajes de estado de limpieza o las indicaciones de limpieza se suprimen y retrasan hasta que se encienda el aparato de nuevo.
- El cronómetro Desconectar tras está desactivado. La máquina de café se apaga 6 horas después de pulsar el último control del sensor.
- La luz de la taza continúa encendida permanentemente al nivel de brillo máximo mientras la máquina de café permanezca encendida.

Dureza del agua

Programa la máquina de café de acuerdo con el nivel de dureza de agua de su zona para que funcione correctamente y no sufra daños.

La autoridad local de agua potable podrá decirle el nivel de dureza del agua en su zona.

Si está usando agua potable embotellada, p. ej., agua mineral, seleccione los ajustes según el contenido de calcio. El contenido de calcio se indica en la etiqueta de la botella mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l).

No use agua carbonatada.

El nivel de dureza del agua está predefinido a 21.8 g/gal (21°dH).

Dureza del agua		Contenido de calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ajuste
°dH	g/gal		
1	1	7	1
2	2	14	2
3	3	21	3
4	4	29	4
5	5	36	5
6	6	43	6
7	7	50	7
8	8	57	8
9	9	64	9
10	10	71	10
11	11	79	11
12	12	86	12
13	14	93	13
14	15	100	14
15	16	107	15
16	17	114	16
17	18	121	17
18	19	129	18
19	20	136	19
20	21	143	20
21	22	150	21
22	23	157	22
23	24	164	23
24	25	171	24
25	26	179	25
26	27	186	26
27	28	193	27
28	29	200	28
29	30	207	29
30	31	214	30
31	32	221	31

Personalización de ajustes

Dureza del agua		Contenido de calcio mg/l Ca ²⁺ o ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Ajuste
°dH	g/gal		
32	33	229	32
33	34	236	33
34	35	243	34
35	36	250	35
36	37	257	36
37–45	38–47	258–321	37–45
46–60	48–62	322–429	46–60
61–70	63–73	430–500	61–70

Consejo: Si la dureza del agua es > 21.8 gpg (21°dH), recomendamos usar entonces agua potable embotellada (< 150 mg/l Ca²⁺). Esto significa que será necesario descalcificar su máquina de café con menos frecuencia y se tendrá un impacto menor en el ambiente porque se utilizará menos agente descalcificador.

Bloqueo de puesta en marcha

Puede bloquear la máquina de café para impedir que la utilicen personas no autorizadas, por ejemplo, los niños.

Desactivación temporal del bloqueo de puesta en funcionamiento

- Presione y mantenga presionado **OK** durante seis segundos.

El bloqueo de puesta en funcionamiento se reactiva cuando se vuelve a apagar la máquina de café.

Miele@home

La máquina de café cuenta con un módulo wifi y está habilitada para Miele@home.

En función de si ha conectado la máquina de café a su red o no, se muestran las siguientes opciones en Miele@home:

- **Configurar:** esta opción solo aparece si la máquina de café nunca ha sido conectada a una red wifi o si se ha restablecido la configuración de red.
- **Desactivar*/Activar*:** se conservan los ajustes de la red wifi, pero la red se enciende o se apaga.
- **Estado de la conexión*:** se muestra información sobre la conexión wifi. Los símbolos indican la fuerza de la conexión.
- **Configurar de nuevo*:** se restablecerán los ajustes de la red wifi actual. Se volverá a configurar la conexión wifi.
- **Restaurar*:** se desactiva la conexión en red y se restablecen los ajustes de la red wifi actual.

* Esta opción del menú aparece si se ha configurado Miele@home y la máquina de café ha sido conectada a una red wifi, si es aplicable.

La conexión en red aumenta el consumo de energía de la máquina de café, incluso si está apagada.

Se debería restablecer la configuración de la red si la máquina de café es vendida o desechada, o si una máquina de café usada es puesta en funcionamiento. Esta es la única manera de asegurar que todos los datos personales han sido eliminados y que el propietario anterior ya no podrá acceder a la máquina de café.

Control remoto

La opción de menú **Control a distancia** aparece si se configuró Miele@home y la máquina de café está conectada a una red WiFi.

Puede cambiar los ajustes de la máquina de café, por ejemplo en la aplicación Miele cuando el control remoto está encendido. MobileStart también tiene que estar activado para comenzar a preparar una bebida mediante la aplicación.

La función del control remoto se enciende de manera predeterminada.

RemoteUpdate

La función RemoteUpdate permite actualizar el software en su máquina de café. Si hay una actualización disponible para su máquina de café, se descargará automáticamente. Las actualizaciones no se instalarán automáticamente. Se deben iniciar manualmente.

Si no instala una actualización puede continuar usando su máquina de café como siempre. Sin embargo, Miele le recomienda instalar las actualizaciones.

La opción de menú RemoteUpdate solo se muestra y puede ser seleccionada únicamente si se cumplen los requisitos para usar Miele@home.

La función RemoteUpdate está activada de manera predeterminada. Las actualizaciones disponibles se descargarán automáticamente pero solo se instalarán si usted inicializa la instalación manualmente.

Desactive la RemoteUpdate si no desea que se descargue ninguna actualización automáticamente.

Cómo ejecutar una RemoteUpdate

La información acerca del contenido y alcance de una actualización se proporcionará en la aplicación Miele.

Aparecerá un mensaje en la pantalla de su máquina de café si hay una actualización lista para instalar.

Puede instalar la actualización de inmediato o posponerla hasta más adelante. Se te recordará la actualización la próxima vez que enciendas la máquina de café.

Desactiva RemoteUpdate si no deseas instalar la actualización.

La actualización puede tardar varios minutos.

Ten en cuenta lo siguiente con respecto a RemoteUpdates:

- Solo recibirás un mensaje cuando haya una RemoteUpdate disponible.
- Una vez que se ha instalado una RemoteUpdate, no se puede deshacer.
- No apague la máquina de café durante la actualización. De lo contrario, se cancelará la actualización y no se instalará.
- Algunas actualizaciones de software solo pueden ser llevadas a cabo por el Servicio Técnico de Miele.

Versión de software

La opción del menú sobre la "Versión de software" está prevista para el Servicio Técnico de Miele. No necesita esta información para uso doméstico.

Personalización de ajustes

Programa de sala de exhibición (Modo de demostración)

No active esta configuración para uso doméstico.

La función Distribuidor | Modo exposición permite demostrar la máquina de café en tiendas o salas de exhibición. En este modo, la máquina se ilumina pero no se pueden preparar bebidas y no se pueden ejecutar programas de mantenimiento.

Puede activar el modo de demostración sin poner en marcha el aparato la primera vez. Encienda la máquina de café y vuelva a apagarla. Presione de inmediato el botón *Back* / ↶ durante cinco segundos. El modo de demostración está activado.

Ajustes predeterminados de fábrica

Puede restablecer la máquina de café a sus ajustes de fábrica.

Lo siguiente **no** se reajustarán:

- El número de bebidas servidas y el estado de la máquina (número de porciones hasta que la máquina necesite descalcificación, ... desengrasar la unidad central)
- Idioma
- Perfiles y las bebidas asociadas
- Miele@home



Riesgo para la salud a causa de una limpieza inadecuada.

El calor y la humedad dentro de la máquina de café pueden ocasionar que los residuos de café se enmohezcan y/o que los residuos de leche se descompongan y sean un riesgo para la salud.

Limpie la máquina de café regularmente con cuidado.

Resumen de intervalos de limpieza

Frecuencia recomendada	¿Qué debo limpiar y mantener en buen estado?
Diariamente (al final del día)	Depósito de agua
	Contenedor de posos de café
	Bandeja de aclarado y cubierta de bandeja de aclarado
	Recipiente de leche
	Sifón de leche
Una vez a la semana (o con mayor frecuencia, si tiene mucha suciedad)	Salida central
	Válvula de enjuague de la tubería de leche y piezas de conexión (con cepillo de limpieza)
	Unidad central
	Área interior debajo de la unidad central
	Carcasa (particularmente importante inmediatamente después de descalcificar el aparato)
Una vez al mes	Depósito de granos de café y dosificador individual para café en polvo
	Filtro del depósito de agua
	Propulsor de vapor (con cepillo de limpieza)
Una vez al año (más a menudo si es necesario)	Engrasa la unidad de preparación (con grasa de silicona)
Cuando lo indique la máquina	Limpia el sistema de conductos de leche (con 1 varilla de limpieza)
	Desengrasa la unidad central (con 1 pastilla de limpieza)
	Descalcifique el aparato (con 1 tableta de descalcificación)

Limpieza y cuidados

Limpie a mano o en el lavavajillas

La unidad central **no** es apta para lavavajillas.

Solo limpie la unidad central a mano con agua tibia. **No utilice ningún agente limpiador.**

Los siguientes componentes se deben limpiar **solo a mano**:

- Cubierta de acero inoxidable de la unidad central
- Unidad de preparación
- Tapa del depósito de agua
- Tapa del recipiente de granos
- Panel inferior

 **Riesgo de daños como resultado de temperaturas excesivamente altas del lavavajillas.**

Se pueden arruinar los componentes (p. ej., se pueden deformar) si se lavan en un lavavajillas a temperaturas mayores de 130 °F (55 °C).

Para componentes aptas para lavavajillas, seleccione siempre programas del lavavajillas con una temperatura máxima de 130 °F (55 °C).

El contacto con colorantes naturales, como los que se encuentran en zanahorias, tomates y cátsup, pueden decolorar las partes plásticas en el lavavajillas. Esta decoloración no afecta la estabilidad de las partes.

