

Instrucciones de instalación y funcionamiento

Máquina de café empotrable



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

Índice

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....

5

Cómo preparar su aparato para vacaciones largas.....

10

Descripción del aparato

15

Vista frontal

15

Vista interior

16

El recipiente para la leche

17

Salida central con sensor de borde de la taza.....

17

Controles e indicadores.....

18

Símbolos en la pantalla.....

19

Símbolos de botones de bebidas ...

20

Funcionamiento.....

21

Selección de un menú y navegación por un menú.....

21

Puesta en servicio inicial.....

23

Antes del primer uso.....

23

Conexión de red.....

23

Encendido por primera vez

24

Llenado del recipiente con granos de café

26

Llenado del tanque de agua.....

27

Encendido y apagado

28

Encender la máquina de café.....

28

Apagar la máquina de café

28

Preparación para un largo período de inactividad.....

28

Cómo preparar bebidas

29

Café

29

Bebidas de café en detalle

29

Leche y alternativas a la leche ...

29

Llenar e insertar el recipiente para la leche.....

30

Cómo preparar una bebida de café

31

Cancelar una bebida.....

31

DoubleShot.....

31

Preparar 2 porciones ☐

32

Preparar una jarra de café.....

32

Té

32

Preparar té

34

Iniciar manualmente el TeaTimer.....

34

Preparar una jarra de té

34

Suministrar agua tibia o caliente.....

35

Modo Expertos

36

Encender y apagar el modo Experto.....

36

Modo Experto: cambiar los tamaños de las porciones

36

Configuración del molinillo de café.....

37

Identificar la configuración ideal del molinillo de café

37

Parámetros

38

Cantidad de café

38

Cómo realizar la preparación previa del café molido

38

Temperatura de la preparación para cafés.....

38

Temperatura de dispensación para bebidas a base de té, agua templada y agua caliente.....

38

Tamaño de porción.....

38

Visualización y cambio de parámetros

39

Cambio de los tamaños de las porciones.....

39

Perfiles

40

Perfiles

40

Crear un perfil

40

Cambiar bebidas en un perfil

40

Preparar bebidas almacenadas en un perfil.....

40

Procesar un perfil

40

Configurar cuándo debería cambiar el perfil.....

40

Cambiar el nombre de perfil

41

Eliminar el perfil

41

MobileStart

42

Preparar MobileStart.....

42

Encender y apagar MobileStart.....	42	Limpieza de la cubierta de la bandeja de escurrimiento	56
Configuraciones	43	Limpieza del depósito de agua.....	57
Visualizar y cambiar Ajustes	43	Limpieza de la salida central.....	57
Idioma	43	Limpieza del sensor de borde de la taza	59
Hora	43	Limpieza del recipiente para la leche con tapa	60
Fecha	43	Limpieza de la válvula de leche (todos los días).....	61
Temporizador	43	Retirar y limpiar la válvula de la leche (una vez al mes)	61
Encender a una hora específica	44	Limpieza de los depósitos para granos de café	64
Apagar a una hora específica	44	Limpieza manual de la unidad central y del interior.....	65
Apagar después de un periodo específico	44	Limpieza del interior, dentro de la puerta del aparato y la bandeja de aclarado	67
TeaTimer	44	Limpieza de la parte frontal de la máquina.....	68
Volumen	45	Programas de mantenimiento	68
Brillo de la pantalla	45	Abrir el menú de Mantenimiento	68
Iluminación	45	Limpiar aparato.....	68
Info (información de pantalla).....	45	Aclara conducto para la leche	68
Altitud.....	45	Limpieza del conducto para la leche	68
Modo Performance	45	Desengrasar la unidad central.....	69
Modo Eco.....	45	Descalcificación del aparato	72
Modo Barista.....	45	Lubricación de la unidad central	73
Modo Leche.....	45	Preguntas frecuentes	74
Modo Party.....	46	Mensajes de la pantalla.....	74
Dureza del agua	46	Funcionamiento inusual del sistema de cafetera.....	76
Bloqueo de puesta en marcha 	47	Resultados no satisfactorios	79
Miele@home	47	Servicio y garantía	82
Escanear y conectar	48	Contacto en caso de falla	82
Control remoto.....	48	Garantía	82
RemoteUpdate	48	Accesorios	83
Versión de software	49	Medidas para la protección del medio ambiente	84
Programa de sala de exhibición (Modo de demostración)	49	Ahorro de energía.....	84
Ajustes predeterminados de fábrica	49		
Limpieza y cuidado	51		
Resumen de intervalos de limpieza	51		
Limpie a mano o en el lavavajillas ...	52		
Productos de limpieza no adecuados	53		
Cómo abrir la puerta del aparato	54		
Limpieza de la bandeja de escurrimiento y del recipiente para posos de café.....	54		

Índice

Instalación	85
Conexión eléctrica.....	85
Dimensiones de la instalación.....	86
Instalación en gabinete alto	86
Instalación de la máquina de café...	88
Limitadores de apertura de la puer- ta	89
Datos técnicos.....	91
Derechos de autor y licencias	92

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Esta máquina de café cumple con todos los requisitos de seguridad estipulados. 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 seguridad, el uso, y el mantenimiento. 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 de la máquina de café, así como las instrucciones de seguridad y las advertencias.

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

- ▶ Esta máquina de café está prevista para uso doméstico.
- ▶ 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).
- ▶ 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.
- ▶ 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.

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.
- ▶ Los niños deben mantenerse alejados de la máquina de café a menos que sean supervisados constantemente.
- ▶ 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

- ▶ Los trabajos de instalación sólo deben ser realizados por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele.
- ▶ Un sistema de cafetera dañado puede ser peligroso. Antes de instalar la máquina, revísela externamente para comprobar que no presenta daños visibles. No utilice una máquina dañada.
- ▶ 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.
- ▶ El funcionamiento fiable y seguro de este sistema de cafetera solo puede garantizarse si se encuentra conectado a la red eléctrica.
- ▶ 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.
- ▶ Por razones de seguridad, esta máquina solo se puede utilizar después de que se haya instalado.
- ▶ Desenchufe la máquina de café del suministro eléctrico inmediatamente si nota algún daño u olor, a quemado por ejemplo.
- ▶ Asegúrese de que el cable eléctrico no esté pinzado o dañado por bordes cortantes.
- ▶ Para reducir el riesgo de lesión, no deje el cable colgando sobre la superficie del mostrador ni de la mesa donde puede ser tironeado por los niños o hacer tropezar accidentalmente.
- ▶ 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Para proteger contra incendio, descarga eléctrica y lesiones a personas, no sumerja el cable o las clavijas en agua u otro líquido.
- ▶ Para reducir el riesgo de incendio:
 - No coloque ningún aparato para cocción o calefacción debajo del aparato sin un estante entre ellos.
 - No monte la unidad sobre o cerca de ningún aparato para cocción o calefacción sin un estante entre ellos.
 - No monte sobre una tarja.
 - No almacene nada directamente sobre la parte superior de la superficie del aparato cuando este se encuentre en funcionamiento.
- ▶ Si la máquina de café se va a integrar encima de otro aparato, debe haber un estante cerrado de ancho completo entre ellos (excepto cuando se combina con un calentaplatos o con un envasador al vacío integrado).
- ▶ Utilice esta máquina de café solo a temperaturas ambiente entre +50 °F (16 °C) y +100 °F (38 °C).
- ▶ Se debe mantener una altura de instalación mínima de 33 7/16" (850 mm) con respecto al piso.
- ▶ La máquina de café no se debe instalar detrás de una puerta de gabinete cerrada. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de la puerta del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños a la máquina y/o a los gabinetes.
- ▶ 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.
- ▶ La instalación y las reparaciones no autorizadas podrían ocasionar peligros imprevistos para el usuario, de los que el fabricante no se hace 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.
- ▶ Para hacer reparaciones, la máquina debe estar desconectada del suministro eléctrico.
El sistema de cafetera solo se encuentra desconectado del suministro eléctrico si

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- el disyuntor se ha desconectado; o
- se ha retirado el fusible; o
- se ha desenchufado el cable de conexión del suministro eléctrico.
Al desenchufar el aparato del suministro eléctrico, tire del enchufe, no del cable.

► 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.

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.

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

Antes de abrir la puerta, retire todos los depósitos de la bandeja de escurrimiento en la puerta de la máquina.

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:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 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.
- Coloque solo granos de café tostados en los depósitos para granos de café. No coloque granos de café que hayan sido tratados con aditivos ni café molido dentro de los depósitos para granos de café.
- No llene los depósitos para granos de café con ningún tipo de líquido.
- 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.
- 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 balancee ni cuelgue nada de la parte frontal de la máquina cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la máquina.
- No utilice el sistema de cafetera para limpiar objetos.

Cómo preparar su aparato para vacaciones largas

- Si decide apagar el suministro de agua de su casa durante un período largo de tiempo, tenga en cuenta que esto quizás no sea suficiente para reducir el riesgo de una fuga. Para estar completamente seguro, cierre el suministro de agua para cada aparato individual. Esto significa que se deberá hacer debajo del fregadero en el caso de un lavavajillas, en el grifo de manguera de la lavadora, etc.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ 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 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.
- ▶ El uso de insertos accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, descarga eléctrica o lesiones a personas.
- ▶ Se recomienda utilizar accesorios originales Miele. El uso de piezas o accesorios de otros fabricantes invalidará la garantía y Miele no aceptará ninguna responsabilidad.
- ▶ 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Limpieza y cuidado

- ▶ Desconecte del tomacorriente si no se usa y antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar partes, y antes de limpiar el aparato.
- ▶ Limpie la máquina de café y el recipiente de leche cada día, especialmente antes de usarlo por primera vez.
- ▶ Todas las partes del sistema de leche deben ser limpiadas a fondo y con regularidad.
- ▶ 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.
- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar esta máquina. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.
- ▶ 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 taparlo.

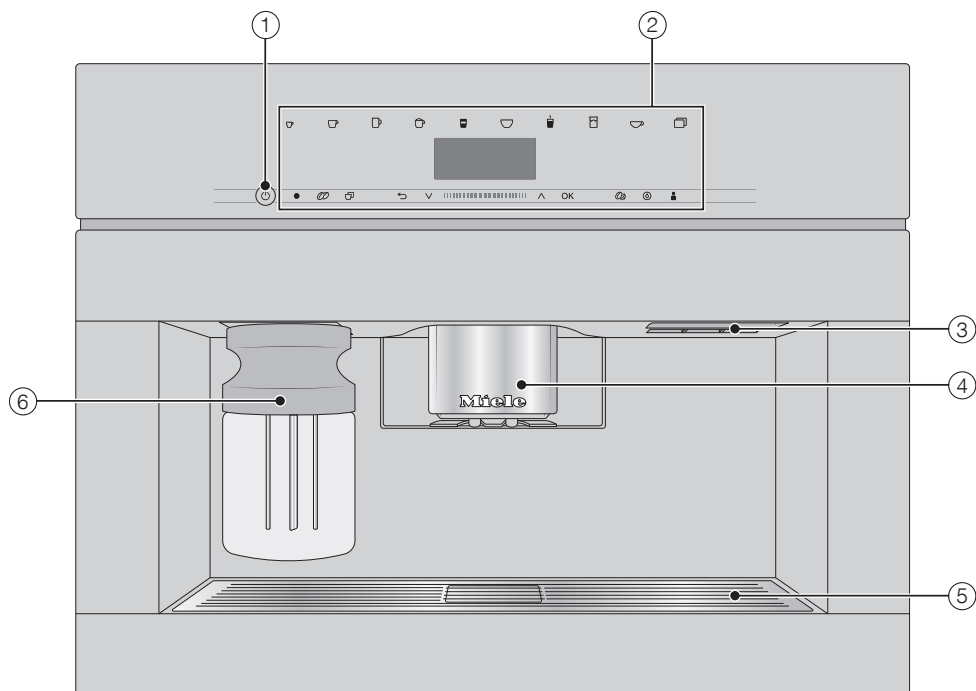
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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. Estos dañarán las superficies de acero inoxidable y harán que pierdan su capa protectora repelente de suciedad.
- ▶ El acabado de las superficies de acero inoxidable es propenso a rayones. Incluso los imanes pueden rayar la superficie.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

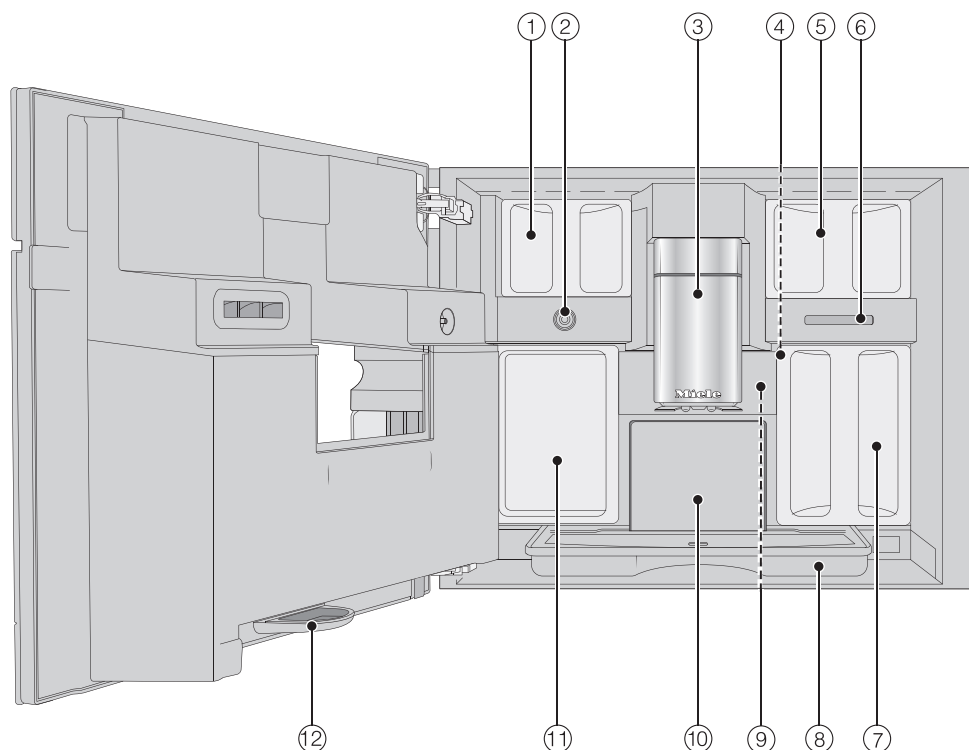
Vista frontal



- ① Botón de encendido/apagado ①
- ② Panel de control
- ③ Manija de la puerta
- ④ Salida central de altura ajustable con iluminación
- ⑤ Cubierta de la bandeja de escurrimiento
- ⑥ Recipiente de leche

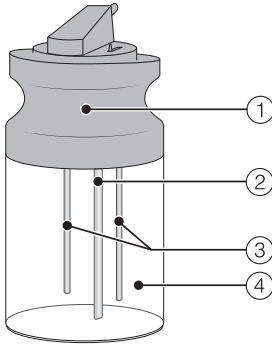
Descripción del aparato

Vista interior



- ① Depósito para granos de café
- ② Válvula de leche
- ③ Salida central de altura ajustable con iluminación
- ④ Configuración del molido del café
- ⑤ Depósito para granos de café
- ⑥ Salida de ventilador
- ⑦ Depósito de agua
- ⑧ Bandeja de escurrimiento con tapa
- ⑨ Unidad central
- ⑩ Contenedor de posos de café
- ⑪ Depósito de mantenimiento
- ⑫ Bandeja de escurrimiento

El recipiente para la leche



- ① Tapa
- ② Tubo de entrada de la leche
- ③ Varilla del sensor
- ④ Recipiente de vidrio

Salida central con sensor de borde de la taza

La salida central con sensor de borde de la taza tiene ajustes de salida automáticos. Gracias a la función de ajuste de salida, la salida central se mueve hacia abajo automáticamente al inicio del proceso de preparación de la bebida y el sensor de borde de la taza se detiene a la altura óptima para las tazas o vasos utilizados.