Las partes que se indican a continuación son **aptas para lavar en lavavajillas**:

- Bandeja de escurrimientos y tapa
- Cubierta de la bandeja de escurrimientos

- Recipiente para posos
- Depósito de agua
- Unidad central (sin cubierta de acero inoxidable)
- Conducto de leche con válvula de enjuague
- Sifón de leche
- Recipiente para la leche con tapa (incluido, según el modelo)

 **Peligro de sufrir quemaduras o escaldaduras con los componentes o líquidos calientes.**

Los componentes se pueden poner muy calientes durante la operación. Tocar componentes calientes puede ocasionar quemaduras. Los líquidos y el vapor dispensados están muy calientes y pueden ocasionar escaldaduras.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando sale líquido o vapor caliente.

Permita siempre que la máquina de café se enfríe antes de limpiarla.

Considere que el agua de la bandeja de escurrimiento también puede estar muy caliente.

 **Riesgo de daño debido al ingreso de humedad.**

El vapor de un aparato limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos bajo tensión y ocasionar un cortocircuito.

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar la máquina de café.

Es importante limpiar el aparato regularmente ya que el café molido usado se enmohece muy rápido. Los residuos de leche se pueden descomponer y bloquear los conductos de leche.

Productos de limpieza no adecuados

El contacto con agentes limpiadores inadecuados puede alterar o decolorar las superficies externas. Todas las superficies pueden sufrir rayaduras. Quita inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores. Asegúrate de eliminar inmediatamente los derrames y salpicaduras del agente descalcificador.

Para evitar dañar las superficies del aparato, no uses los siguientes productos de limpieza:

- productos de limpieza que contengan soda, amoníaco, ácidos o cloruros
- productos de limpieza a base de solventes;
- agentes de limpieza desinfectantes y desinfectante de manos
- agentes limpiadores que contengan agentes descalcificantes (no adecuados para la limpieza de la carcasa);
- limpiadores para acero inoxidable;
- limpiadores para lavavajillas (no adecuados para la limpieza de la carcasa);
- limpiadores de vidrio;
- productos de limpieza para parrillas de vitrocerámica;
- limpiadores de horno;
- agentes de limpieza para hornos de vapor (DGClean)
- agentes de limpieza abrasivos, como polvos y limpiadores abrasivos o piedras pómez

- estropajos, como fibras para ollas y cepillos, o esponjas usadas que todavía contienen residuos de limpiadores abrasivos;
- esponjas borradoras;
- raspadores metálicos puntiagudos;
- fibra de acero o esponjas de acero inoxidable
- protector solar

Limpieza de la bandeja colectora y del depósito de residuos

Limpie la bandeja colectora y el depósito de residuos de café **todos los días** para evitar olores desagradables y moho.

El depósito de residuos se encuentra en la bandeja colectora. El agua del enjuague también se acumula en el depósito de residuos.

Aparecerá un mensaje en la pantalla de la máquina de café cuando la bandeja colectora o el depósito de residuos de café estén llenos y deban vaciarse. Vacíe la bandeja colectora y el depósito de residuos.



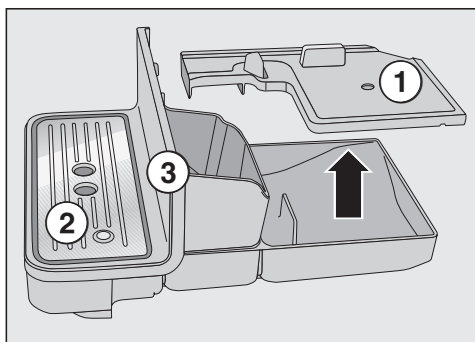
¡Peligro de quemaduras!

Si el proceso de enjuague recién ha finalizado, espere un momento antes de quitar la bandeja de escurrimiento de la máquina de café. El agua usada para enjuagar continuará saliendo de las boquillas de café un momento.

Limpieza y cuidados

Retire la bandeja de escurrimiento y el contenedor de posos mientras la máquina de café está encendida. De lo contrario, el mensaje Vaciar y colocar la bandeja colectora y el recipiente para posos aparecerá en la pantalla, aunque la bandeja de escurrimiento y/o el contenedor de posos de café no estén llenos al nivel máximo.

- Mueva la salida central hacia arriba lo más que pueda.



- Jale con cuidado la bandeja de escurrimiento hacia fuera de la máquina de café.
- Retire la tapa ①.
- Vacíe la bandeja colectora y el depósito de residuos.
- Retire la cubierta de la bandeja de escurrimiento ② y el panel inferior ③.

Limpie el panel inferior solamente a mano con agua caliente y jabón líquido para vajillas. Todas las demás partes son aptas para el lavavajillas.

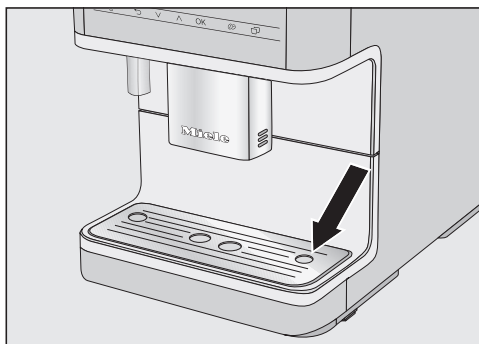
- Limpie bien todas las piezas.
- Limpie el nicho de la bandeja colectora dentro de la máquina de café.
- Vuelva a montar todas las piezas.

- Empuje la bandeja colectora para introducirla en la máquina de café.

Asegúrese de que la bandeja colectora esté introducida hasta el fondo en la máquina de café.

Limpieza de la cubierta de la bandeja colectora

- Retire la cubierta de la bandeja de escurrimiento.
- Limpie la cubierta de la bandeja colectora a mano con una solución ligera de agua caliente y jabón líquido para vajillas.
- Seque la cubierta de la bandeja colectora.



- Vuelva a colocar la tapa de la bandeja colectora. Asegúrese que la cubierta de la bandeja de escurrimiento quede correctamente instalada (consulte la ilustración).

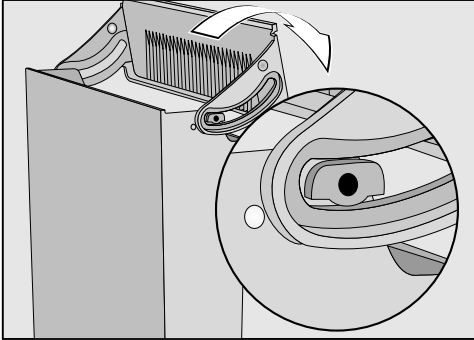
Consejo: Para limpiar mejor la cubierta de la bandeja colectora, lávela de vez en cuando en el lavavajillas.

Limpieza del depósito de agua

Limpie la tapa del depósito de agua **solamente a mano** con agua caliente y jabón líquido para vajillas.

Limpie el depósito de agua todos los días.

- Presione sobre la marca en la tapa del depósito de agua.
- Jale hacia arriba el depósito de agua por la tapa para sacarlo.



- Retire la tapa de recipiente de agua y lávela a mano.
- Limpie el depósito de agua solamente a mano con agua caliente y jabón líquido para vajillas. Seque el depósito de agua después de limpiarlo.

Consejo: Para limpiar mejor el depósito de agua, lávelo de vez en cuando en el lavavajillas.

- Limpie y seque cuidadosamente la superficie donde se coloca el depósito de agua, particularmente las ranuras.
- Vuelva a colocar la tapa en el depósito de agua.

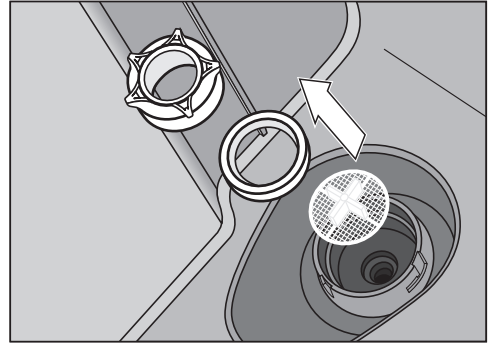
Asegúrese de que la válvula, la parte inferior del depósito de agua y la superficie donde el depósito de agua se coloca estén limpios. De lo contrario, el depósito de agua no se asentará correctamente.

Limpieza del filtro del depósito de agua

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

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

- Retire el depósito de agua.



- Desenrosque la tapa. Retire el empaque anular y el filtro.
- Enjuague cuidadosamente todas las piezas bajo un chorro de agua.
- Después vuelva a colocar el filtro del depósito de agua (con la cruz hacia arriba) y después el empaque anular. Finalmente vuelva a enroscar la tapa firmemente.
- Coloque el depósito de agua otra vez en su lugar.

Limpieza de la salida central

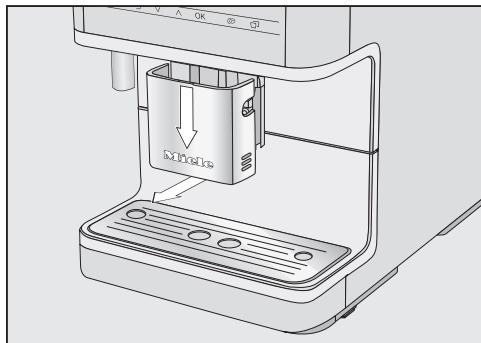
Limpie la tapa de acero inoxidable de la salida central **sólo a mano** con agua tibia y jabón líquido para vajilla. Todas las demás partes son aptas para el lavavajillas.