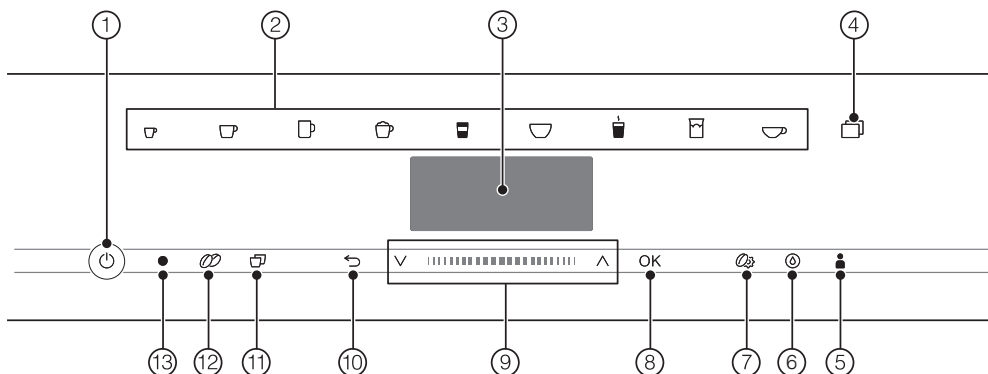
La salida central y el sensor de borde de la taza **no se pueden** ajustar manualmente.

Cuando se apaga la máquina de café, la salida central estará en la posición media.

Cuando se ejecuta un programa de mantenimiento, la salida central se moverá a la altura del depósito de mantenimiento o a una posición baja de mantenimiento.

Asegúrese de que la posición principal esté en la posición superior o central antes de abrir la puerta.

Controles e indicadores



- ① **Botón de encendido/apagado** ①
Para encender y apagar la máquina de café
- ② **Botones de bebidas**
Para preparar bebidas
- ③ **Pantalla**
Para mostrar la información sobre la operación o estado actual
- ④ **Tecla sensora** 
 - Para preparar otras bebidas, por ejemplo: Ristretto o Capuccino italiano
 - Para preparar una taza de té o café
 - Menú Ajustes 
- ⑤ **Tecla sensora** Perfiles 
Para crear y gestionar perfiles
- ⑥ **Tecla sensora** Mantenimiento ⑥
Programas de mantenimiento, por ejemplo: Descalcificar
- ⑦ **Tecla sensora** Parámetro 
Para visualizar o modificar los ajustes de la bebida
- ⑧ Botón sensor **OK**
Para confirmar los mensajes de pantalla y guardar la configuración
- ⑨ **Área de navegación con botones de flecha** $\wedge \vee$
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  **“2 porciones”**
Para preparar dos porciones de una bebida a la vez
- ⑫ **“Botones sensores**  **“DoubleShot”**
Para hacer un café especialmente fuerte y aromático utilizando el doble de café molido pero la misma cantidad de agua
- ⑬ **Interfaz óptica**
(solo para el Servicio Técnico de Miele)

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 símbolo y el tiempo de encendido deseado aparecen en la pantalla 23:59 horas antes de que la máquina de café tenga que encenderse si el cronómetro Conexión a las y el ajuste para mostrar el tiempo están activados.
	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.
	Este símbolo aparece durante el programa de mantenimiento Limpiar conducto para la leche. (Este símbolo también se encuentra en el depósito de agua: Llena con agua 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.
	"MobileStart" aparece si Miele@home está configurado para la máquina de café y "MobileStart" está activado.

Controles e indicadores

Símbolos de botones de bebidas

	Espresso
	Café
	Café largo
	Capuccino
	Latte macchiato
	Café latte
	Leche caliente
	Espuma de leche
	Agua para té

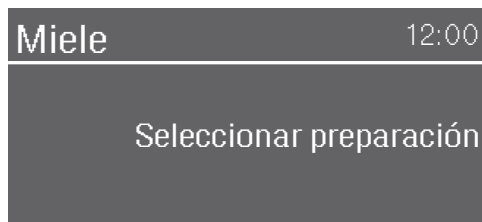
Botones sensores

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

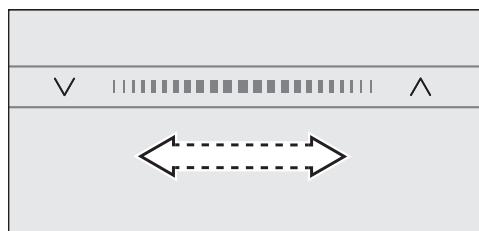
Cuando aparece lo siguiente en la pantalla, se muestra el menú de bebidas: Seleccionar preparación.



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

Área de navegación

Para seleccionar una opción del menú, mantén presionados los botones de flecha $\wedge$ y $\vee$ hasta resaltar la opción que deseas.

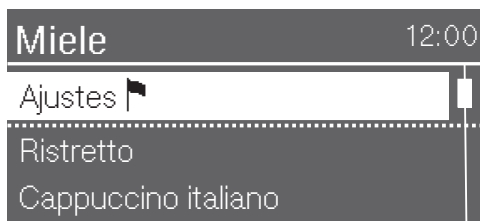


Para desplazarse más rápido por las opciones, desliza el dedo hacia la derecha o izquierda en la zona entre las flechas.

En cuanto alcances un valor, mensaje o ajuste que se pueda confirmar, la tecla sensora *Aceptar* se iluminará en naranja. Toca *OK* para confirmar tu selección.

Selección de un menú y navegación por un menú

Para seleccionar un menú, pulsa el botón sensor correspondiente, por ejemplo: la tecla sensora .



Luego podrás 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.

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 .

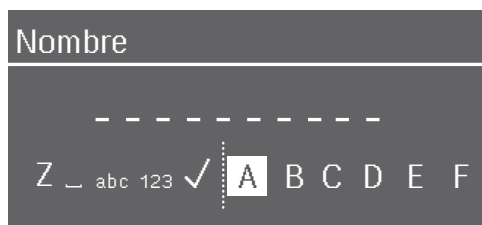
Alternativamente, toque de nuevo el botón del sensor iluminado en naranja para regresar al menú de bebidas.

Ingresar un nombre

Las letras y los números se introducen a través del área de navegación. Es posible elegir entre letras mayúsculas y minúsculas.

Consejo: Lo más conveniente es elegir nombres cortos.

Funcionamiento



- Para ingresar un carácter, resalta el que deseas y confirma tu elección con *OK*.
- Para eliminar un carácter, pulsa la tecla sensora ↵.
- Para guardar el nombre, deberás seleccionar la casilla ✓ y confirmar con *OK*.

Antes del primer uso

- Conecta la máquina de café al suministro eléctrico.
- Instala la máquina de café.
- Retira los avisos de la máquina.
- Quita la lámina protectora de la bandeja de goteo.
- Limpia el depósito de agua, el depósito para granos de café y la salida central.
- Retira el depósito de agua y llénalo con agua filtrada fría. Solo llena el depósito hasta la marca de "máx." e introdúcelo de nuevo en la máquina (consulta "Llenado del recipiente de agua").
- Retira los depósitos para granos de café y llénalos con granos de café tostado.

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 StoreTM.

*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.

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

Puesta en servicio inicial

Aplicación Miele

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



Encendido por primera vez

- Presione el botón encendido/apagado ①.

Selección del idioma de la pantalla

- Seleccione el idioma de la pantalla deseado.

Es posible que se le pregunte su ubicación.

La elección de la ubicación influye en la forma en que se muestra la hora del día, por ejemplo, en formato de 12 o 24 horas, así como en la forma en que se muestran las unidades.

Configuración de la red (Miele@home)

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

Consejo: También puedes configurar Miele@home más adelante escaneando el código QR que se encuentra en el interior de la puerta de la máquina (consulta "Configuración de Escanear y conectar"). En este caso, selecciona Saltar.

- Pulsa Continuar.
- Selecciona el método de conexión que desees usar.

- Sigue las instrucciones indicadas en la pantalla de la máquina de café y en la aplicación de Miele.

Conexión realizada. aparece en la pantalla.

Cualquier nuevo software que se encuentre disponible para tu máquina de café se descargará a través de RemoteUpdate la próxima vez que se encienda la máquina. En este caso, se te notificará que puedes instalar el nuevo software (consulta la sección "RemoteUpdate").

- Toca OK para iniciar la puesta en funcionamiento.

Configuración de la fecha

- Configure la fecha de hoy.
- Confirme con OK.

Configuración de la hora del día

- Configuración de la hora actual.
- Confirme con OK.

Si la máquina de café está conectada a una red WiFi y a la aplicación Miele, se sincronizará la hora con base en la configuración de ubicación en la aplicación Miele.

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.

Tu máquina se configuró satisfactoriamente y está lista para usar.

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

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.

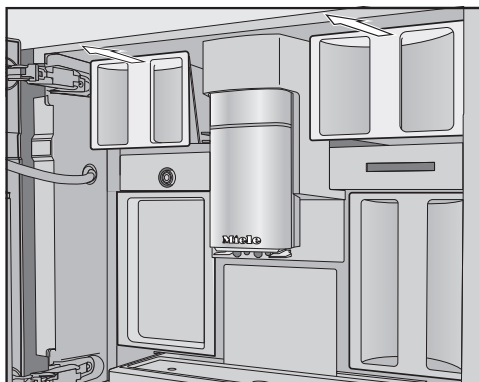
Además los granos de café verde (sin tostar) o mezclas de granos de café que incluyan café verde pueden dañar el molinillo. Los granos de café verde son muy duros y aún conservan cierta cantidad de humedad residual. Esto puede dañar el molinillo de la máquina tan pronto como el molinillo comience a funcionar.

Coloca solo granos de café tostados en los depósitos para granos de café.

El café o el expreso se puede hacer de granos de café tostado molidos en el momento para cada taza. Para ello, es necesario llenar los recipientes con granos de café.

La máquina de café tiene dos cajones de depósitos para granos de café en la parte superior izquierda y derecha. Los granos de café de los tres recipientes se mezclan durante la molienda.

■ Abre la puerta de la máquina.



- Saca los depósitos para granos de café.
- Quita las tapas de los depósitos para granos de café y llénalos de café en grano.
- Vuelve a colocar las tapas en los depósitos para granos de café para sellarlos.
- Desliza los cajones de los recipientes de café en grano hasta el fondo de la cafetera.
- Cierra la puerta de la máquina.

⚠ 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**.

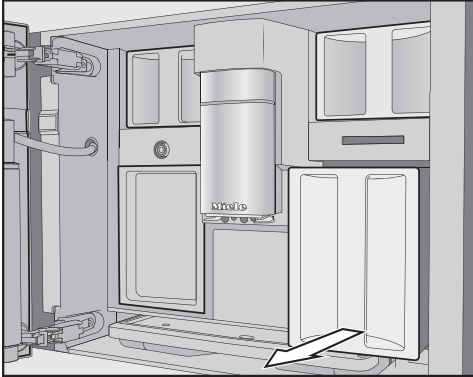
⚠ Riesgo de daños debido a la operación incorrecta.

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.

- Abre la puerta de la máquina.



- Jala el depósito de agua hacia delante para retirarlo.
- Llena el depósito de agua con agua potable limpia y fría hasta la marca *máx.*
- Empuja el depósito de agua dentro de la máquina.
- Cierra la puerta de la máquina.

Encendido y apagado

Encender la máquina de café

- Toque el interruptor de encendido/apagado①.

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

Ahora ya puede preparar bebidas.

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

Apagar la máquina de café

- Toque el interruptor de encendido/apagado①.

Si se preparó un café, la máquina de café enjuagará los conductos automáticamente antes de apagarse.

Se forma humedad en la máquina de café cuando prepara una bebida o durante los procesos de mantenimiento. Una vez que se ha preparado una bebida o se ha apagado la máquina, el ventilador interno continuará funcionando hasta que el interior esté suficientemente deshumedecido. Escuchará un ruido proveniente de este.

Preparación para un largo período de inactividad

Si la máquina para café no se va a utilizar durante más de tres días, por ejemplo, durante unas vacaciones, procede del siguiente modo:

- Vacía la bandeja de goteo, el contenedor de asientos de café y el depósito de agua.
- Limpia a fondo todas las piezas, incluida la unidad central y el interior de la máquina.
- Apaga la máquina de café.



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.

Café

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 arriba, 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.
- **Largo negro** se prepara con agua caliente y dos porciones de expreso.
- **Café americano** se hace con proporciones iguales de expreso y agua caliente. Primero se prepara el expreso y luego se añade el agua caliente.

- **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**.

Leche y alternativas a la leche

La leche de vaca o los productos lácteos vegetales alternativos (por ejemplo: la leche de soya) que contienen azúcar añadido pueden obstruir el tubo de la leche y el resto de los conductos para la leche. Los residuos de líquidos no adecuados pueden interferir con la preparación de la leche.

La leche que utilices no debe contener aditivos.

Cómo preparar bebidas

La leche de vaca contiene bacterias de forma natural.

Si utilizas leche, asegúrate de que esté pasteurizada, por ejemplo: leche de vaca pasteurizada.

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

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.

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.

Llenar e insertar 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.

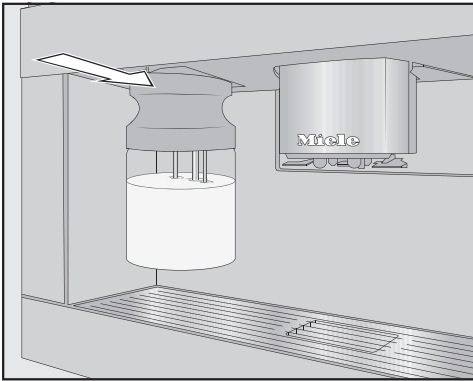
Siga las instrucciones del fabricante con respecto a la caducidad de la leche utilizada.