Utilice el cepillo de limpieza suministrado para las piezas de difícil acceso de la unidad dispensadora.

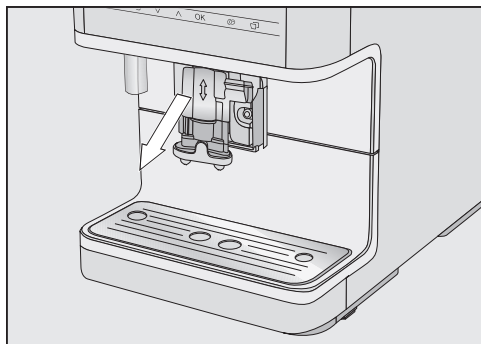
Limpieza y cuidados

Consejo: La suciedad rebelde es más fácil de limpiar si sumerge los componentes individuales durante la noche en agua y jabón líquido lavavajillas. Luego enjuague los componentes bajo un chorro de agua.

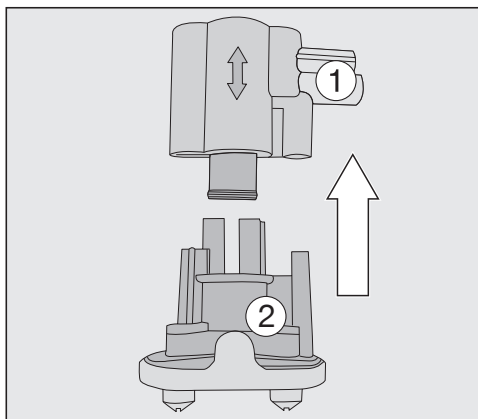
Desmontaje de la salida central



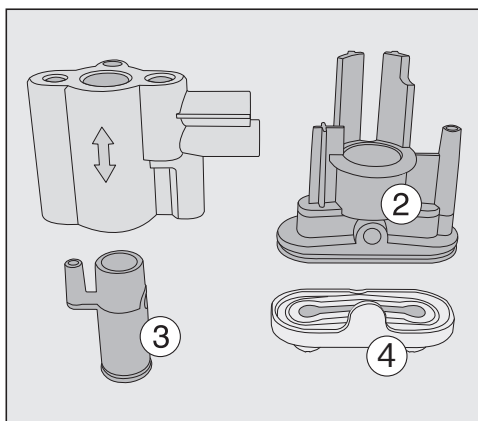
- Presione la salida central completamente hacia abajo y retire la cubierta de acero inoxidable jalándola hacia usted.



- Retire la unidad dispensadora hacia el frente.



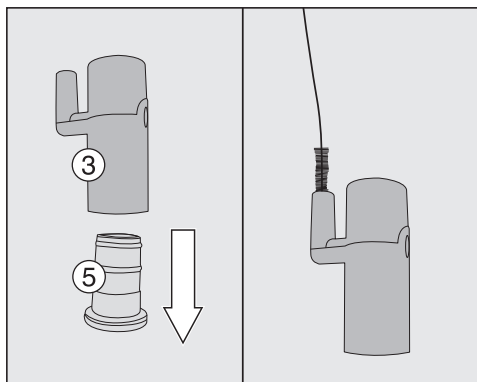
- Saque la sección superior de silicona con la abertura para el conducto para la leche (1) del soporte negro (2).



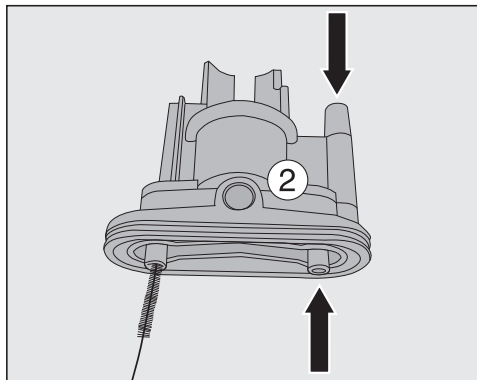
- La sección de silicona gris (1) contiene un componente negro cilíndrico (3): extraiga el componente negro.
- Retire las boquillas dispensadoras (4).

Consejo: Remoje las boquillas (4) en agua con jabón líquido para vajilla durante aproximadamente 1 hora para eliminar los depósitos persistentes. A continuación, talle las boquillas.

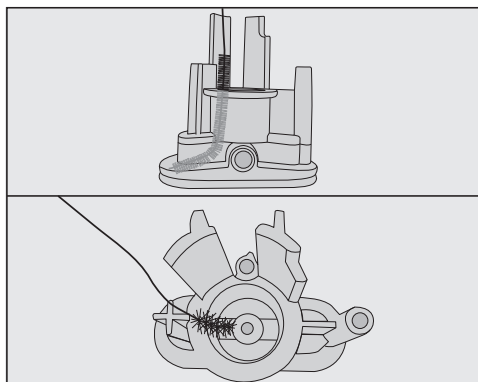
Limpieza de la salida central



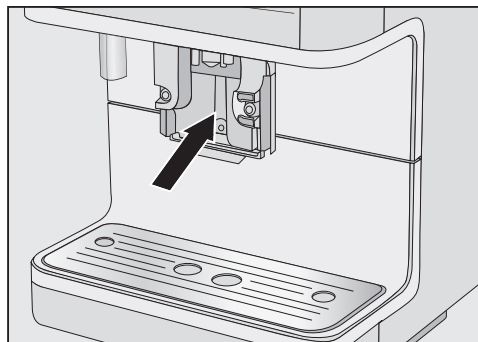
- Saque la pieza de silicona gris ⑤ del componente negro ③.
- Limpie el pequeño conducto del componente negro ③ con el cepillo, como se muestra en la ilustración.



- Limpie todas las aberturas del soporte negro ② con el cepillo de limpieza.



- Inclíne ligeramente el cepillo de limpieza y limpie las dos boquillas.
- Limpie bien todas las piezas.
- Enjuague todas las piezas bajo un chorro de agua.



- Limpie las superficies de la salida central con un trapo húmedo.

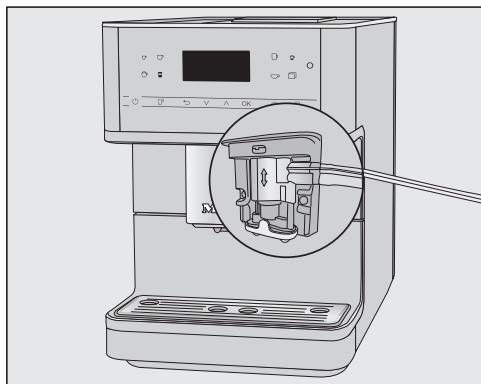
Reensamblaje de la salida central

La unidad dispensadora se puede volver a ensamblar con mayor facilidad si se humedecen las partes individuales con agua.

- Vuelva a ensamblar la unidad dispensadora.
- Empuje las boquillas ③ firmemente hasta el final para que la unidad de dispensación esté firmemente asentada en la ranura.

Limpieza y cuidados

- Vuelva a instalar la unidad dispensadora en la salida central.
- Reemplace la cubierta de acero inoxidable y conecte el conducto de la leche, si es necesario.

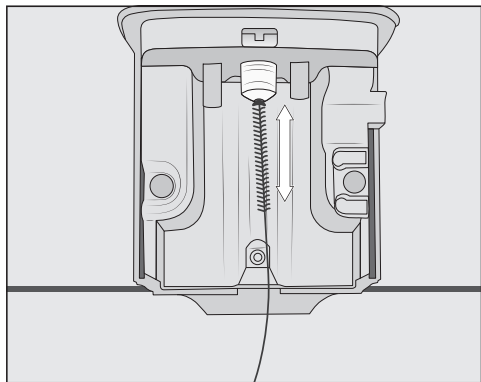


Consejo: La “costura” en el conducto de la leche y en la salida central facilita su montaje.

Limpieza del propulsor de vapor

Limpie el propulsor de vapor una vez al mes.

- Empuje completamente la salida central hacia abajo y retire la cubierta de acero inoxidable, para ello, jale hacia su lado.
- Retire la unidad dispensadora hacia el frente.



Empuje el cepillo de limpieza máximo 1/2" (1 cm) en el propulsor de vapor.

- Limpiar el propulsor de vapor con el cepillo de limpieza.
- Empuje la unidad dispensadora de regreso a la salida central y reemplace la cubierta de acero inoxidable.

Limpieza del conducto de la leche y enjuague de la válvula

Riesgo de sufrir daños debido a una limpieza incorrecta.

El tapón de silicona puede dañarse con objetos puntiagudos, por ejemplo, el cepillo de limpieza suministrado, y dejar de funcionar.

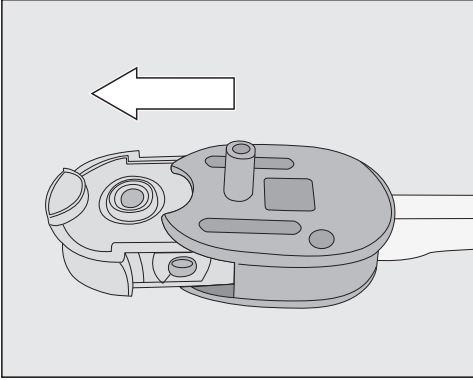
Asegúrese de quitar el tapón de silicona antes de limpiar el cuerpo de la válvula de enjuague con un cepillo de limpieza o un utensilio similar.

No utilice objetos puntiagudos, por ejemplo una aguja, para limpiar el tapón de silicona.