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

Cómo preparar bebidas

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

- 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.

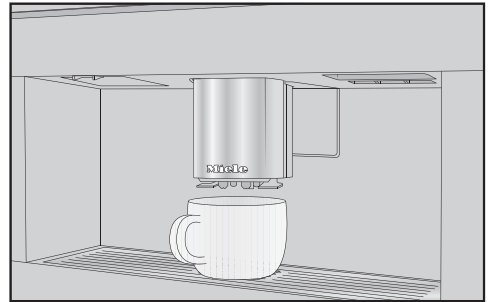


- Empuje el recipiente de la leche hacia el interior de la máquina de café hasta que produzca un clic al encajar bien en su lugar.



Consejo: Es más fácil retirar el recipiente de la leche con ambas manos.

Cómo preparar una bebida de café



- Coloca una taza debajo de la salida central.
- Si deseas preparar un café con leche caliente o espuma de leche, prepara el recipiente para la leche e introdúcelo en la máquina.
- Pulsa la tecla sensora de la bebida que desees.

La bebida que hayas seleccionado se dispensará desde la salida central a tu taza.

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

Cómo preparar bebidas

más breve significa que se liberarán menos aromas no deseados y compuestos amargos.

El DoubleShot se puede activar para todas las bebidas excepto “Ristretto” y “Largo negro”.

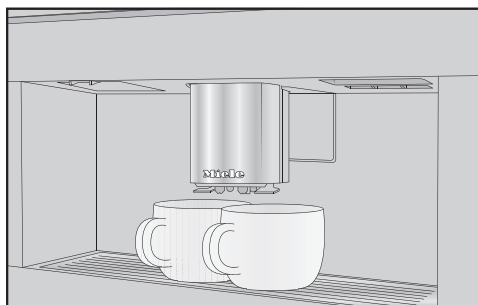
Cómo preparar un DoubleShot ☼ de café

- Toca el botón del sensor ☼ inmediatamente antes o después de que comiences 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.

Preparar una jarra de café

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

- Coloca un recipiente suficientemente grande bajo la salida central.
- Pulsa la tecla sensora ☐.
- Selecciona Jarra de café.
- Confirma con OK.
- Selecciona el número de tazas que desees servir (de 3 a 8).

Cada porción de café se molerá, preparará y servirá en forma individual. Puedes observar el proceso en la pantalla.

Cancelar una bebida

- Pulsa la tecla sensora ☐.

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.

Cuando prepare té, puede seleccionar 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. 150°F (65°C), 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. 160°F (70°C), 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 infundir múltiples veces.
Temperatura de la preparación: aprox. 175°F (80°C), 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. 210°F (97°C), tiempo de preparación: aprox. 3 minutos
- **Chai Latte** tiene su origen en la medicina tradicional Ayurveda como té negro con leche y especias típicamente indias. La leche dulcifica las especias y maximiza la experiencia de sabor.
Temperatura de la preparación: aprox. 210°F (97°C), 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. 210°F (97°C), 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. 210°F (97°C), 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”).

Cómo preparar bebidas

Preparar té

Pulsa la tecla sensora  para acceder al menú que contiene los distintos tipos de té.

Se muestra el menú de bebidas.

- Vierte té suelto en un filtro de té o similar, o saca una bolsa de té del paquete.
- Coloca el filtro de té o la bolsa de té en la taza de té.
- Coloca la taza de té debajo de la salida central.
- Presiona .
- Selecciona el tipo de té que desees.
- Confirma con *OK*.

Se sirve el agua caliente en la taza.

Si seleccionaste el ajuste TeaTimer | automático, el temporizador de cocina para el tiempo de infusión se iniciará automáticamente.

Como alternativa, también puedes iniciar la función TeaTimer manualmente en este momento.

Una vez transcurrido el tiempo de infusión, sonará una señal acústica y dejará de mostrarse el símbolo . El TeaTimer transcurrió.

- Ahora retira las hojas o la bolsa de té.

Iniciar manualmente el TeaTimer

- Prepara una taza de té.

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

- Presiona *OK*.

El editor se abre con un tiempo de preparación sugerido.

- Cambia el tiempo de infusión, de ser necesario.

- Confirma con *OK*.

Una vez transcurrido el tiempo de infusión, sonará una señal acústica y dejará de mostrarse el símbolo . El TeaTimer transcurrió.

- Ahora retira las hojas o la bolsa de té.

Preparar una jarra de té

La función de Jarra de té te permite preparar una cantidad grande de té (máx. un litro). El tipo de té seleccionado determina la temperatura preestablecida.

Se muestra el menú de bebidas.

Consejo: Asegúrate de que el recipiente de agua tiene suficiente agua en su interior antes de iniciar la función Jarra de té.

- Coloca un recipiente suficientemente grande bajo la salida central.
- Pulsa la tecla sensora de bebidas .
- Selecciona Jarra de té.
- Selecciona el tipo de té y el número de tazas que desees (de 3 a 8).

Cancelar una bebida

- Pulsa la tecla sensora .

Suministrar agua tibia o caliente

Puedes elegir entre las siguientes opciones:

- Agua caliente a aprox. 195 °F (90 °C)
- Agua tibia a aprox. 150 °F (65 °C)

Se muestra el menú de bebidas.

- Coloca un recipiente adecuado debajo de la salida central.
- Pulsa la tecla sensora .
- Elige entre agua tibia o caliente.
- Confirma con *OK*.

Se comenzará a servir la bebida.

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.

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.

Modo Experto: cambiar los tamaños de las porciones

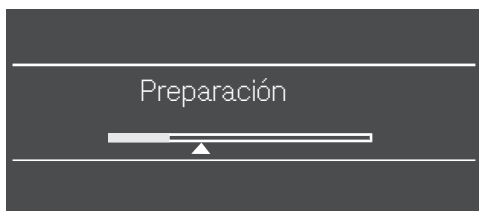
Se muestra el menú de bebidas.

El tamaño de la porción solo se puede cambiar durante las etapas de preparación individual.

Si selecciona DoubleShot  o dos porciones , no se puede usar el modo Experto para cambiar el tamaño de la porción.

- Seleccione una bebida.

Se comenzará a servir la bebida. Puedes ajustar el tamaño de la porción mientras se esté sirviendo; por ejemplo, puedes cambiar de manera individual la cantidad de leche caliente, de espuma de leche y de expreso para un latte macchiato.



- Mueve el indicador (triángulo pequeño) por el área de navegación según el tamaño de la porción que desees.

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 dispensar una taza perfecta de café con una fina crema color avellana.

Identificar la configuración ideal del molinillo de café

Hay varias maneras de configurar correctamente un molinillo de café.

La configuración del molinillo de café es **demasiado gruesa** si el café o expreso es aguado y sabe ácido. La crema es muy clara.

La configuración del molinillo de café es **demasiado fina** si el café o expreso sabe demasiado amargo y la crema es café oscuro.

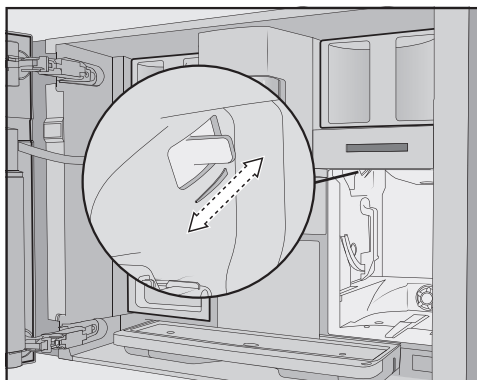
Si la configuración del molinillo se ajusta para más de un nivel, el molinillo puede dañarse.

Solo ajusta cada configuración del molinillo de a una a la vez.

Cada vez que ajustes la configuración, comienza por hacer una nueva bebida para que los granos se muevan. Vuelve a ajustar cada configuración del molinillo de a una a la vez.

El control deslizable para ajustar la finura se encuentra en la parte superior izquierda detrás del depósito de agua.

- Abre la puerta de la máquina.
- Retira el depósito de agua.



- Mueve el control deslizable **exactamente una configuración hacia delante** (para molido más fino) o **hacia atrás** (para molido más grueso).

La configuración del molinillo que seleccionas se usará para todas las bebidas y tipos de grano de café.

- Coloca el depósito de agua otra vez en su lugar.
- Cierra la puerta de la máquina.
- Prepara una taza de café.

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

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

Parámetros

Cantidad de café

La máquina de café puede moler y preparar 7,5–12,5 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.

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 dispensación para bebidas a base de té, agua templada y agua caliente

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

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

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 expreso.

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.

Visualización y cambio de parámetros

Puedes cambiar el tamaño de porción de todas las bebidas.

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

- Pulsa la tecla sensora .
- Selecciona una bebida.
- Confirma con **OK**.

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

Una vez que hayas 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 seleccionas **Cantidades bebidas** y confirmas con **OK**, se surtirá la bebida de inmediato.

- Selecciona el parámetro que deseas.
- Cambia la configuración conforme lo requieras.
- Confirma 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 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.

Perfiles

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.

Crear un perfil

- Pulsa la tecla sensora .

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona Crear perfil.
- Confirma con OK.

El editor se abrirá en la pantalla.

- Ingresa el nombre del perfil:

- Para ingresar un carácter, resalta el que deseas y confirma tu elección con OK.
- Para eliminar un carácter, pulsa la tecla sensora .
- Para guardar el nombre, deberás seleccionar la casilla  y confirmar con OK.

Se crea el perfil.

Cambiar bebidas en un perfil

Cuando cambias 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.

- Pulsa la tecla sensora .

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona el perfil que deseas.

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

Ahora ya puedes cambiar las bebidas individualmente.

Preparar bebidas almacenadas en un perfil

- Pulsa la tecla sensora .
- Selecciona el perfil que deseas.
- Selecciona la bebida que deseas.

La máquina comienza a servir la bebida.

Procesar un perfil

Una vez que tengas tus propios perfiles, puedes editarlos en el menú Perfiles.

- Pulsa la tecla sensora .

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona editar.
- Confirma con OK.

Ahora puedes editar los siguientes ajustes para el perfil seleccionado:

- Configurar cuándo debería cambiar el perfil
- Cambiar el nombre de perfil
- Eliminar el perfil

Configurar cuándo debería cambiar el perfil

- Pulsa la tecla sensora .

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona editar.
- Confirma con OK.
- Selecciona Modificar perfil.

- Confirma con *OK*.

Tienes las siguientes opciones:

- **manual:** El perfil seleccionado permanecerá activo hasta que selecciones 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.

- Selecciona la opción que desees.

- Confirma con *OK*.

Cambiar el nombre de perfil

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

- Pulsa la tecla sensora .

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona editar.

- Confirma con *OK*.

- Selecciona *Modificar nombre*.

- Confirma con *OK*.

- Cambia el nombre según sea necesario:

- Para eliminar un carácter, pulsa la tecla sensora .
- Para ingresar un nuevo carácter, resalta el que desees y confirma su elección con *OK*.
- Selecciona la casilla  para guardar el nombre modificado.

- Confirma con *OK*.

Eliminar el perfil

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

- Pulsa la tecla sensora .

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona editar.

- Confirma con *OK*.

- Selecciona *Borrar perfil*.

- Confirma con *OK*.

- Selecciona el perfil que desea eliminar.

- Selecciona *Sí*.

- Confirma con *OK*.

Se eliminará el perfil.

Preparar 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.

Asegúrate de que nadie, principalmente niños, puedan sufrir daños si la máquina funciona sin supervisión.

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).

En particular, no dejes la leche de vaca en el recipiente para la leche ni en el cartón durante un periodo prolongado sin refrigerar. Sigue las instrucciones del fabricante con respecto a la caducidad de la leche utilizada.

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

- Asegúrate de que la máquina de café esté lista para su uso; por ejemplo, comprueba que el depósito de agua y el de granos están suficientemente llenos.
- Coloca una taza vacía suficientemente grande debajo de la salida central. Solo podrás usar Mobile Start si:
 - Se configuró Miele@home para tu máquina de café y
 - se activaron las funciones Control a distancia y Mobile Start.

Ahora ya puedes preparar bebidas mediante la aplicación.

Encender y apagar MobileStart

Para utilizar Mobile Start, la función Control a distancia debe estar activada.

Se muestra el menú de bebidas.

- Pulsa la tecla sensora
- Selecciona Mobile Start.
- Selecciona la opción que desees.
- Confirma con OK.

En cuanto enciendas Mobile Start, podrás empezar a preparar una bebida a través de la aplicación.

Si vas a preparar una bebida a través de la aplicación, se te avisará mediante señales acústicas y visuales cuando se esté sirviendo la bebida. Estas señales de advertencia no se pueden cambiar ni apagar.

Mientras Mobile Start está encendido, la pantalla muestra el símbolo y, cuando la máquina de café está apagada, la hora del día. El enjuague de activación no se lleva a cabo, lo que significa que la taza situada bajo la salida central no se llena con agua de enjuague.

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

Transcurridas 24 horas, si se preparó una bebida o se abrió la puerta de la máquina, Mobile Start se apaga automáticamente.

Puede usar el menú “Configuraciones” para personalizar el sistema de cafetera para que se ajuste a sus requisitos.

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 .

Hora

Pantalla (visualización de la hora)

Seleccione cómo desea que aparezca la hora del día en la pantalla cuando la máquina de café esté apagada:

- **On:** se puede ver siempre la hora en la pantalla.
- **Off:** no se puede ver la hora en la pantalla.
- **Desconexión nocturna:** Para ahorrar energía, la hora solo se mostrará de 5:00 a. m. a 11:00 p. m.

Cuando la visualización de la hora está activa, el consumo de energía de la máquina de café aumenta.

Formato de hora

- Pantalla del reloj de 24 horas (24 h)
- Pantalla del reloj de 12 horas (12 h)

Ajuste

Configura las horas y los minutos.

Si la máquina de café está conectada a una red WiFi y a la aplicación Miele, se sincronizará la hora con base en la configuración de ubicación en la aplicación Miele.

Fecha

Configure la fecha.

Temporizador

La máquina de café tiene tres temporizadores:

- Conexión a las
- Desconectar a las
- Apagar después de

Configuraciones

Puedes asignar las funciones de un temporizador para diferentes días de la semana.

Encender a una hora específica

La máquina de café se enciende a una hora particular, por ejemplo, en la mañana para el desayuno.

La máquina de café **no** se encenderá a la hora requerida si tiene activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. Los ajustes del temporizador se desactivan.

Una vez que la máquina de café se haya encendido automáticamente **tres veces** a la hora establecida sin que se haya preparado ninguna bebida, dejará de encenderse automáticamente. Esto evita que la máquina de café se encienda de manera innecesaria, por ejemplo, durante las vacaciones.

Sin embargo, los horarios programados permanecerán en la memoria y se reactivarán después de encender de forma manual la máquina nuevamente.

Si se configuró que la hora se muestre mientras la máquina está apagada (Indicación | On o Desconexión nocturna), el símbolo ☼ y la hora de encendido deseada aparecerán en la pantalla 23:59 horas antes.

Apagar a una hora específica

La máquina de café se apaga a una cierta hora.

En caso de una ausencia más prolongada, los tiempos programados permanecerán en la memoria y se reactivarán la próxima vez que se vuelva a encender la máquina manualmente.

Apagar después de un periodo específico

La máquina de café se apaga al cabo de un tiempo determinado si no se ha pulsado ninguna tecla sensora.

Puede cambiar esta configuración a otra hora entre 20 minutos y 9 horas.

La máquina de café se apaga después de 20 minutos de manera predeterminada. Si se prolonga este tiempo, aumenta el consumo de energía de la máquina de café.

TeaTimer

Puede usar la función TeaTimer para iniciar un minutero 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

Puede ajustar el volumen de la señal acústica y los tonos del teclado (barra de segmentos).

La melodía de bienvenida que suena al pulsar el botón de encendido/apagado ① puede activarse o desactivarse.

Brillo de la pantalla

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

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 (ajutable 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.

Configuraciones

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:

- Las conductos en general se enjuagan con mucha menos frecuencia o no se enjuagan en absoluto. La tubería de la leche no se enjuaga sino hasta aproximadamente una hora después de preparar leche por última vez.
- Los mensajes de estado de limpieza o las indicaciones de limpieza se suprimen y retrasan hasta que se encienda el aparato de nuevo.
- La luz de la taza continúa encendida permanentemente al nivel de brillo máximo mientras la máquina de café permanezca encendida.
- Los cronómetros Desconectar a las y Desconectar tras se desactivan.
- La máquina de café se apaga 6 horas después de pulsar el último control del sensor. La próxima vez que se vuelva a encender el aparato, el modo Fiesta se apagará y se volverá a encender el modo de funcionamiento configurado más recientemente.

El modo Fiesta consume más energía que otros modos de funcionamiento.

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

Dureza del agua		Contenido de calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Ajuste
°dH	g/gal		
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
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 Ca^{2+}). 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.

Cuando el bloqueo de puesta en funcionamiento está activado, los ajustes para el temporizador Conexión a las y las funciones del sensor de movimiento están desactivadas. La máquina de café **no** se enciende a la hora programada.

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 se conectó 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 se ha conectado a una red WiFi o si se restableció 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.

Configuraciones

- **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 configuró Miele@home y la máquina de café se conectó a una red WiFi, si corresponde.

Consejo: Cuando la máquina de café esté lista para funcionar, podrás conectarla a la red en cualquier momento al mantener presionada la tecla censora OK o al escanear el código QR que figura en estas instrucciones de uso (consulta “Cómo realizar un escaneo y conexión”).

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.

Escanear y conectar

La primera puesta en funcionamiento se realizó sin instalar Miele@home.

- Escanear el código QR.

Si se ha instalado la Miele App y se tiene una cuenta de usuario, se redirigirá directamente a la conexión en red.

Si todavía no se ha instalado la Miele App, se redirigirá a la Apple App® o a la Google Play Store™.

- Instalar la Miele App y crear una cuenta de usuario.
- Escanear de nuevo el código QR.

La Miele App guía a través de los siguientes pasos para realizar la instalación.



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.

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.

Configuraciones

Lo siguiente **no** se reajustará:

- El número de bebidas y el estado de la máquina (número de porciones hasta que la máquina necesite descalcificación, ... desengrasar la unidad central)
- Idioma
- Hora y fecha
- 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?
A diario (al final del día)	Recipiente para leche con tapa
	Válvula de leche
	Depósito de agua
	Cubierta de la bandeja de aclarado
	Bandeja de aclarado y contenedor de posos de café
Una vez a la semana (o con mayor frecuencia, si tiene mucha suciedad)	Salida central
	Sensor de borde de taza
	Interior
	Unidad central
	Bandeja de aclarado
Una vez al mes	Frente del aparato
	Válvula de leche
Una vez al año (más a menudo si es necesario)	Depósito para granos de café
	Engrasa la unidad de preparación (con grasa de silicona)
Conforme se requiera/después de que la indicación aparezca en la pantalla	Limpia el sistema de conductos de leche (con 2 varillas de limpieza)
	Desengrasa la unidad central (con 1 pastilla de limpieza)
	Descalcifica el aparato (con 2 pastillas de descalcificación)

Limpieza y cuidado

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
- Depósitos para granos de café y tapas

 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 escurrimiento, tapa y contenedor de posos de café
- Cubierta de la bandeja de escurrimientos
- Unidad central (sin cubierta de acero inoxidable)
- Recipiente para leche con tapa
- Sensor de taza
- Depósito de mantenimiento
- Depósito de agua

 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. Las rayaduras en el vidrio pueden ocasionar rupturas en algunas circunstancias.

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 de limpieza que contengan agentes descalcificadores (no adecuados para limpiar la parte frontal del aparato)
- limpiadores para acero inoxidable;
- limpiadores para lavavajillas (no aptos para limpiar la parte frontal del aparato)
- 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

Limpieza y cuidado

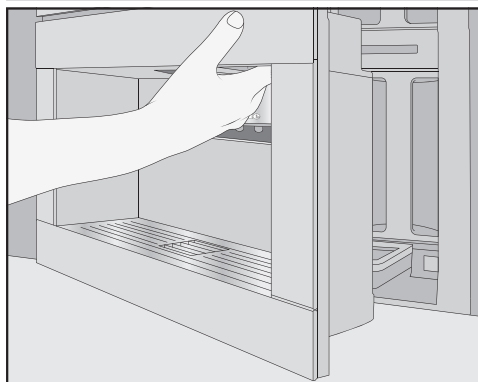
- cepillos o esponjas duras y abrasivas, tales como estropajos o esponjas de metal que ya se hayan utilizado con agentes limpiadores abrasivos
- esponjas borradoras;
- raspadores metálicos puntiagudos;
- fibra de acero o esponjas de acero inoxidable
- protector solar

Cómo abrir la puerta del aparato

Existe riesgo de daños al abrir la puerta si la salida central está demasiado alta o demasiado baja.

Si la salida central está demasiado alta o demasiado baja, la puerta no podrá abrirse. Si intenta abrir la puerta, la salida central puede resultar dañada.

Asegúrese de que la salida central está en la posición superior o media antes de abrir la puerta.



- Abra la puerta del aparato.

Limpieza de la bandeja de escurrimiento y del recipiente para posos de café

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

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

Si se acaban de enjuagar los conductos, espere un momento antes de quitar la bandeja de escurrimiento de la máquina de café.

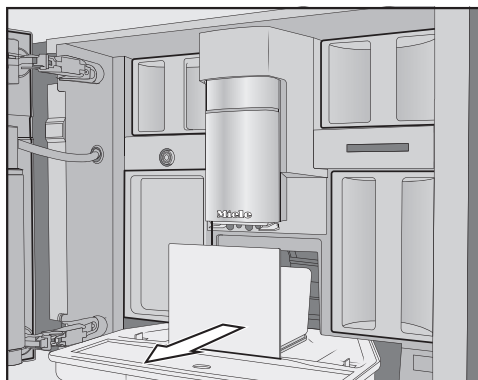
Considere que el agua de la bandeja de escurrimiento también puede estar muy caliente.

No toque los componentes calientes.

Limpie la bandeja de escurrimiento y el recipiente para posos de café **todos los días** para evitar olores desagradables y moho.

Aparecerá un mensaje en la pantalla de la máquina de café cuando la bandeja de escurrimiento o el recipiente para posos estén llenos y deban vaciarse. Vacíe la bandeja de escurrimiento **y** el recipiente para posos. No es necesario quitar la tapa de la bandeja de escurrimiento para vaciarla.

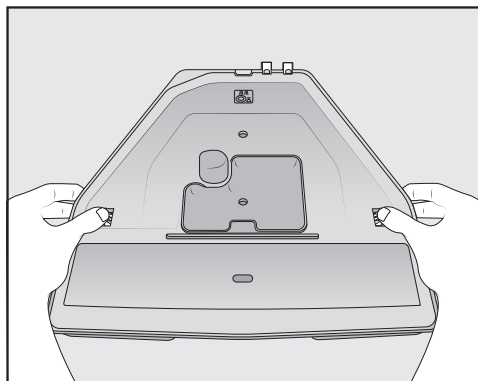
- Abra la puerta del aparato.



- Retire la bandeja de escurrimiento y el recipiente para posos de café de la máquina.
- Vacíe el recipiente para posos de café después de retirarlo de la bandeja de escurrimiento.

El recipiente para posos de café puede contener una pequeña cantidad de agua de enjuague, así como los posos de café sobrantes.

Desarmar la bandeja de escurrimiento



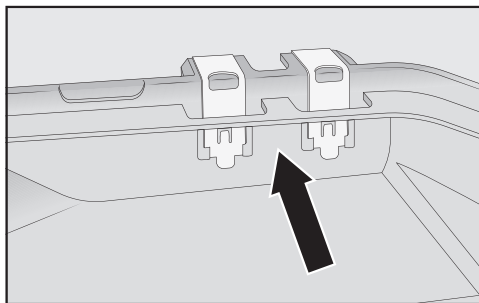
Los clips naranja no se pueden quitar.

- Quite la tapa de la bandeja de escurrimiento de la siguiente manera: presione los clips naranja hacia fuera en ambos lados para liberar la tapa.
- Retire la tapa.
- Limpie la bandeja de escurrimiento, la tapa y el contenedor de asientos a mano con agua caliente y un poco de jabón líquido para vajillas.
- Seque todas las partes.

Consejo: Para limpiar mejor la bandeja de escurrimiento, la tapa y el contenedor de asientos de café lávelos de vez en cuando en el lavavajillas. Si la bandeja de escurrimiento está demasiado sucia, límpiela con un cepillo antes de colocarla en el lavavajillas.

- Limpie el nicho de la bandeja de escurrimiento dentro de la máquina de café.

Limpieza de los contactos de la bandeja de escurrimiento



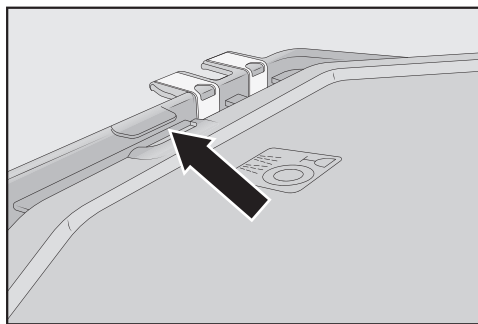
- Limpie los contactos (discos de metal) y el espacio entre ellos con cuidado usando, por ejemplo, un cepillo.
- Seque bien todas las piezas.

Limpieza y cuidado

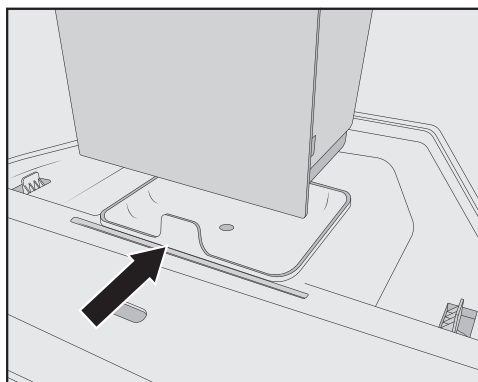
Los contactos no serán capaces de detectar que la bandeja de escurrimiento está llena si están sucios o húmedos.

Limpie los contactos y el área a su alrededor una vez a la semana.

Volver a ensamblar la bandeja de escurrimiento



- Conecte la tapa de la bandeja de escurrimiento de la siguiente manera: deslice la tapa debajo de la hendidura junto a los contactos y aplique presión a la tapa hasta que los pestillos en los lados hagan un clic audible en su posición.



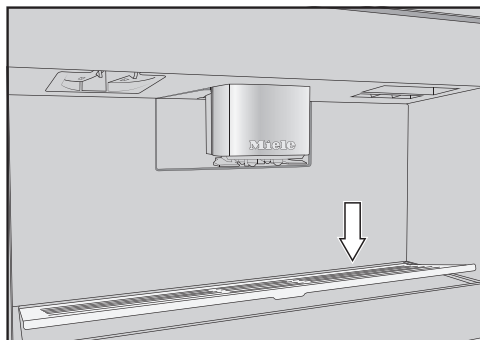
- Coloque el contenedor de asientos de café sobre la tapa.

- Vuelva a introducir la bandeja de escurrimiento y el contenedor de asientos de café en la máquina de café.

- Cierre la puerta del aparato.

Limpieza de la cubierta de la bandeja de escurrimiento

Lave la cubierta de la bandeja de escurrimiento todos los días.



- Retire la cubierta de la bandeja de escurrimiento de la siguiente manera: aplique presión al borde trasero para que la cubierta se incline hacia delante y pueda retirarla con facilidad.
- Limpie la cubierta de la bandeja de escurrimiento a mano con una solución ligera de agua caliente y jabón líquido para vajillas.
- Seque la cubierta de la bandeja de escurrimiento.
- Vuelva a colocar la cubierta de la bandeja de escurrimiento.

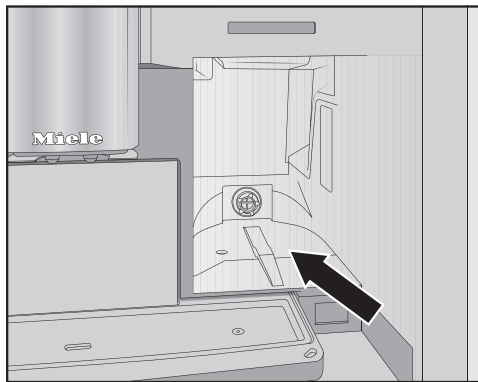
Consejo: Para limpiar mejor la cubierta de la bandeja de escurrimiento, la tapa y el contenedor de asientos de café lávelos de vez en cuando en el lavavajillas.

Limpieza del depósito de agua

Limpia el depósito de agua todos los días.

- Abre la puerta de la máquina.
- Retira el depósito de agua.
- Limpia el depósito de agua solamente a mano con agua caliente y jabón líquido para vajillas.
- Enjuaga a fondo el depósito de agua usando agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón líquido para vajillas.
- Seca el exterior del depósito de agua.

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



- Limpia y seca la superficie donde se asienta el depósito de agua.
- Llena el depósito de agua con agua potable limpia y fría.
- Empuja el depósito de agua totalmente dentro de la máquina de café hasta que sientas una resistencia.
- Cierra la puerta de la máquina.