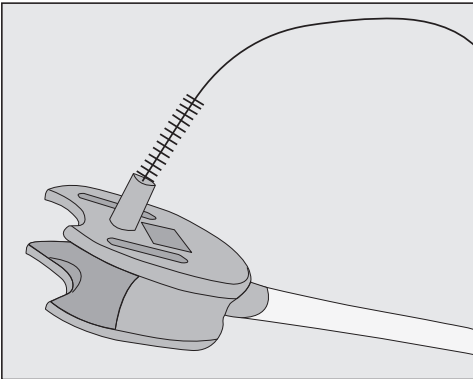
No mueva ni retire las bolas blancas del tapón de silicona.

Limpie el tapón de silicona únicamente con agua corriente y/o en el lavavajillas. **No utilice** el cepillo de limpieza que se suministra con la máquina.

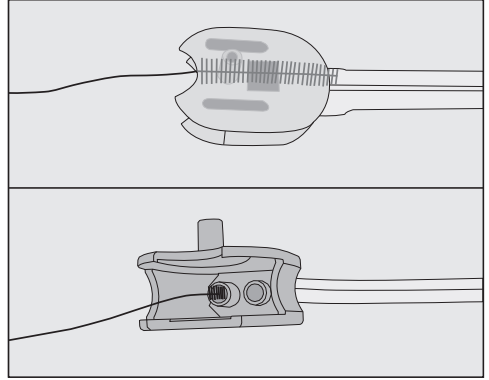
Limpie los conductos para la leche y la válvula de enjuague al menos una vez a la semana.



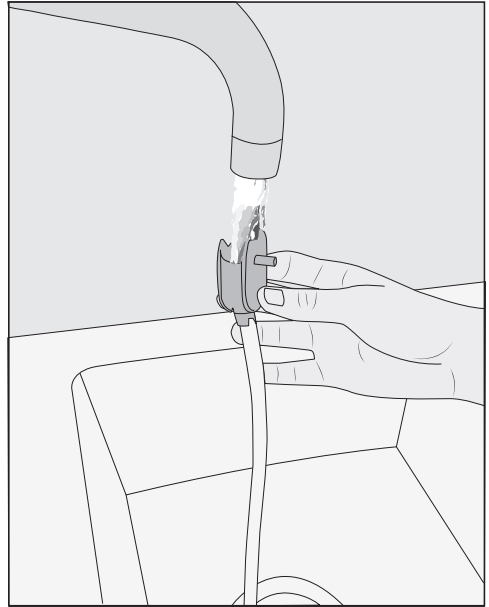
- Saque el tapón de silicona del cuerpo de la válvula de enjuague.
- Enjuague el tapón de silicona bajo el chorro de agua. **No use** objetos puntiagudos para eliminar los restos de leche.



- Utilice el cepillo para limpiar el cuerpo de la válvula de enjuague bajo el chorro de agua.



- Limpie también las conexiones de la manguera en el cuerpo de la válvula de enjuague. Para hacer esto, inserte el cepillo de limpieza en ambas aberturas y muévelo hacia delante y hacia atrás.



- Enjuague el conducto de la leche y el cuerpo de la válvula de enjuague con agua corriente.

Limpieza y cuidados

- Si es necesario, remoje todas las piezas durante la noche en agua con jabón líquido para vajilla.
- Enjuague todas las piezas bajo un chorro de agua.
- Vuelva a ensamblar la válvula de enjuague.

Consejo: Para dar a todas las piezas una limpieza extra a fondo, límpielas en el lavavajillas de vez en cuando.

Limpieza del sifón de leche

Limpie el sifón de leche diariamente.

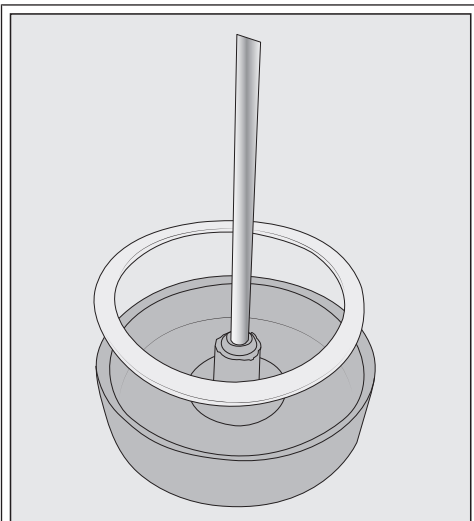
- Enjuague el sifón de leche con agua corriente.
- Retire la pieza de conexión del tubo de acero inoxidable.
- Limpie las piezas a mano bajo el chorro de agua con un poco de jabón líquido para vajilla.
- Si es necesario, remoje todas las piezas durante la noche en agua con un poco de jabón líquido para vajilla.
- Luego enjuague las piezas bajo un chorro de agua.
- Seque las piezas.

Consejo: Para limpiar a fondo cada una de las piezas, límpielas de vez en cuando en el lavavajillas.

Limpieza del recipiente para la leche

Limpie el recipiente para la leche todos los días.

- Desenrosque la tapa del recipiente para la leche.
- Retire el tubo de acero inoxidable.



Si es necesario, puede quitar la pieza de conexión y el sello de la tapa del recipiente para la leche. Una vez que haya quitado el tubo de acero inoxidable, la pieza de conexión es fácil de sacar desde el interior de la tapa.

- Limpie a mano todas las partes del recipiente para la leche con agua caliente y un poco de jabón líquido para vajilla.
- Seque todas las piezas.

Consejo: Para limpiar a fondo cada una de las piezas del recipiente para la leche, límpielas de vez en cuando en el lavavajillas.

Limpieza del depósito para granos de café y del dosificador individual para café en polvo

 ¡Peligro de lesiones por el molinillo!

Apague la máquina de café y desconéctela de la corriente antes de limpiar el depósito para granos de café.

Los granos de café contienen aceites que se pueden depositar en las paredes del depósito para granos de café y obstaculizar el movimiento de los granos. Por lo tanto, limpie con regularidad el depósito para granos de café con un paño seco y suave.

- Abra el depósito para granos de café.
- Quite todos los granos de café.
- Limpie el depósito para granos de café con un paño seco y suave.

Ahora puede llenar el depósito para granos de café.

Si es necesario, limpie el dosificador individual para café en polvo:

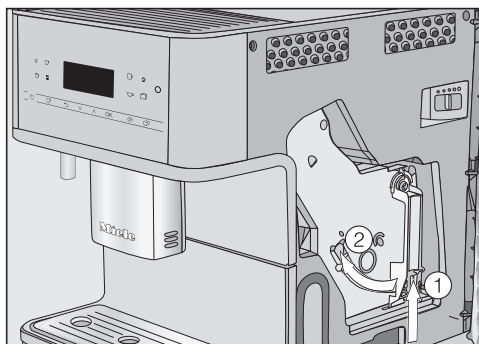
- Abra el dosificador de café y retire los restos de café molido.

Consejo: Utilice una aspiradora para eliminar cualquier resto de café molido seco del depósito para granos de café y del dosificador individual para café en polvo.

Limpeza de la unidad central y el interior

Para que su café tenga un buen sabor y no se formen microbios en el aparato, limpie la unidad central y el interior del aparato al menos una vez a la semana.

- Abra la puerta del aparato.



- Presione y mantenga presionado el botón situado en el extremo de la manija de la unidad central ① y al hacerlo, gire la manija a la izquierda ②.

Cuando haya retirado la unidad central, **no** cambie la posición de la manija de la unidad central.

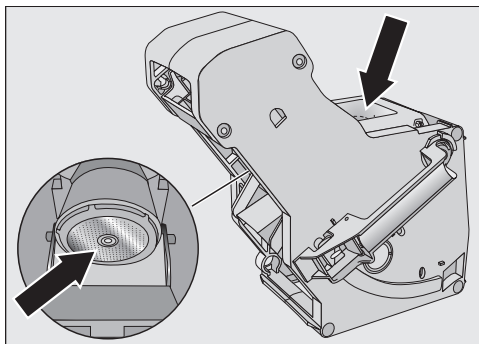
- Con cuidado jale de la unidad central hacia fuera de la máquina de café.

Las piezas móviles de la unidad central están lubricadas.

Los productos de limpieza dañan la unidad central.

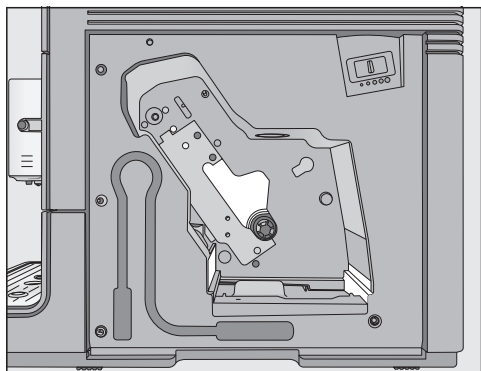
Solo limpie la unidad central **a mano** con agua tibia. **No utilice ningún producto de limpieza.**

- Limpie la unidad central a mano bajo un chorro de agua tibia **sin utilizar productos de limpieza.**



- Limpie los restos de café molido del filtro de la unidad central.
- Seque el embudo para evitar que el café molido se pegue la próxima vez que haga café.

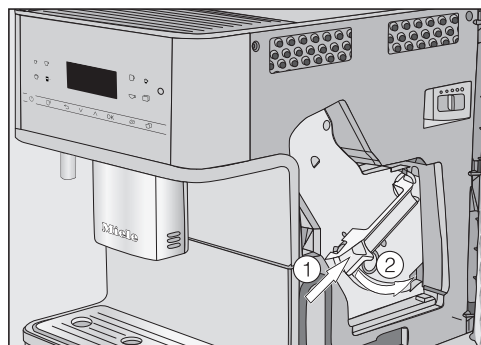
Limpieza y cuidados



- Limpie el interior de la máquina de café. Asegúrese que las áreas resaltadas en la ilustración sean limpiadas especialmente bien.

Consejo: Utilice una aspiradora para eliminar los residuos secos de café molido.

- Empuje la unidad central para introducirla en la máquina de café.



- Presione el botón situado en el extremo de la manija de la unidad central ① y, al hacerlo, gire la manija a la derecha ②.
- Cierre la puerta del aparato.

Limpieza de la carcasa

Si se permite que la suciedad permanezca un tiempo prolongado o hay contacto con agentes limpiadores inadecuados, las superficies se pueden alterar o decolorar.

Quite inmediatamente toda la suciedad.

Asegúrese de limpiar inmediatamente las salpicaduras de solución descalcificadora.

- Apague la máquina de café.
- Limpie la parte frontal del aparato con una esponja suave y limpia, y una solución de jabón de lavavajillas líquido en agua tibia.
- Seque todas las superficies con un paño suave.

Consejo: También puede limpiar la carcasa con el paño de microfibra multiuso Miele.

Programas de mantenimiento

La máquina de café tiene los siguientes programas de mantenimiento:

- Enjuagar el aparato
- Enjuague del conducto de leche
- Limpieza del conducto de leche
- Desengrasar la unidad central
- Descalcificación del aparato

Lleve a cabo el programa de mantenimiento correspondiente cuando aparezca la indicación para hacerlo en la pantalla. También puede iniciar los programas de mantenimiento en cualquier momento para que la máquina de café no indique una limpieza obligatoria en un momento inconveniente.

Observe que cada programa de mantenimiento se debe completar hasta el final y no se puede cancelar.

Acceso al menú “Mantenimiento”

Puede encontrar los programas de mantenimiento en el menú Mantenimiento. Lleve a cabo el programa de mantenimiento correspondiente cuando aparezca la indicación para hacerlo en la pantalla o cuando decida que es necesario.

- Presione .
- Seleccione Mantenimiento.
- Confirme con **OK**.

Ahora puede seleccionar un programa de mantenimiento.

Consejo: Para no tener que vaciar la bandeja colectora con demasiada frecuencia y para recoger las salpicaduras, puede colocar un recipiente debajo de la salida central.

Limpiar aparato

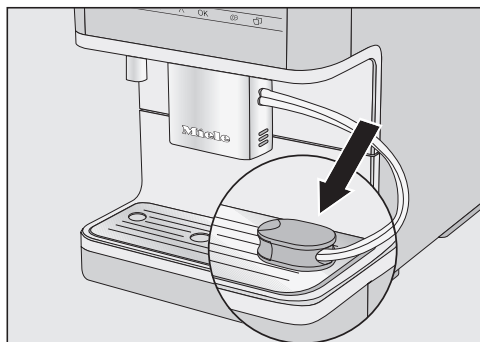
Si ha preparado un café, la máquina de café enjuagará los conductos de café automáticamente antes de apagarse. También puede iniciar la función Limpiar aparato manualmente.

Enjuagar el conducto de la leche

Si no prepara ninguna bebida con leche durante un tiempo, enjuague bien los conductos de leche antes de preparar la primera bebida.

- Presione .
- Seleccione Mantenimiento | Aclarar conducto para la leche.
- Confirme con **OK**.

Introducir válvula para el aclarado en la bandeja colectora aparecerá en la pantalla.



- Inserte la válvula de enjuague en la abertura derecha de la cubierta de la bandeja colectora.
- Confirme con **OK**.

Los conductos de leche ahora se enjuagarán.

Limpieza de los conductos de la leche

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

Necesita 1 barra de producto de limpieza para conductos de leche para el programa de mantenimiento.

- Presione .
- Seleccione Mantenimiento | Limpiar conducto para la leche.
- Confirme con **OK**.

El proceso comenzará.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Retirar el depósito de agua. Colocar el depósito de agua con producto para la limpieza (ver manual de instrucciones) aparecerá en la pantalla.

Limpieza y cuidados

Consejo: Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, le recomendamos que utilice el producto de limpieza Miele para conductos de leche. El producto para la limpieza se ha desarrollado especialmente para usar en máquinas de café Miele y evitar daños a las mismas por productos de limpieza inadecuados. Puede pedir el producto para la limpieza para el conducto para la leche en la tienda web de Miele, en el Servicio Técnico de Miele o con su distribuidor Miele.

- Coloque 1 barra de producto para la limpieza para conductos de leche en un recipiente y agregue **1 1/4 de tazas (300 ml)** de agua tibia. Mezcle la solución con una cuchara hasta que el polvo esté completamente disuelto.
- Retire y vacíe el depósito de agua.
- Vierta la solución de limpieza preparada en el recipiente de agua.
- Coloque el depósito de agua otra vez en su lugar.
- Siga las instrucciones adicionales que aparecen en la pantalla.
- Enjuague bien el depósito de agua con agua limpia, si así se le indica en la pantalla. Asegúrese de que **no** queden restos del producto para la limpieza en el depósito de agua.
- Llene el depósito de agua con agua.

El proceso de limpieza habrá finalizado cuando aparezca el menú de bebidas en la pantalla.

Desengrasar la unidad central

El café molido puede acumularse en el interior del aparato, debajo de la unidad central.

El calor y la humedad pueden provocar la aparición de moho en esta zona.

Con el fin de evitar que el moho se acumule de este modo, elimine los restos de café molido húmedo al menos una vez a la semana.

La unidad central debe desengrasarse regularmente para garantizar un café aromático y un funcionamiento sin inconvenientes de la máquina de café. Según el contenido natural de aceite del café utilizado, la unidad central se puede bloquear rápidamente.

El programa de mantenimiento para desengrasar la unidad central dura aproximadamente 10 minutos.

Necesita 1 tableta de limpieza para el programa de mantenimiento.

Consejo: Recomendamos utilizar pastillas de limpieza Miele para limpiar la unidad central. Estas se desarrollaron especialmente para desengrasar la unidad central en máquinas de café Miele y evitar daños posteriores.

Las tabletas de limpieza pueden conseguirse en la tienda web de Miele, el Servicio Técnico de Miele o con su distribuidor Miele.

Después de servir 200 porciones, en la pantalla aparecerá un mensaje indicándole que desengrase la unidad central.

- Confirme con **OK**.

Puede desengrasar la unidad central ahora o más adelante. La máquina de café seguirá funcionando hasta que decida desengrasarla. Para garantizar que la máquina de café siga funcionando correctamente a largo plazo, le recomendamos que desengrase la unidad central en cuanto se lo indique.

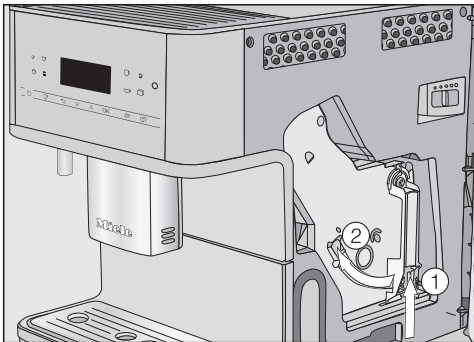
Este mensaje seguirá apareciendo cuando encienda la máquina de café hasta que haya desengrasado la unidad central.

- Presione .
- Seleccione Mantenimiento | Desengrasar unidad central.
- Confirme con OK.

El proceso comenzará.

Retirar la unidad central. Limpiar el interior. Aclarar a mano la unidad central y volver a colocarla habiendo introducido la pastilla se muestra en la pantalla.

- Siga las instrucciones en la pantalla.
- Abra la puerta del aparato.



- Presione y mantenga presionado el botón situado en el extremo de la manija de la unidad central ① y al hacerlo, gire la manija a la izquierda ②.

Cuando haya retirado la unidad central, **no** cambie la posición de la manija de la unidad central.

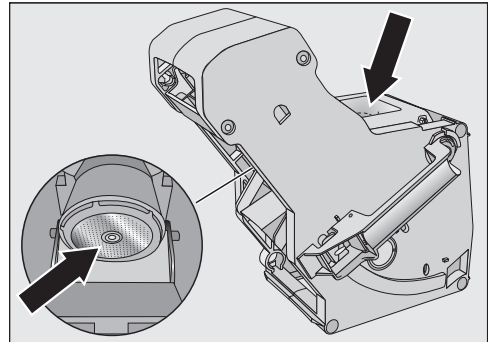
- Con cuidado jale de la unidad central hacia fuera de la máquina de café.

Las piezas móviles de la unidad central están lubricadas.

Los productos de limpieza dañan la unidad central.