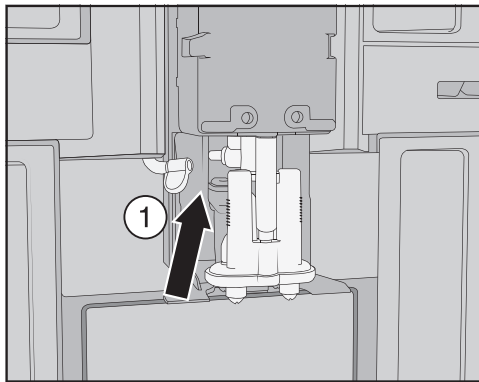
Limpieza de la salida central

Limpie la cubierta de la salida central de acero inoxidable solo a mano con una solución ligera de agua caliente y jabón líquido para vajillas.

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

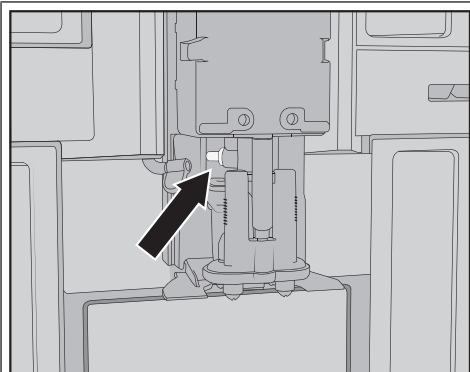
Quitar la salida central

- Abra la puerta del aparato.
- Jale la cubierta de acero inoxidable de la salida central hacia delante para retirarla.
- Limpie la cubierta de la salida central de acero inoxidable.



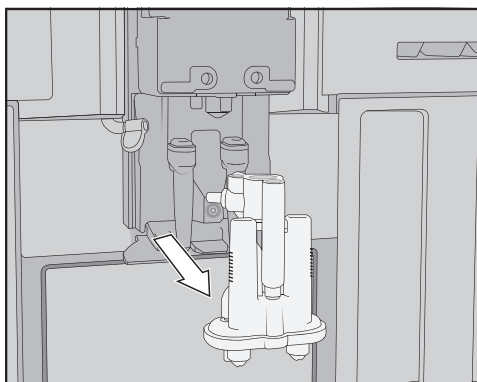
- Retire el conducto para la leche de la unidad de salida de la siguiente manera: jale la pestaña ① a la izquierda.

Limpieza y cuidado

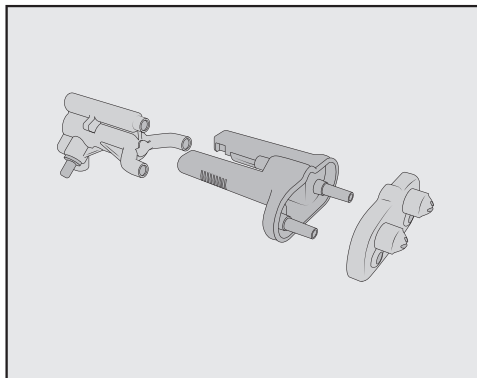


No retire la pieza de conexión del conducto para la leche.

Si es necesario, limpie la pieza de conexión con el cepillo de limpieza.



- Tome la unidad dispensadora por los lados y júela hacia abajo para retirarla.



- Desmantele la unidad dispensadora, separándola en tres componentes: la pieza en forma de Y, las boquillas y el sujetador.

Limpieza de la salida central

Limpe la cubierta de la salida central de acero inoxidable solo a mano con una solución ligera de agua caliente y jabón líquido para vajillas.

- Limpie bien todas las piezas a mano.

Consejo: A excepción de la cubierta de acero inoxidable, todas las partes de la salida central se deben lavar en el lavavajillas de vez en cuando para limpiarlas de forma exhaustiva. Esto eliminará depósitos de café y residuos de leche de manera efectiva.



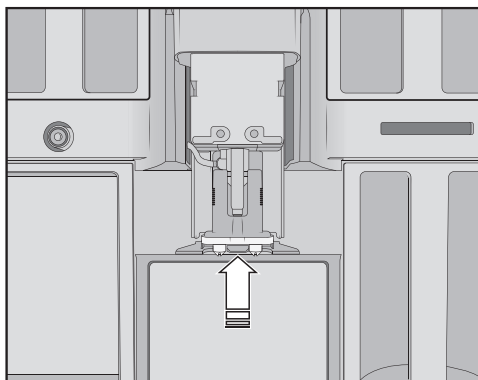
- Limpie el área alrededor de la salida central con un trapo húmedo.

Insertar la salida central.

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

Asegúrese de que todas las partes estén firmemente conectadas unas con otras.

- Vuelva a ensamblar la unidad dispensadora.
- Presione firmemente hacia abajo para que las boquillas se conecten firmemente al sujetador.



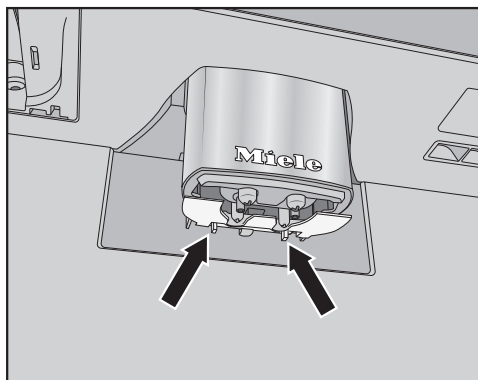
- Deslice la unidad dispensadora en la máquina de café.
 - Conecte los conductos para la leche.
 - Reinstale la cubierta de acero inoxidable.
 - Cierre la puerta del aparato.
- Colocar la cubierta de la salida central aparecerá en la pantalla.
- Confirme con **OK**.

Limpieza del sensor de borde de la taza

Limpie el sensor de borde de taza al menos una vez a la semana y con mayor frecuencia si tiene mucha suciedad.

El sensor de borde de la taza se ubica debajo de la salida central.

Limpieza y cuidado



- Presione los dos pestillos (vea las flechas).

Se libera el sensor de borde de la taza.

- Limpie el sensor de borde de la taza a mano con una solución ligera de agua caliente y jabón líquido para vajillas.

Consejo: Para limpiar mejor el sensor de borde de la taza lávelo de vez en cuando en el lavavajillas.

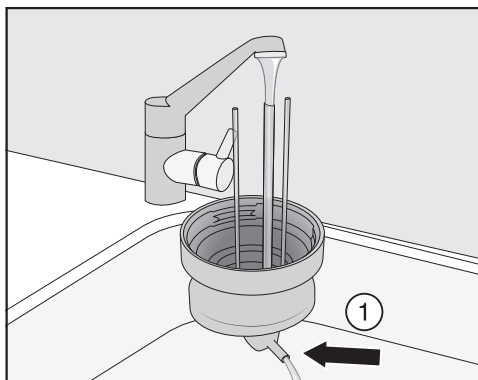
- Para reinstalar el sensor de borde de taza, presiónelo en el sujetador sobre la salida central desde abajo.

Limpieza del recipiente para la leche con tapa

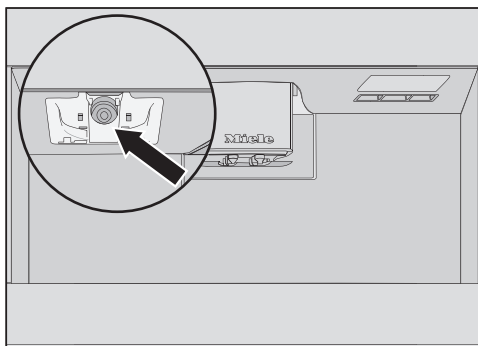
El recipiente para la leche debe quitarse y limpiarse diariamente después de su uso.

Tanto la tapa como el recipiente para la leche pueden limpiarse en el lavavajillas o a mano con una solución ligera de agua tibia y jabón líquido para vajillas.

- Retire y vacíe el recipiente para la leche.



- Enjuague el conducto para la leche en la tapa bajo un chorro de agua y después coloque la tapa del recipiente para la leche en el lavavajillas.
- Si no sale agua de la pieza de conexión ①, límpiela con el cepillo de limpieza.
- Limpie el recipiente para la leche.
- Seque todas las partes y principalmente las roscas en la tapa y en el recipiente con un paño de limpieza.
- Vuelva a ensamblar el recipiente para la leche.



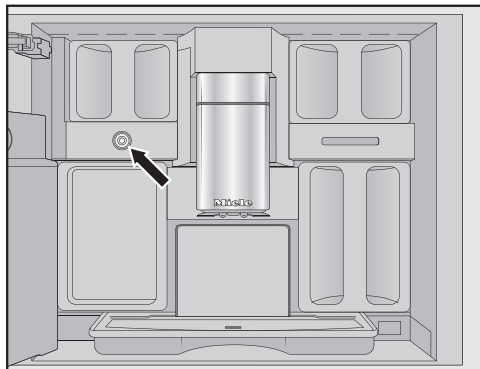
- Limpie el sujetador del recipiente para la leche en la máquina de café con un paño húmedo.

Limpieza de la válvula de leche (todos los días)

El sello de la válvula de leche se puede dañar por objetos con bordes afilados o similares.

No utilice ningún objeto de bordes afilados, como cuchillos, para limpiar la válvula de la leche.

Limpie la válvula de leche todos los días. Si se deja que se sequen, los residuos de leche pueden formar una costra sobre el perno de acero inoxidable. Es difícil eliminar estos depósitos endurecidos. Por lo tanto, es importante realizar una limpieza regularmente después de preparar leche.



La válvula de leche se encuentra debajo del depósito para granos de café en el lado izquierdo.

- Abra la puerta del aparato.
- Limpie la válvula de la leche con un paño húmedo/paño de microfibra.
- Cierre la puerta del aparato.

Retirar y limpiar la válvula de la leche (una vez al mes)

Solo retire la válvula de la leche cuando la máquina de café esté apagada.

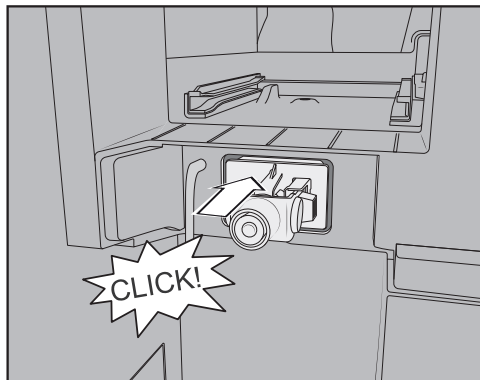
No encienda la máquina de café mientras no tiene puesta la válvula de la leche.

Retire y limpie la válvula de la leche al menos una vez al mes. Si ocurren los siguientes hechos durante la preparación de leche, es posible que la válvula de la leche esté bloqueada: solo dispensa leche caliente en lugar de espuma de leche, la leche se desparrama. Limpie la válvula de la leche con más frecuencia, si es necesario.

Insertar la válvula de la leche

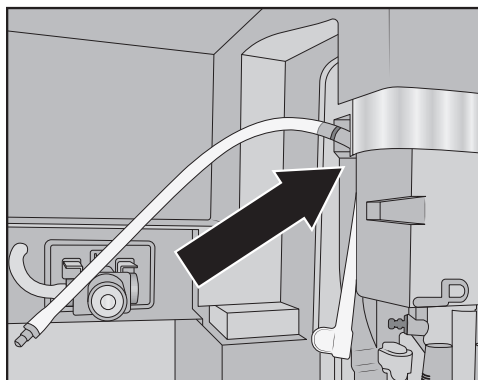
No encienda la máquina de café mientras no tiene puesta la válvula de la leche.

- Inserte el perno de acero inoxidable desde arriba.
- Inserte el sello de silicona en el sujetador de la válvula de la leche.



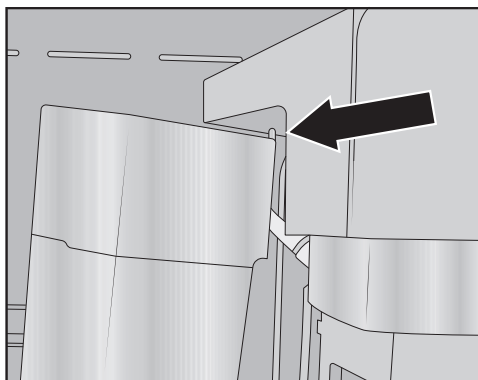
- Inserte el sujetador y el sello de silicona hasta que hagan un clic audible en su posición.

Limpieza y cuidado



- Conecte la manguera moldeada angular y el conducto de la leche más largo. Comience conectando la parte superior de la manguera moldeada a la salida central. La pieza de conexión negra debe apuntar a la parte trasera.
- Entonces, conecte el extremo inferior de la manguera moldeada a la unidad dispensadora.
- Inserte el conducto de la leche en la válvula de leche en los lados izquierdo y derecho. Empuje las piezas de conexión en el sello de silicona lo máximo posible.
- Revise que el conducto de la leche esté bien ajustado contra la carcasa y que la cubierta se pueda colocar fácilmente.

Consejo: Si es necesario, atornille el conducto de la leche hacia atrás en la pieza de conexión en el lado derecho.



- Instale la cubierta de la válvula de la leche de la siguiente manera: inserte el pasador en la esquina superior derecha y gire la cubierta hacia atrás hasta lograr un ajuste adecuado.
- Empuje nuevamente el depósito para granos de café y el depósito de mantenimiento en el lado izquierdo en la máquina de café.
- Acople la cubierta de la salida central de acero inoxidable.
- Cierre la puerta del aparato.

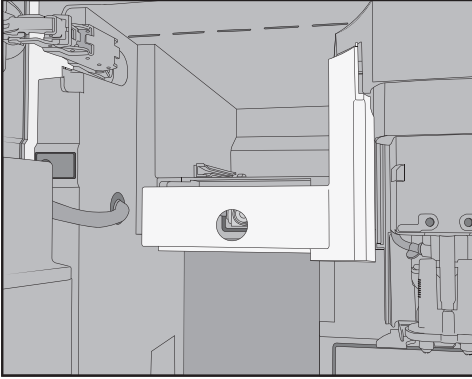
Ahora puede encender de nuevo la máquina de café.

Retirar la válvula de la leche

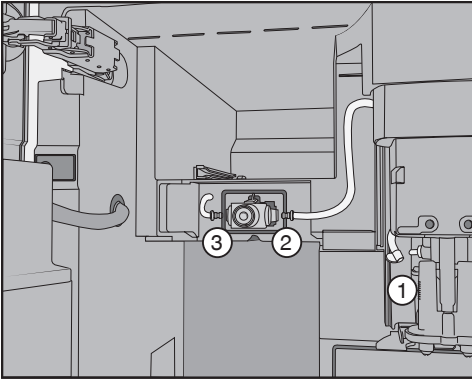
Solo retire la válvula de la leche cuando la máquina de café esté apagada.