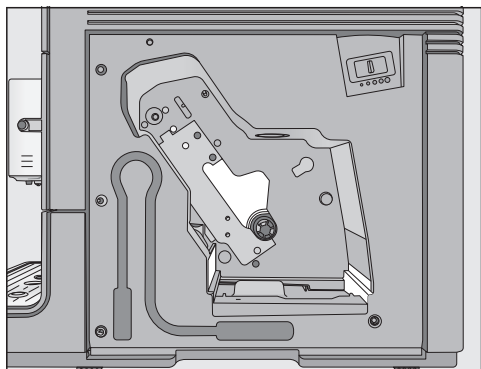
Solo limpie la unidad central **a mano** con agua tibia. **No utilice ningún producto de limpieza.**

- Limpie la unidad central a mano bajo un chorro de agua tibia **sin utilizar productos de limpieza.**



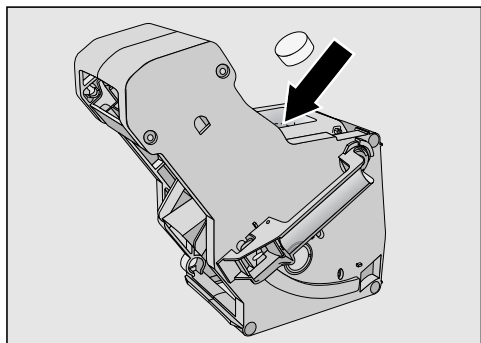
- Limpie los restos de café molido del filtro de la unidad central.
- Seque el embudo para evitar que el café molido se pegue la próxima vez que haga café.

Limpieza y cuidados

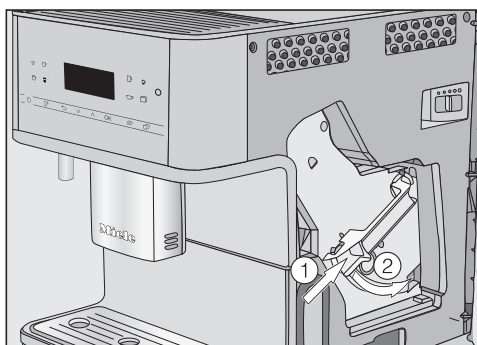


- Limpie el interior de la máquina de café. Asegúrese que las áreas resaltadas en la ilustración sean limpiadas especialmente bien.

Consejo: Utilice una aspiradora para eliminar los residuos secos de café molido.



- Introduzca **1** tableta de limpieza en la parte superior de la unidad central (flecha).
- Empuje la unidad central para introducirla en la máquina de café.



- Presione el botón situado en el extremo de la manija de la unidad central **1** y, al hacerlo, gire la manija a la derecha **2**.
- Cierre la puerta del aparato.

El tiempo restante para el programa de mantenimiento se muestra en la pantalla.

El programa de mantenimiento habrá finalizado cuando aparezca el menú de bebidas en la pantalla.

Descalcificación del aparato

Riesgo de daños de salpicaduras de la solución descalcificadora.

Las superficies sensibles y/o los pisos naturales pueden sufrir daños.

Elimine los derrames inmediatamente cuando descalcifique.

Con el uso se forman depósitos calcáreos en la máquina de café. La frecuencia con la que deba limpiar la máquina dependerá del nivel de dureza del agua en su área. La cal se debe eliminar regularmente.

La máquina le guiará a través del proceso de descalcificación. Varios mensajes aparecerán en la pantalla, por ejemplo, se le pedirá que vacíe la bandeja de escurrimiento o que llene el depósito de agua.

Se debe efectuar la descalcificación. El proceso toma unos 15 minutos.

La máquina de café le indica en la pantalla cuando se necesita una descalcificación. El número restante de bebidas que se puede preparar antes de descalcificar se mostrará en la pantalla después de cada bebida.

■ Confirme el mensaje con **OK**.

Cuando la cantidad de bebidas restantes llegue a 0, la máquina de café se bloqueará.

Puede apagar la máquina de café si no desea ejecutar el programa de descalcificación en este momento. No podrá preparar ninguna bebida hasta que haya descalcificado la máquina.

Descalcificar máquina aparecerá en la pantalla.

■ Confirme con **OK**.

El proceso comenzará.

■ Siga las instrucciones en la pantalla.

Si la temperatura de funcionamiento es demasiado alta para el proceso de descalcificación, la máquina de café se enfría. No se muestra ningún mensaje por separado en la pantalla durante la fase de enfriamiento.

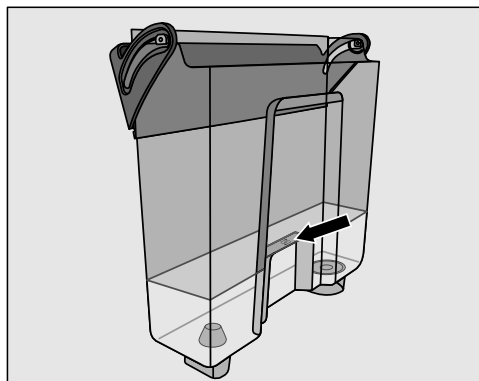
Cuando aparezca Rellenar el depósito del agua hasta la marca con producto para la descalcificación y agua templada  y colocar en la pantalla, proceda del modo que se indica a continuación.

Para resultados óptimos de descalcificación, le recomendamos usar las tabletas descalcificadoras de Miele. Las tabletas descalcificadoras se desarrollaron especialmente para las máquinas de café Miele.

Otros agentes descalcificadores pueden contener otros ácidos además del ácido cítrico u otras sustancias indeseables, como cloruro, que pueden ocasionar daños al producto. Además, el resultado de la descalcificación requerido no puede garantizarse si la solución de descalcificación no tiene la concentración adecuada.

Las tabletas descalcificadoras pueden conseguirse en la tienda web de Miele, en el Servicio Técnico de Miele o con su distribuidor Miele.

Necesitará **1** tableta de descalcificación para realizar el proceso en la máquina.



■ Llene el depósito de agua hasta la marca  con agua templada.

■ Agregue **1** tableta de descalcificación al depósito de agua.

Siga atentamente las instrucciones para la proporción de mezcla del producto descalcificador. No llene el depósito de agua con demasiada o muy poca agua. De lo contrario, el proceso de descalcificación se cancelará prematuramente.

■ Vuelva a insertar el depósito de agua.

Limpieza y cuidados

- Siga las instrucciones adicionales que aparecen en la pantalla.

Cuando Llenar el depósito de agua hasta la marca de descalcificación  y colocar. Cerrar la puerta aparezca en la pantalla:

- Quite el depósito de agua y enjuáguelo a fondo usando agua limpia. Asegúrese de que **no** queden residuos de solución descalcificadora en el depósito de agua. Llene el depósito de agua con agua potable limpia al menos hasta la marca .

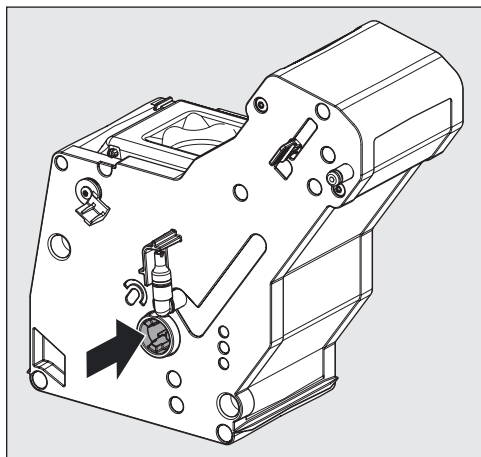
El proceso de descalcificación termina cuando en la pantalla aparece el menú de bebidas.

Lubricación de la unidad central

Lubrica la unidad central una vez al año y según sea necesario si es difícil de quitar y volver a insertar.

Utiliza grasa de silicona de grado alimentario.

- Abre la puerta de la máquina.
- Retira la unidad central.



- Aplica una cantidad de grasa de silicona del tamaño de un chícharo al eje de transmisión de la unidad central.
- Vuelve a introducir la unidad central.
- Cierra la puerta de la máquina.

Muchos fallos y averías se pueden solucionar fácilmente. En muchos casos puedes ahorrar tiempo y dinero, ya que no necesitas ponerte en contacto con el servicio técnico de Miele.

Puedes encontrar más información para ayudarte a corregir los fallos tú mismo en <https://www.mieleusa.com/support/customer-assistance>.



Mensajes de la pantalla

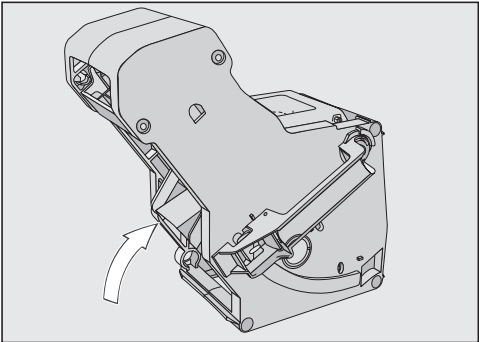
Los mensajes de error deben confirmarse tocando **OK**, de lo contrario, el mensaje puede volver a aparecer en la pantalla aunque el problema se haya resuelto.

Para solucionar la anomalía, siga las instrucciones en la pantalla.

Si después de esto el mensaje de error continúa apareciendo, comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.

Problema	Causa y solución
F1, F2, F80, F82	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado  . Espere aproximadamente una hora antes de encenderla de nuevo.
F 41, F 42, F 74, F 77, F 235, F 236	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado  . Espere aproximadamente dos minutos antes de encenderla de nuevo.
F10, F17	No entra agua o es muy poca. ■ Retire el depósito de agua. Llene el depósito de agua con agua potable de la llave y vuelva a colocar el depósito de agua. ■ Quite y limpie el filtro del depósito de agua (consulte “Limpieza y cuidado: retirar y limpiar el filtro del depósito de agua”).

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
F73 o Revisar unidad central	La unidad central no encaja correctamente. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado . ■ Desenchufe la máquina de café. Espere dos minutos antes de volver a insertar el enchufe eléctrico en la toma y encenderla. ■ Retire la unidad central y enjuague bajo un chorro de agua.  ■ Empuje el eyector de café de la unidad central en la posición correcta. ■ No inserte la unidad central. Cierre la puerta del aparato y encienda la máquina de café con el botón de encendido y apagado . Esto hará que el motor de la unidad central arranque y se coloque de nuevo en la posición de inicio. ■ Cuando aparezca en la pantalla el mensaje Colocar unidad central, vuelva a colocar la unidad central en el aparato. Cierre la puerta del aparato.