No encienda la máquina de café mientras no tiene puesta la válvula de la leche.

- Apague la máquina de café.
- Abra la puerta del aparato.
- Retire el depósito para granos de café y el depósito de mantenimiento en el lado izquierdo.
- Retire la cubierta de la salida central de acero inoxidable.

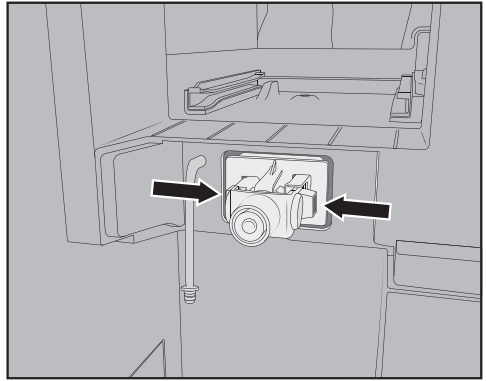


- Retire la cubierta de la válvula de leche. Presione en el asa empotrada para desbloquear la cubierta. En el lado superior derecho de la cubierta encontrará un pasador para girar y extraer la cubierta.

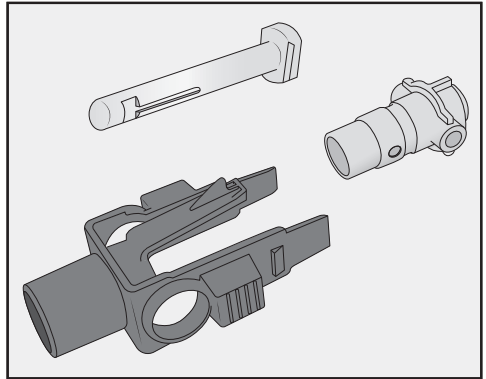


- Retire el conducto de la leche de la unidad dispensadora en la salida central ① y del sello de silicona de la válvula de la leche (② y ③).
- Retire el conducto de la leche ① que conecta la válvula de la leche a la salida central.
- Desconecte la manguera moldeada angular de la manguera redonda.
- Enjuague las mangueras profundamente bajo un chorro de agua.

No retire la piezas de conexión de las mangueras.

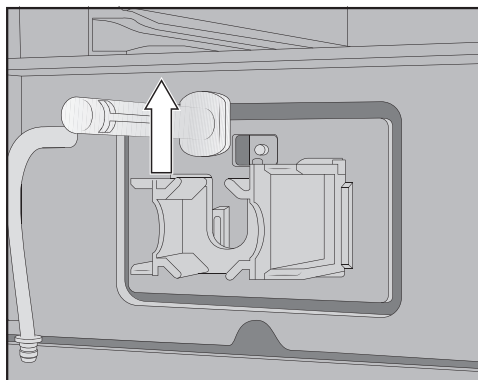


- Presione los pestillos en los lados izquierdo y derecho del sujetador de la válvula de la leche y jale el sujetador hacia delante para retirarlo.



- Separe el sujetador y el sello de silicona.

Limpieza y cuidado



- Jale el perno de acero inoxidable hacia arriba para extraerlo.

Limpieza de la válvula de la leche

La cubierta de la válvula de la leche no es apta para lavavajillas.

La cubierta de la válvula de la leche puede dañarse si se coloca en el lavavajillas.

La cubierta de la válvula de la leche se debe limpiar **solo a mano**.

No encienda la máquina de café mientras no tiene puesta la válvula de la leche.

- Limpie todas las piezas de la válvula de la leche a mano.

Consejo: A excepción de la cubierta de acero inoxidable, todas las partes de la válvula de leche se deben lavar en el lavavajillas de vez en cuando para limpiarlas de forma exhaustiva.

Si hay algún residuo de leche seca en el frente, sumerja el perno de acero inoxidable en una solución ligera de agua tibia y jabón líquido para vajillas.

Limpieza de los depósitos para granos de café

⚠ Riesgo de sufrir daños debido al uso y limpieza incorrectos.

Sumergir los depósitos para granos de café en líquidos puede ocasionar desperfectos. Si se separan, se pueden desprender partes pequeñas o posiblemente el mecanismo ya no funcione de manera adecuada una vez que se vuelvan a ensamblar.

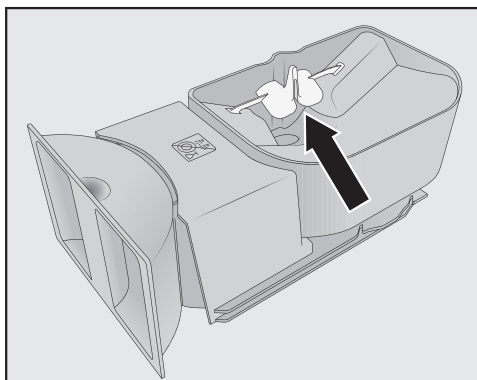
No desensamble los depósitos para granos de café.

No sumerja los depósitos para granos de café en líquidos, por ej., agua jabonosa.

Los granos de café contienen aceites que se pueden depositar en las paredes de los depósitos de granos de café y obstaculizar el movimiento de los granos. Por lo tanto, limpie con regularidad los depósitos para granos de café con un paño suave al menos una vez al mes.

Si se requiere, puede limpiar las tapas de los depósitos para granos de café **a mano** con una solución ligera de agua tibia y jabón líquido para vajillas. Seque bien las tapas antes de volverlas a colocar en los depósitos para granos de café.

- Abra la puerta del aparato.
 - Jale los depósitos para granos de café izquierdo y derecho para extraerlos de la máquina de café.
 - Limpie los pozos del depósito para granos de café dentro de la máquina.
- Consejo:** Use una aspiradora para eliminar los residuos de café del interior.
- Retire las tapas y vacíe los depósitos para granos de café.



No retire los componentes para mejorar el flujo de los granos (ver la flecha).

- Limpie los depósitos para granos de café y las tapas **a mano** usando un paño ligeramente húmedo.
- Seque cuidadosamente todas las partes antes de llenar otra vez los depósitos para granos de café con granos de café tostado.
- Vuelva a colocar las tapas.
- Empuje los depósitos para granos de café completamente dentro de la máquina de café.
- Cierre la puerta del aparato.

Limpieza manual de la unidad central y del interior

Las piezas móviles de la unidad central están lubricadas. Los productos de limpieza dañan la unidad central. Solo limpia la unidad central a mano con agua tibia. **No utilices ningún producto de limpieza.**

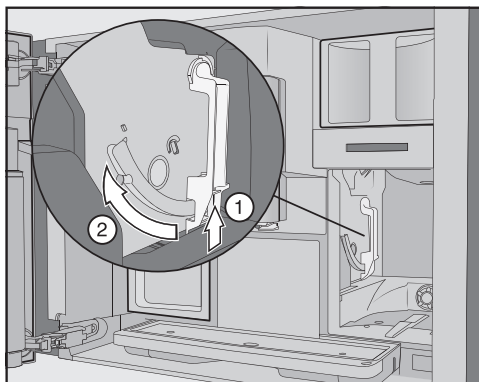
Retira y enjuaga la unidad de central **una vez a la semana**. También limpia el área debajo de la unidad central una vez a la semana.

Retirar la unidad central

Es posible que no puedas volver a insertar la unidad central si la retiraste y cambiaste la posición del asa.

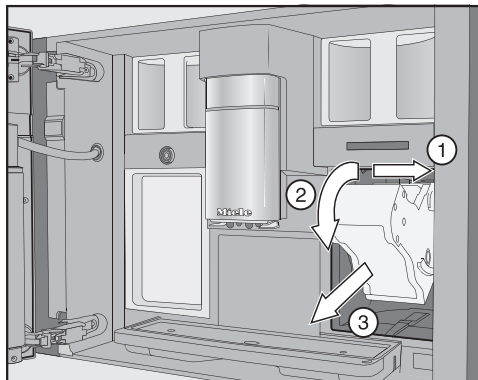
Una vez que hayas retirado la unidad central, **no** cambies la posición del asa.

- Abre la puerta de la máquina.
- Retira el depósito de agua.



- Presiona el botón debajo del asa de la unidad central ① y al hacerlo, gira el asa hacia delante ②.

Limpieza y cuidado



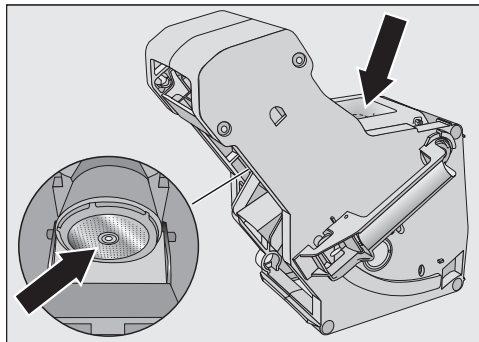
- Jala la unidad central primero al lado ① y después jálala para extraerla al frente ③. Inclina la unidad central hacia delante ②.

Si no puedes extraer la unidad central o solo puedes hacerlo con dificultad, significa que el accionamiento de la unidad central no está en la posición correcta.

Limpieza de la unidad central

Las piezas móviles de la unidad central están lubricadas. Los agentes de limpieza dañarán la unidad central. Solo limpie la unidad central a mano con agua tibia. **No utilice ningún agente limpiador.**

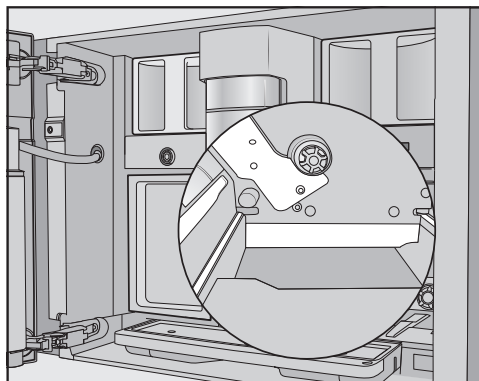
- Limpie la unidad central **a mano bajo un chorro de agua tibia**, no use agente limpiador.



- Quite los residuos del café restantes de los dos filtros. Un filtro se encuentra en el embudo. El otro se encuentra a la izquierda del embudo.
- Seque el embudo para evitar que el café molido se pegue la próxima vez que haga café.

Limpieza del interior del aparato

- Use la aspiradora para extraer los granos de café secos.

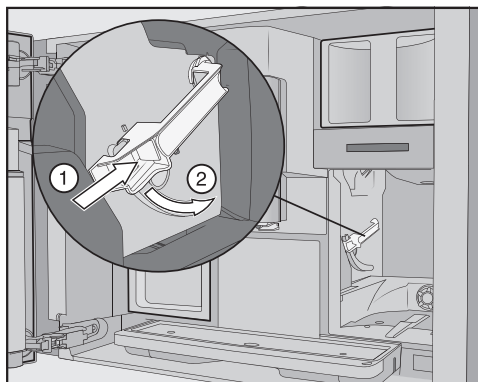


- Limpie el nicho de la unidad central con un paño limpio y húmedo. Limpie las áreas marcadas en blanco en la ilustración especialmente bien, por ej., alrededor del eje de transmisión.

Insertar la unidad central

- Para insertar la unidad, sigue las instrucciones para quitarla, procede en el sentido opuesto: empuja la unidad central para introducirla otra vez en la máquina de café. Inclina la unidad central un poco hacia delante cuando lo hagas.

Si no puedes volver a insertar la unidad central, es porque el mecanismo de accionamiento de la unidad no está en la posición correcta.



- Presiona el botón debajo del asa de la unidad central ① y al hacerlo, gira el asa hacia atrás ②.

Consejo: Si no puedes girar el asa de la unidad central, aplica una presión firme en los lados de la unidad central.

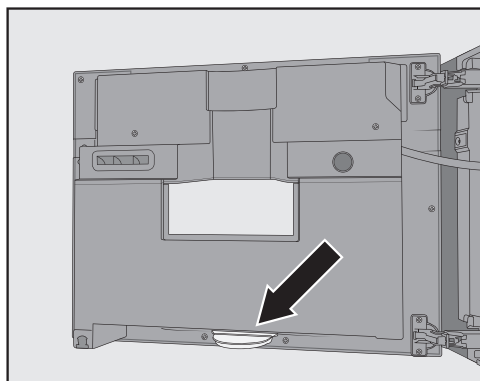
- Empuja el recipiente de agua hacia el interior de la máquina de café.

El proceso de retirar e insertar la unidad central ocasiona que caiga café molido en la bandeja de goteo.

- Retira la bandeja de goteo y limpia la tapa.
- Empuja la bandeja de goteo para introducirla en la máquina de café.
- Cierra la puerta de la máquina.

Limpieza del interior, dentro de la puerta del aparato y la bandeja de aclarado

Limpia el interior y el frente del aparato como parte del proceso normal de limpieza. Por ejemplo, si retiras el depósito de agua, aprovecha esta oportunidad para limpiar el agua debajo del depósito de agua al mismo tiempo.



La bandeja de aclarado se encuentra en la parte inferior, en el interior de la puerta del aparato. Limpia la bandeja de aclarado con regularidad.

- Abre la puerta del aparato.
- Limpia la bandeja de aclarado.
- Retira las siguientes partes del interior:
 - Depósito de agua
 - Bandeja de aclarado
 - Depósito de mantenimiento
 - Unidad central
 - Depósito para granos de café

Consejo: Utiliza tu aspiradora para eliminar los residuos secos de café molido.

Limpieza y cuidado

- Limpia el interior y dentro de la puerta del aparato a mano con un paño o toalla de microfibra limpio y ligeramente húmedo.
- Seca el interior y la puerta del aparato con un paño suave.
- Vuelva a insertar todas las piezas.
- Cierra la puerta del aparato.

Limpieza de la parte frontal de la máquina

Si no se retira a tiempo la suciedad, la superficie se puede alterar o decolorar.

Retira de inmediato cualquier suciedad de la parte frontal de la máquina.

Procura que no se moje la parte posterior de la pantalla.

Limpia el frente del aparato después de la descalcificación manual. Si es posible, elimina los derrames del agente descalcificador de inmediato.

Consejo: Antes de limpiar el panel de control, abre la puerta de la máquina. Esto evitará un funcionamiento accidental.

- Limpia la parte frontal del aparato a mano con un paño o toalla de microfibra limpio y ligeramente húmedo.
- Seca todas las superficies con un paño suave.

Consejo: Puedes usar también el paño de microfibra de Miele para limpiar la parte frontal.

Programas de mantenimiento

La máquina de café tiene los siguientes programas de mantenimiento:

- Enjuagar la máquina
- Enjuagar el conducto para la leche

- Limpieza del conducto para la leche
- Desengrasar la unidad central
- Descalcificar la máquina

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

Consejo: Para no tener que vaciar la bandeja de goteo con demasiada frecuencia, puedes colocar el recipiente de mantenimiento debajo de la salida central.

Abrir el menú de Mantenimiento

- Pulsa la tecla sensora ④.

Ahora puedes seleccionar un programa de mantenimiento.

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.

Aclara conducto para la leche

Si preparaste una bebida con leche, la máquina de café enjuagará el conducto para la leche automáticamente después de algunos minutos. También puedes iniciar la función Aclara conducto para la leche manualmente.

Limpieza del conducto para la leche

Los conductos para la leche deben limpiarse al menos una vez a la semana.

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

- Pulsa la tecla sensora ⑤.
- Selecciona Limpiar conducto para la leche.
- Confirma con OK.

El proceso se iniciará y aparecerán varios mensajes en la pantalla.

- Sigue las instrucciones en la pantalla.

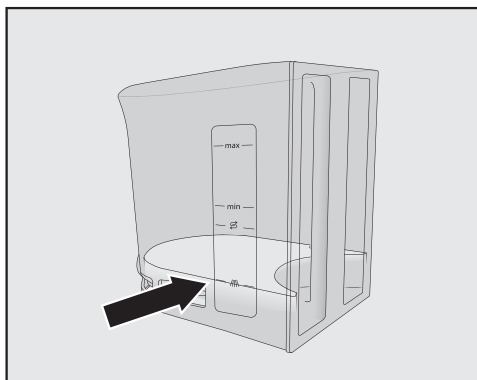
Cuando aparezca Llenar el depósito de agua con producto para la limpieza y agua templada hasta la marca  y colocar. Cerrar la puerta en la pantalla, procede del modo que se indica a continuación.

Para resultados óptimos de limpieza, recomendamos usar el agente limpiador de Miele para los conductos para la leche.

El limpiador en polvo para los conductos para la leche se desarrolló especialmente para usarse en las máquinas de café Miele y evitar daños posteriores.

Puedes pedir el producto para la limpieza para el conducto para la leche en la tienda web de Miele, el Servicio de Atención al Cliente de Miele o con su distribuidor Miele.

- Añade **dos** barritas del producto para la limpieza para el conducto para la leche al depósito de agua.



- Llena el depósito de agua con agua tibia hasta la marca  y mezcla la solución.

Sigue atentamente las instrucciones para la proporción de mezcla del producto para la limpieza. Llena el depósito de agua con la cantidad de agua especificada. De lo contrario, la limpieza estará incompleta.

- Vuelve a insertar el depósito de agua.
- Cierra la puerta de la máquina.
- Sigue las instrucciones en la pantalla.
- Enjuaga bien el depósito de agua con agua limpia, si así se le indica en la pantalla. Asegúrate de que **no** queden restos del producto para la limpieza en el depósito de agua.
- Llena el depósito de agua con agua potable.

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

Desengrasar la unidad central

Según el contenido natural de aceite del café utilizado, la unidad central se puede bloquear rápidamente. La unidad central debe desengrasarse regularmente.

Limpieza y cuidado

te para garantizar un café aromático y un funcionamiento sin inconvenientes de la máquina de café.

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.

Después de servir 200 porciones, en la pantalla aparecerá un mensaje que te indicará desengrasar la unidad central.

- Confirma el mensaje con **OK**.

Este mensaje se seguirá mostrando hasta que se haya desengrasado la unidad central.

Iniciar Desengrasar la unidad central

- Pulsa la tecla sensora ⑤.
- Selecciona Desengrasar unidad central y presiona **OK**.

El programa de mantenimiento comenzará.

- Sigue las instrucciones en la pantalla.

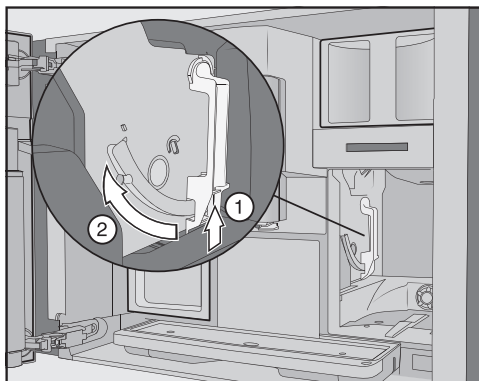
Retirar el depósito de agua y la unidad central. Aclarar a mano la unidad central y colocarla con la pastilla introducida aparece en la pantalla.

Retirar la unidad central

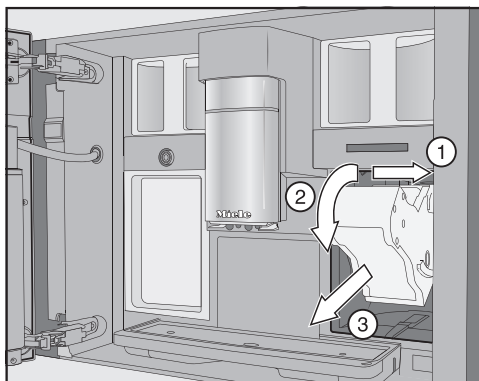
Es posible que ya no se pueda insertar la unidad central si se ha desmontado y cambiado la posición del mango.

En caso de haber extraído la unidad central, **no** modificar la posición del mango.

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



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



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

Si no es posible extraer la unidad central o es necesario mucho esfuerzo para hacerlo, el accionamiento de la unidad central no se encuentra en la posición básica.

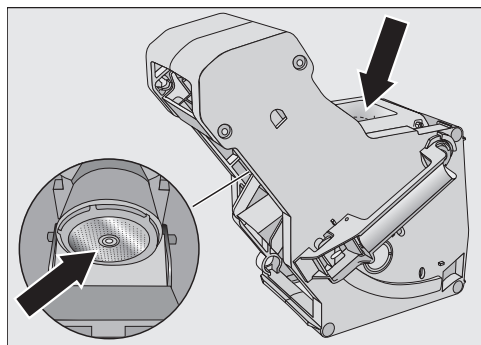
Limpieza de la unidad de infusión y el interior

Las piezas móviles de la unidad de infusión están lubricadas. Los productos de limpieza dañan la unidad de infusión.

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

Para asegurar un café de buen sabor y para evitar que se acumulen bacterias en la máquina, retire y limpie la unidad de central bajo el chorro de agua una vez a la semana.

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



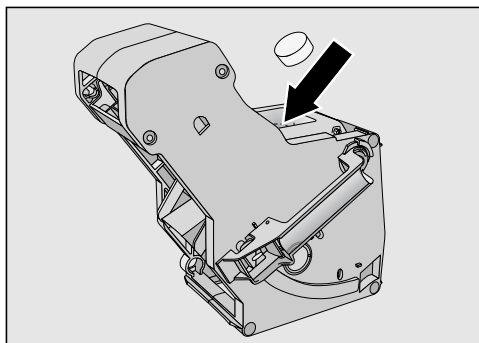
- Quite los residuos del café restantes de los dos filtros. Un filtro se encuentra en el embudo y el otro a la izquierda del embudo.

El proceso de retirar la unidad central ocasiona que caiga café molido en la bandeja de escurrimiento.

- Retire la bandeja de escurrimiento y limpie la tapa.
- Limpie el interior de la máquina de café (consulte también “Limpieza y cuidado: retirar la unidad central para su

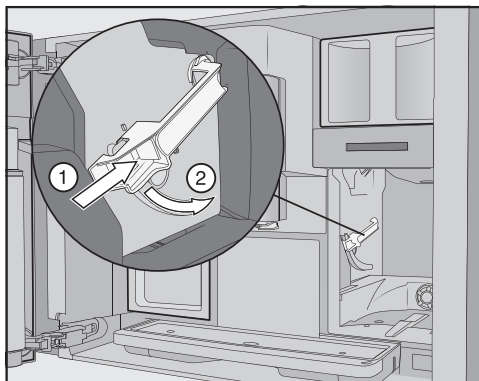
limpieza a mano”). Utilice una aspiradora para eliminar los residuos secos de café molido.

Introducir una tableta de limpieza en la unidad central



- Introduzca una tableta de limpieza en la parte superior de la unidad central (flecha).
- Empuje la unidad central que contiene la tableta de limpieza en la máquina de café.

Si no puede volver a insertar la unidad central, es porque el mecanismo de accionamiento de la unidad no está en la posición correcta.



- Presione el botón debajo del asa de la unidad central ① y al hacerlo, gire el asa hacia atrás ②.

Limpieza y cuidado

- Vuelva a introducir el depósito de agua y la bandeja de escurrimiento (y el contenedor de posos de café) en la máquina de café.
- Cierre la puerta del aparato.
- Siga las instrucciones adicionales que aparecen en la pantalla.

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

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 35 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 después que la indicación aparezca en la pantalla

Descalcificar máquina aparece en la pantalla.

- Confirma el mensaje con **OK**.

El proceso comenzará.

- Sigue las instrucciones en la pantalla.

Cuando aparezca **Rellenar el depósito** del agua hasta la marca  con agua templada y dos pastillas para la descalcificación y colocar. Cerrar la puerta en la pantalla, procede del modo que se indica a continuación.

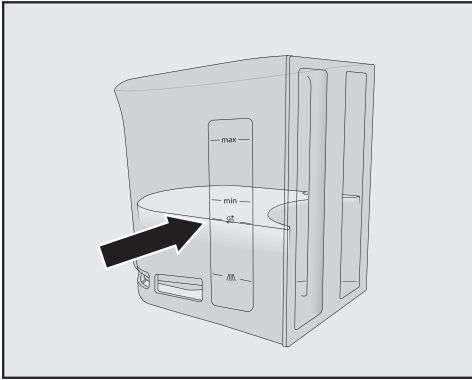
Para resultados óptimos de descalcificación, le recomendamos usar las tabletas descalcificadoras de Miele.

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.

Necesitarás **dos** pastillas para la descalcificación.



- Llena el depósito de agua hasta la marca  con agua templada.
- Agrega **dos** pastillas para la descalcificación al depósito de agua.

Sigue las instrucciones detenidamente con respecto a la proporción de la mezcla. Llena el depósito de agua con la cantidad de agua especificada. De lo contrario, la descalcificación estará incompleta.

Proceso de descalcificación

- Vuelve a insertar el depósito de agua.
- Sigue 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**:

- Quita el depósito de agua y enjuágalo a fondo usando agua limpia. Asegúrate de que **no** queden residuos de solución para la descalcificación en el depósito de agua. Llena el depósito de agua con agua potable.

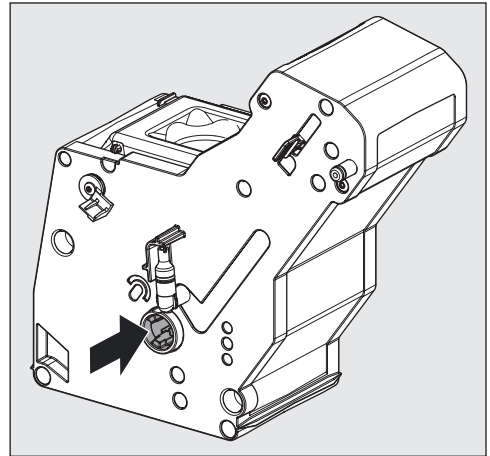
El proceso de descalcificación termina cuando en la pantalla aparece el menú de bebidas.

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 chicharo al eje de transmisión de la unidad central.
- Vuelve a introducir la unidad central.
- Cierra la puerta de la máquina.

Preguntas frecuentes

Muchos errores y fallas de funcionamiento, que pueden ocurrir en el uso diario, pueden solucionarse fácilmente. Puede ahorrar tiempo y dinero en muchos casos, ya que no necesita ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Miele. Puede encontrar información que le ayudará a que usted mismo corrija las fallas en www.miele.com/service.

Las siguientes tablas están diseñadas para ayudarlo a encontrar la causa de un mal funcionamiento o una falla y resolverlo.

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>.

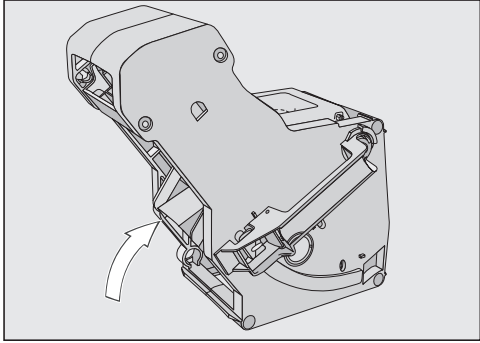


Mensajes de la pantalla

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
F 1, F 2, F 80, F 82 F 353, F 354	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café. Espere aproximadamente una hora antes de encenderla de nuevo.
F 74, F 77 F 225, F 226 F 235, F 353, F 354	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café. Espere aproximadamente 2 minutos antes de encenderla de nuevo.

Problema	Causa y solución
F73 o Revisar unidad central	La unidad central no encaja correctamente o está sucia. No es posible presionar el café molido. ■ Revisa si puedes quitar la unidad central. ■ Si puedes retirar la unidad central, enjuágala bajo un chorro de agua.  ■ Empuja el eyector de café de la unidad central en la posición correcta (ver imagen). ■ Vuelve a colocar el depósito de agua en la máquina de café y cierra la puerta. No insertes la unidad central. Enciende la máquina de café. Esto hará que el motor de la unidad central se accione y regrese a la posición inicial. ■ Cuando aparezca en la pantalla el mensaje Colocar unidad central, vuelve a colocar la unidad central en la máquina de café. Cierra la puerta de la máquina. ■ Si no puedes retirar la unidad central, apaga la máquina de café. Espera aproximadamente dos minutos antes de encenderla de nuevo.
Se interrumpe un programa de mantenimiento manual prematuramente y aparece lo siguiente en la pantalla: Introducir depósito de agua hasta el tope.	El depósito de agua no se llenó e insertó correctamente. ■ Revisa que hayas seleccionado la marca correcta. Los símbolos marcados en el depósito de agua indican la cantidad de agua requerida para los programas de mantenimiento Descalcificar máquina: ☞ y Limpiar conducto para la leche: ☞☞☞. ■ Llena el depósito de agua hasta la marca correspondiente y vuelve a iniciar el proceso.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
F 233	El sensor de borde de taza no está insertado o está insertado incorrectamente. Si la salida central se está moviendo hacia arriba y se golpea el sensor de borde de taza, p. ej., con una taza, el sensor de borde de taza pierde su posición de referencia. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>. ■ Vuelva a instalar el sensor de borde de taza. La detección del borde de la taza permanece inactiva y la salida central se mantiene en la posición superior hasta que la máquina de café se vuelve a encender. La detección de borde de taza se reinicializa durante la siguiente operación de encendido.
F 307 o Retirar y limpiar la válvula de la leche	La válvula de leche está defectuosa. ■ Quite y limpie la válvula de leche (consulte “Limpieza y cuidado: retirar y limpiar la válvula de leche”).