Problema	Causa y solución
Demasiada cantidad de café en polvo	Hay demasiado café molido en el dosificador individual para café en polvo. La unidad central no puede compactar café molido si se añaden más de 12 g (2 cucharadas al ras) de café molido al dosificador individual para café en polvo. El café molido se vaciará en el recipiente para posos y el mensaje de error aparecerá en la pantalla. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado . ■ Quite y limpie la unidad central (consulte “Retirada de la unidad central para su limpieza a mano”). ■ Quite todo el café molido del interior de la máquina de café, por ejemplo, con una aspiradora. ■ Coloque un máximo de 12 g de café en el dosificador individual para café en polvo.
	Hay demasiado café molido en el dosificador individual para café en polvo. Ciertos tipos de café producen una gran cantidad de café cuando se muelen. Usualmente, el molinillo está configurado muy grueso y la cantidad está establecida al máximo. ■ Establezca una configuración más fina del molinillo. ■ Seleccione una cantidad menor de café. Si el café aún no está a su gusto, por ejemplo, está muy suave, intente con otro tipo de grano.

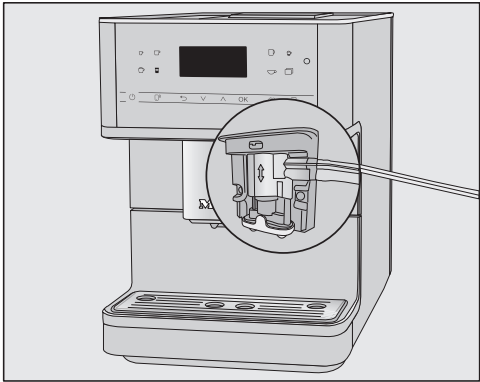
Resolución de problemas

Funcionamiento inusual del sistema de cafetera

Problema	Causa y solución
La pantalla permanece oscura cuando la máquina de café se enciende con el botón de encendido/apagado .	El botón de encendido/apagado  no se mantuvo presionado lo suficiente. ■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado  al menos tres segundos.
	La clavija no se insertó adecuadamente en el tomacorriente. ■ Inserte la clavija en el tomacorriente.
	El disyuntor se ha disparado debido a un problema con la máquina de café, el voltaje u otro aparato defectuoso. ■ Desenchufe la máquina de café. ■ Comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
La iluminación permanece apagada después de que se enciende la máquina de café.	La iluminación ha sido apagada. ■ Encienda la iluminación (consulte “Iluminación” en el capítulo de “Ajustes”).
	La iluminación está defectuosa. ■ Comuníquese con el Servicio Técnico.
La máquina de café se apaga de repente.	Se alcanzó el tiempo de apagado establecido de fábrica (20 minutos) o el tiempo de apagado que usted programó. ■ Si es necesario, puede seleccionar un nuevo horario de apagado (consulte “Ajustes: cronómetro”).
	La clavija no se insertó adecuadamente en el tomacorriente. ■ Inserte la clavija en el tomacorriente.
Los botones sensores no responden. La máquina ya no funciona.	Hay una anomalía interna. ■ Desconecte la energía desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente de pared o apagando el interruptor de circuito.
Es difícil leer los mensajes de la pantalla o son ilegibles.	El brillo de la pantalla se estableció muy bajo. ■ Cambie esta configuración (consulte “Ajustes: Brillo de la pantalla”).

Problema	Causa y solución
Llenar depósito del agua y colocar aparece en la pantalla aunque el depósito de agua está lleno y se encuentra en la máquina.	El depósito de agua no está en la posición correcta en el aparato. ■ Retire el depósito de agua y vuelva a introducirlo presionándolo. ■ Quite y limpie el filtro del depósito de agua (consulte “Limpieza y cuidado: limpiar el filtro del depósito de agua”). El depósito de agua no se llenó e insertó correctamente durante el proceso de descalcificación. ■ Llene el depósito de agua hasta el símbolo de descalcificación  y vuelva a iniciar el programa de descalcificación.
Llenar depósito del agua y colocar aparece en la pantalla después de encender la máquina, a pesar de que el depósito está lleno e instalado en la máquina. El aparato no enjuaga.	Es necesario descalcificar la máquina. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado . Espere 1 hora aproximadamente. ■ Encienda de nuevo el aparato. En cuanto aparezca Calentamiento, pulse el botón sensor  y seleccione Descalcificar. ■ Descalcifique la máquina de café.
Después de encender la máquina, aparece el mensaje Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos, a pesar de que ambos están vacíos.	Esto no es una falla. Cuando la bandeja colectora y el depósito de residuos de café estén vacíos, el contador interno no se reinicia después de apagar la máquina de café. Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos aparece en la pantalla aunque la bandeja colectora y el depósito de residuos de café no estén llenos al máximo.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
No sale leche ni espuma de leche de la salida central.	El conducto de la leche estaba conectado de forma incorrecta a la salida central.  La “costura” en el conducto de la leche, en la salida central y en la válvula de enjuague facilita su montaje. ■ Revise si el conducto de la leche está correctamente conectado a la salida central. Los conductos de leche están bloqueados. ■ Limpie cuidadosamente la salida central y el conducto de la leche con el cepillo.
Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos aparece en la pantalla aunque la bandeja de escurrimiento ha sido vaciada.	Esto no es una falla. La bandeja de escurrimiento no se retiró adecuadamente y/o se volvió a colocar muy rápido.
Colocar bandeja colectora y recipiente para posos aparece en la pantalla aunque ambos están colocados.	La bandeja de escurrimiento no se encuentra colocada en la posición correcta y por eso no se detecta. ■ Vacíe la bandeja de escurrimiento y el contenedor de posos de café. Vuelva a ensamblar todas las piezas y empuje nuevamente la bandeja de escurrimiento lo máximo posible en la máquina de café.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
El recipiente de posos se está desbordando a pesar de que la bandeja de escurrimiento y el recipiente de posos se han vaciado después de cada recordatorio.	Probablemente se haya retirado la bandeja de escurrimiento sin vaciar el recipiente de posos. Al retirar la bandeja de escurrimiento, se restablece el contador interno para vaciar el contenedor de posos de café. ■ Vacíe siempre el recipiente de posos si retira la bandeja de escurrimiento.
	Ciertos tipos de granos producen una gran cantidad de café cuando se muelen, lo que significa que se presionan discos de café más grandes. ■ Ajuste la cantidad de café y la configuración del molinillo si es necesario. ■ Vacíe el contenedor de posos de café con más frecuencia de la indicada en la pantalla.
Llenar el depósito para granos de café aparece en la pantalla aunque el depósito para granos de café se acabe de llenar.	Esto no es una falla. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>.
	La cantidad de granos de café que llega al molinillo es insuficiente. ¿Utilizó un tostado oscuro? Este tipo de grano de café es graso con frecuencia. Estos aceites que se pueden adherir al interior del depósito de granos de café y obstaculizar el movimiento de los granos. ■ Prepare un café y observe si los granos de café caen en el depósito de granos de café. ■ Limpie el depósito de granos de café con más frecuencia si utiliza un grano más oscuro y graso. Pruebe otros tipos de grano de café que sean menos grasos.
La unidad central no puede volver a introducirse en la máquina de café.	El accionamiento de la unidad central no está colocado correctamente. ■ Cierra la puerta de la máquina. ■ Enciende la máquina de café. Esto reiniciará el accionamiento de la unidad central y lo devolverá a la posición de arranque. ■ Si es necesario, repite este paso.
La máquina de café no se enjuaga automáticamente cuando se enciende.	Esto no es una anomalía. Si la máquina de café ya está a la temperatura de funcionamiento, el proceso de enjuague no tendrá lugar cuando encienda la máquina.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
La dispensación de café es interrumpida repetidamente y en la pantalla aparece el mensaje Lle- nar el depósito para granos de café.	Esto no es una falla. La unidad central no ha detectado el café molido. Ciertos tipos de café producen una pequeña cantidad de café cuando se muelen. Normalmente el molinillo está ajustado a fino y la cantidad al mínimo. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>. Si el café está muy fuerte o tiene un sabor amargo, in- tente con un tipo de grano de café distinto. Si la pantalla aparece con todos los tipos de café: ■ Configure el molinillo en un ajuste más grueso (con- sulte “Configuración del molinillo”). ■ Seleccione una cantidad mayor de café. No olvide revisar las bebidas modificadas en “Perfi- les”. Si el mensaje solo aparece al preparar ciertas bebidas: ■ Revise la cantidad de café configurada para esta be- bidas (consulte “Cantidad de café”). Seleccione una cantidad mayor de café. ■ También puede ser necesario establecer una confi- guración más gruesa del molinillo.
El proceso de descalcifi- cación se inició acciden- talmente.	El programa de descalcificación no se puede detener una vez que se ha tocado <i>OK</i>. Ahora debe completarse hasta el final. Este es un ajuste de protección para descalcificar la máquina de café completamente. Asegura una vida de servicio prolongada y que su máquina de café esté funcionan- do correctamente. ■ Descalcifique la máquina de café (consulte “Descal- cificar la máquina”).

Problema	Causa y solución
El café no está saliendo de la salida central. O el café solo sale por una boquilla.	La salida central está bloqueada. ■ Enjuague los conductos de café (consulte “Limpieza y cuidado: enjuague de la máquina”). ¿Aún no hay café que salga de la salida central, o el café solo sale por un lado? ■ Desarme la salida central y limpie las piezas cuidadosamente. Utilice el cepillo de limpieza suministrado para las piezas de difícil acceso. ■ Asegúrese de que todas las piezas se vuelvan a instalar correctamente.
	La unidad central está obstruido. ■ Desengrase la unidad central (consulte “Limpieza y cuidado: descalcificar la unidad central y limpiar el interior”).

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
La leche chisporrotea cuando es surtida. Se pueden escuchar ruidos de chisporroteo cuando la leche se calienta o se produce espuma. Aunque se debería formar espuma de leche, solo sale leche caliente de la salida central.	El conducto de la leche no se insertó correctamente. ■ Preste atención a la costura de la manguera doble cuando conecte el conducto de la leche a la salida central. ■ Si ha desconectado el conducto de la leche de la válvula de enjuague: la manguera doble tiene diferentes diámetros. Asegúrese de que todas las piezas se vuelvan a armar correctamente.
	La temperatura de la leche es demasiado alta. Una buena espuma de leche solo se puede lograr con leche fría (inferior a 50 °F/10 °C). ■ Controle la temperatura de la leche.
	La salida central no se colocó correctamente y está aspirando aire. O los surtidores están bloqueados. ■ Controle que la salida central se haya ensamblado correctamente. Asegúrese de que todas las partes estén firmemente conectadas unas con otras. ■ Limpie la salida central. Frote las boquillas bajo agua corriente para eliminar cualquier suciedad.
	Los conductos de leche, las piezas de conexión, el tubo de acero inoxidable del recipiente para la leche o el sifón de leche están bloqueados. ■ Limpie todas las partes con cuidado con el cepillo de limpieza.
	El propulsor de vapor en la salida central está bloqueado. ■ Limpiar el propulsor de vapor con el cepillo de limpieza (vea la ilustración).

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
Se han asentado granos de café en la cubierta de la bandeja de escurrimiento y en el interior alrededor de la unidad central.	Esto no es una falla. El movimiento de la unidad central durante el proceso de preparación puede ocasionar que algunos granos de café caigan. El tipo de granos usados, la fineza del café molido y la cantidad de café molido también afectan la cantidad. Importante Limpie el interior de la máquina de café regularmente para evitar bacterias, etc. Revise si el ajuste de la cantidad de café es demasiado alta.
La pantalla se ilumina, pero la máquina de café no se calienta ni se preparan bebidas. No se puede apagar la máquina de café.	Se activó el modo Demo para demostrar la máquina de café en tiendas y salas. ■ Desactive el modo Demo.

Resolución de problemas

Resultados no satisfactorios

Problema	Causa y solución
El café no está suficientemente caliente.	La taza no se precalentó. Cuanto más pequeña y gruesa sea la taza, mayor es la importancia de precalentarla. ■ Precaliente la taza, por ejemplo, utilizando el calentador de tazas (dependiendo del modelo).
	La temperatura de la preparación es demasiado baja. ■ Ajuste una temperatura de la preparación más alta.
	Los filtros en la unidad central están bloqueados. ■ Quite la unidad central y límpiela a mano. ■ Desengrase la unidad central.
El calentamiento se prolonga. La cantidad de agua ya no es correcta y la máquina de café no funciona correctamente. El café fluye en la taza muy lentamente.	Se debe descalcificar la máquina de café. ■ Descalcifique la máquina de café.
La cantidad de café surtido cambió.	La unidad central está obstruido. ■ Desengrase la unidad central (consulte “Limpieza y cuidado: descalcificar la unidad central y limpiar el interior”).
La consistencia de la espuma de leche no es satisfactoria.	La temperatura de la leche es demasiado alta. Una buena espuma de leche solo se puede lograr con leche fría (inferior a 50 °F/10 °C). ■ Controle la temperatura de la leche en el recipiente de leche.
	El conducto de leche está bloqueado. ■ Limpie la salida central y el conducto de la leche con el cepillo.
El ruido del molinillo de café es más intenso de lo normal.	El depósito de granos de café quedó vacío durante el proceso de molienda. ■ Llene el depósito de granos de café con granos frescos.
	Puede haber objetos extraños tales como plástico o piedras entre los granos de café. ■ Apague la máquina de café de inmediato. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
El café fluye muy rápido dentro de la taza.	El nivel del molinillo es demasiado grueso. ■ Configure el molinillo en un ajuste más fino (consulte “Ajuste del molinillo de café”).
El café se sirve hacia la taza con demasiada lentitud.	La unidad central está obstruido. ■ Desengrase la unidad central (consulte “Limpieza y cuidado: descalcificar la unidad central y limpiar el interior”).
La crema del café o el expreso no es como debería.	Los granos de café ya no están frescos. Si se almacenan granos de café tostados abiertos durante mucho tiempo, el dióxido de carbono escapa gradualmente de los granos de café. Ya no se forma crema durante la preparación. Por supuesto que puede seguir usando los granos de café.

Servicio Técnico

En www.miele.com/service encontrará información que le ayudará a solucionar los fallos usted mismo y acerca de las piezas de repuesto de Miele.

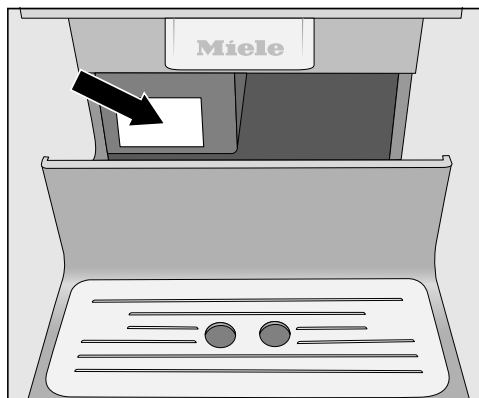
Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en www.miele.com.mx/service.

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Ambos datos se pueden encontrar en la placa informativa.



Garantía

La duración de la garantía es de 2 años. Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

Transporte

Si el sistema de cafetera no se utilizará durante un período prolongado, por ejemplo, durante las vacaciones, o se transportará a larga distancia, se debe preparar el aparato de la siguiente manera.

- Vacíe y limpie el recipiente de granos de café.
- Vacíe y limpie el depósito de agua
- Vaporización del sistema de cafetera
- Limpie el interior de la máquina
- Empaque la máquina de forma segura

Vaporización de la máquina de café

⚠ ¡Precaución! Sale vapor caliente por las boquillas.

Peligro de quemaduras y escaldaduras por contacto con el vapor caliente.

Evite el contacto directo con el vapor caliente mientras se está descargando.

La máquina de café debe vaporizarse antes de almacenarla durante un período prolongado o transportarla a cualquier lugar, especialmente a temperaturas bajo cero.

La vaporización del aparato implica la eliminación de los restos de agua del sistema para evitar que el agua y la escarcha la dañen.

El proceso no puede cancelarse una vez iniciado y debe llevarse a cabo hasta el final.

- Pulse el botón sensor .
 - Seleccione Otras | Ajustes  | Distribuidor | Evaporar agua.
 - Seleccione Sí.
 - Confirme con *OK*.
 - Siga las instrucciones en la pantalla.
- Cuando se apaga la pantalla, la máquina ha terminado de evaporar.
- Apague la máquina de café y desenchúfela para desconectarla de la red eléctrica.
 - Vacíe el depósito de agua.
 - Vacíe y limpie la bandeja colectora y el depósito de residuos.

Embalaje seguro de la máquina

Asegúrese de que el aparato esté limpio y seco antes de empaquetarlo. Los restos de café molido pueden rayar las superficies. Además, los residuos de café, leche y agua provocan la acumulación de bacterias.

Utilice el empaque original para empaquetar la máquina de café.

Conserve el manual de instrucciones en la caja. Así las tendrá a mano si desea volver a utilizar la máquina de café.

Datos técnicos

Consumo de electricidad en modo de espera:	≤ 0,3 W
Consumo de electricidad en modo de espera de red:	≤ 1,0 W
Presión de bombeo:	máx. 15 bar / 217 psi
Calentador de flujo pasante:	1 bloque térmico de acero inoxidable
Dimensiones (An x Al x P):	251 x 359 x 427 mm
Peso neto:	(9,9 kg)
Longitud del cable de alimentación:	(144 cm)
Capacidad del depósito de agua:	(1,8 l)
Capacidad del depósito para granos de café:	aprox. 300 g
Capacidad del recipiente para la leche:	0,7
Capacidad de la bandeja de escurrimiento:	0,8
Capacidad del contenedor de posos de café:	Máx. 10 porciones de posos de café
Salida central:	Altura ajustable entre 80-140
Molinillo:	Molinillo cónico de acero
Configuración del molido del café:	Ajustable en 5 configuraciones
Cantidad de café molido:	Máx. 12
Banda de frecuencia:	2.400–2.462 GHz
Potencia máxima de transmisión	< 100 mW

(El recipiente para la leche está incluido con la CM 6360, CM 6560).

MIELE S.A. de C.V.

MIELE EXPERIENCE CENTER

Julio Verne 11

Colonia POLANCO IV SECCION

Alcaldía Miguel Hidalgo

C.P. 11550, Cd. de México

800 MIELE 00

info@miele.com.mx

www.miele.com.mx

www.shop.miele.com.mx

Dirección del fabricante

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Alemania

CM 6160, CM 6360, CM 6560

es-MX

M.-Nr. 12 922 681 / 00