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 ①.	El botón de encendido/apagado ① no se mantuvo presionado lo suficiente. ■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado ① al menos tres segundos.
	La clavija no se insertó adecuadamente en el tomacorriente. ■ Inserte la clavija en el tomacorriente.
	El fusible principal se ha disparado debido a un problema con la máquina de café, el voltaje u otro aparato defectuoso. ■ Retire la clavija del enchufe. ■ Comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico.
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.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
La máquina de café no responde a la operación mediante la pantalla.	Hay una falla. ■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado ① hasta que se apague la pantalla y se reinicie la máquina.
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 de café ya no funciona.	Hay una anomalía interna. ■ Desconecte la máquina de café del suministro de corriente retirando la clavija del tomacorriente o apagando el interruptor.
Se puede escuchar un ventilador aunque no se están preparando bebidas y la máquina de café está apagada.	Esto no es una anomalía. Una vez que se ha preparado una bebida o se ha apagado la máquina, el ventilador interno continuará funcionando hasta que el interior esté suficientemente deshumedecido.
La unidad central de la máquina de café no se puede extraer.	El accionamiento de la unidad central no está colocado correctamente. ■ Si es necesario, gire la manija en la unidad de infusión a la posición inicial. ■ Cierre la puerta del aparato. ■ Apague la máquina de café. ■ Espere aprox. un minuto antes de volver a encender la máquina de café. Esto reiniciará el accionamiento de la unidad central y lo devolverá a la posición de arranque. ■ Repita estos pasos, si es necesario.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
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.
Se interrumpió prematuramente la dispensación de una bebida aunque hay un recipiente debajo de la salida central.	Esto no es una anomalía. Si el recipiente tiene una abertura muy ancha que evita que el sensor de borde de taza haga contacto con el borde del recipiente (p. ej., en el caso de una taza muy grande), se cancelará la bebida. Use un recipiente diferente o coloque el existente de manera que el sensor pueda detectar el borde.
La dispensación de café es interrumpida repetidamente y en la pantalla aparece el mensaje Llenar el depósito para granos de café.	Esto no es una anomalía. La unidad central no ha detectado el café molido. Ciertos tipos de café producen una pequeña cantidad de café cuando se muelen. Usualmente, el molinillo está configurado muy fino y la cantidad está establecida al mínimo. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>. Si la pantalla aparece con todos los tipos de café: ■ Configure el molinillo en un ajuste más grueso (consulte “Configuración del molinillo”). ■ Seleccione una cantidad mayor de café. No olvide revisar las bebidas modificadas en los “Perfiles de usuario”. Si el mensaje solo aparece al preparar ciertas bebidas: ■ Revise la cantidad de café configurada para esta bebida (consulte “Cantidad de café”). Seleccione una cantidad mayor de café. ■ También puede ser necesario establecer una configuración más gruesa del molinillo.

Problema	Causa y solución
La máquina de café no se enciende automáticamente, aunque se haya activado la configuración del temporizador. Conexión a las	Está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento. ■ Desactiva el bloqueo de puesta en funcionamiento.
	No se seleccionó el día actual de la semana. ■ Revisa las configuraciones del temporizador y cámbialas si es necesario.
	La máquina de café no se utilizó después de encenderse tres veces seguidas de manera automática (modo de vacaciones). ■ Enciende la máquina y sirve una bebida.
Se sirve vapor en lugar de agua al preparar agua caliente o té.	Es probable que se haya configurado la altitud incorrecta. ■ Cambie los ajustes de altitud (Ajustes  Altitud). ■ Si es necesario, también puede cambiar las configuraciones de temperatura para las bebidas (Parámetro).
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”).
La pantalla se ilumina, pero la máquina de café no se calienta ni se preparan bebidas.	Se activó el modo de demostración para demostrar la máquina de café en tiendas y salas. ■ Desactive el modo de demostración (consulte “Ajustes”).

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, con agua caliente.
	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.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
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.
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.
El café sabe aguado. Los posos de café en el contenedor de posos de café están lodosos y granulados.	Se está preparando menos café porque la cantidad de granos 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 las paredes de los depósitos de granos de café y obstaculizar el movimiento de los granos. ¿Está usando un tipo de café con granos muy grandes o granos de diferentes tamaños? Posiblemente los granos se están atascando o quedando atrapados y forman “puentes de granos”. ■ Limpie los depósitos de granos de café con más frecuencia si utiliza granos más oscuros y grasos. ■ Si está usando un tipo de café con granos muy grandes o granos de diferentes tamaños, saque los depósitos para granos de café ligeramente y sacúdalos. ■ Si es necesario, intente usar un tipo diferente de café.

Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
El café no está saliendo de ambos dispensadores uniformemente. La leche puede estar chisporroteando al calentarse.	Los depósitos de café en la salida central no permiten que se sirvan las bebidas. ■ Desmantele la salida central y lave todos los componentes, a excepción de la cubierta de acero inoxidable, en el lavavajillas. Esta operación de limpieza se debería realizar una vez a la semana.
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 la leche está bloqueado y/o la válvula de leche está sucia. ■ Retire y limpie la válvula de leche.

Servicio y garantía

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.

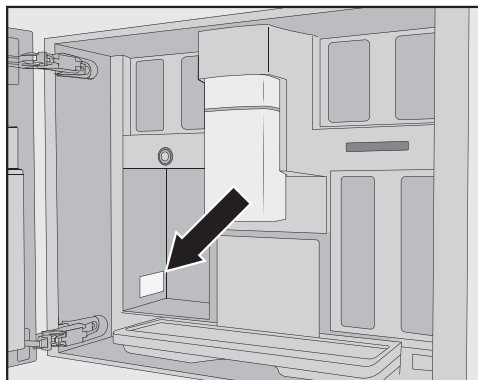
Contacto en caso de falla

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.

Se pueden solicitar estos productos y otros accesorios útiles mediante la tienda web de Miele, el Servicio Miele o al distribuidor Miele.

- **Agente limpiador de conductos de leche**
para limpiar el sistema de leche
- **Tabletas de limpieza**
para desengrasar la unidad central
- **Pastillas para la descalcificación**
para descalcificar los conductos para el agua
- **Jarra CJ 1.0 I**
Botella aislada para café o té (función de jarra)

Medidas para la protección del medio ambiente

Eliminación de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su transporte.

Asegúrese de que los envoltorios de plástico, las bolsas, etc. se desechen de manera segura y se mantengan lejos del alcance de los niños. Peligro de asfixia.

Ahorro de energía

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

- Haga funcionar la cafetera en modo Eco (ajuste predeterminado).
- Apague la visualización de la hora.
- Seleccione un ajuste de iluminación más bajo o absténgase de utilizar cualquier tipo de iluminación.
- Apague la iluminación cuando el aparato esté apagado.
- Seleccione la gama de colores oscuros para la pantalla.
- Reduzca el brillo de la pantalla.
- Si modifica los ajustes de fábrica del "Timer", puede aumentar el consumo de energía de la máquina de café.
- Preste especial atención al siguiente mensaje en la pantalla: Este ajuste requiere un mayor consumo energético
- Apague la máquina de café con el interruptor de encendido/apagado ① si no va a utilizarla durante un tiempo.

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 deseché 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 volter o que representen un peligro de atrapamiento.

Conexión eléctrica

Asegúrese antes de conectar la máquina de café 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.

Se proporcionan los datos de conexión necesaria en la etiqueta de información que se encuentra dentro de su aparato.

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

Si es posible, el tomacorriente debe permanecer fácilmente accesible. Si el tomacorriente ya no está accesible después de la instalación, se debe proporcionar un medio adicional de desconexión para todos los polos. Los medios de desconexión adecuados incluyen interruptores con un espacio de contacto de todos los polos de al menos 1/8" (3 mm).

Es posible la operación temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autónomo o un sistema de suministro de energía que no está sincronizado con el suministro de energía de la red (por ejemplo, redes de islas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las regulaciones y normas locales. La función y operación de las medidas de protección previstas en la instalación eléctrica doméstica y en este producto de Miele también deben mantenerse en funcionamiento aislado o en funcionamiento que no esté sincronizado con la red eléctrica, o estas medidas deberán ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.

Como se describe, por ejemplo, en la versión actual de VDE-AR-E 2510-2.

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

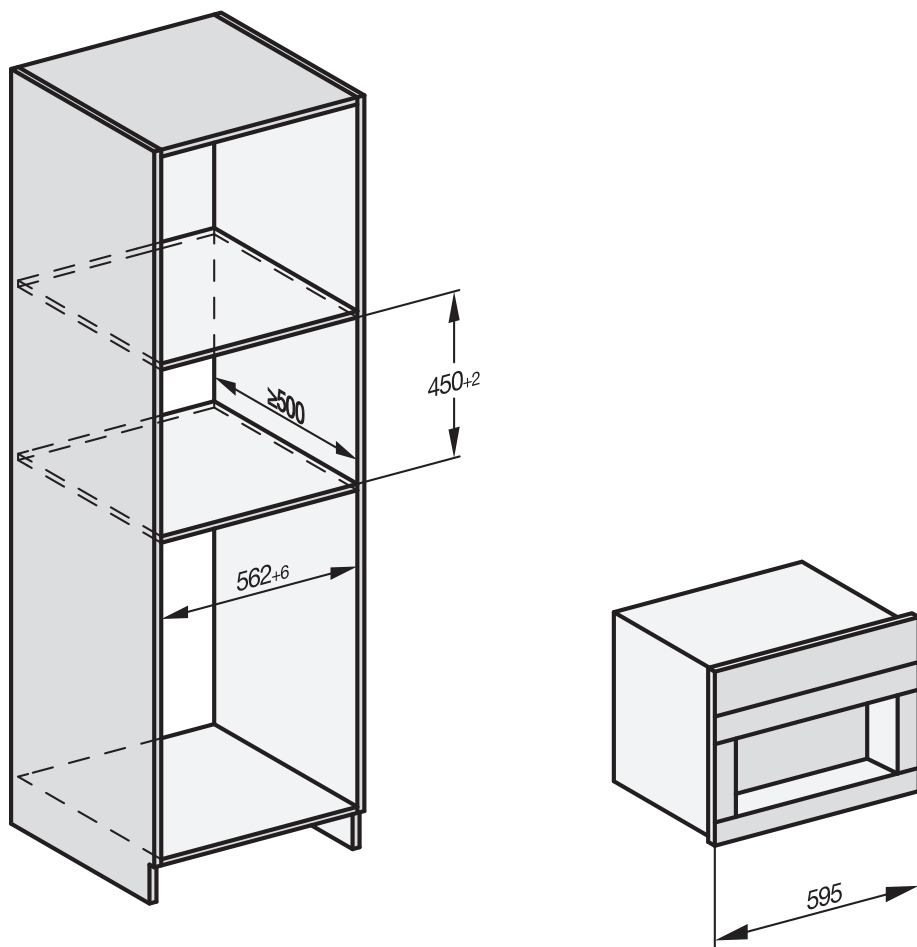
Instalación

Dimensiones de la instalación

Instalación en gabinete alto

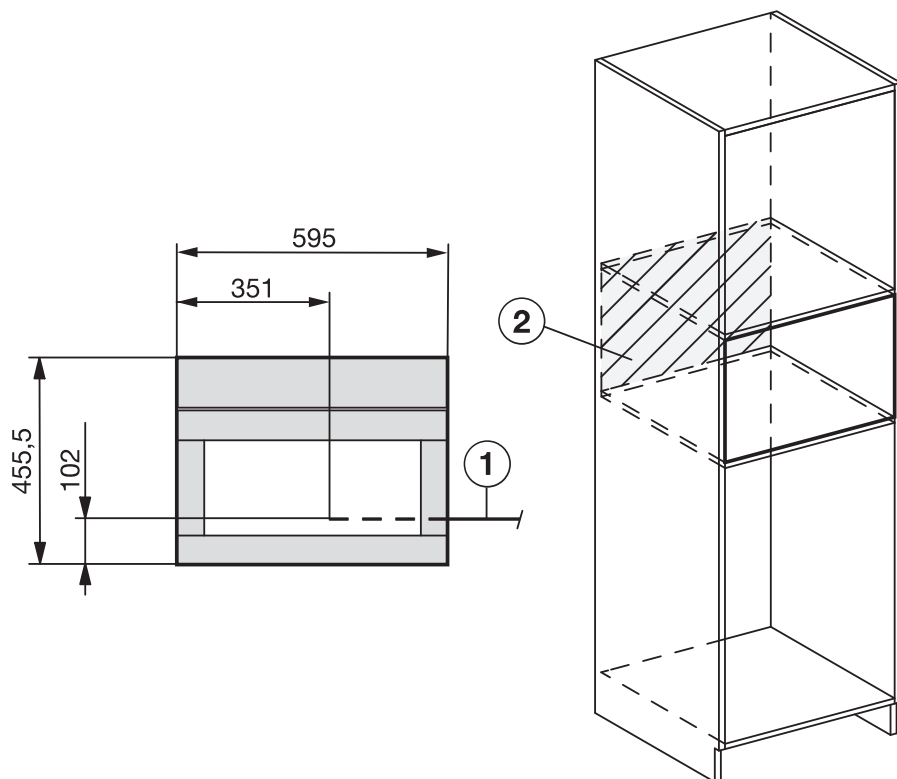
Mantenga la altura de instalación mínima de 33 7/16" (850 mm).

Todas las dimensiones se dan en pulgadas (mm).



Es posible una combinación con otros aparatos integrados de Miele. Si se va a integrar la máquina de café encima de otro aparato, debe haber un estante cerrado de ancho completo entre ellos. Si el aparato se va a combinar con un calentaplatos o un envasador al vacío, no se necesita ningún estante intermedio.

Instalación y conexiones



- A** Deja un espacio (de al menos 20" x 508 mm de ancho) en el piso del hueco del gabinete alto para que haya lugar para el cable eléctrico y para permitir que haya ventilación
- E** Conexión eléctrica
- ① No hay conexión eléctrica ni conexión fija de agua en esta área

Instalación

Instalación de la máquina de café

⚠ Peligro de lesiones debido a la operación incorrecta.

Una máquina que no ha sido empotrada no es segura y puede causar lesiones.

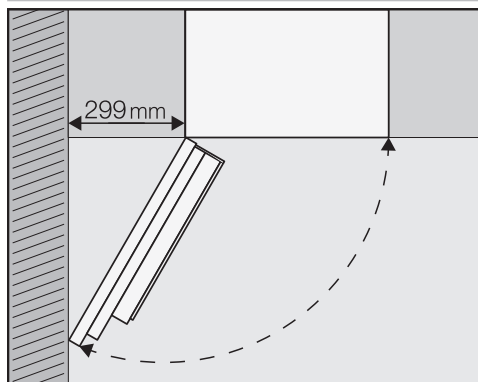
No opere la máquina de café a menos que haya sido empotrada.

⚠ Peligro de daños debido a la operación incorrecta.

Si no se cumple el rango de temperatura ambiente, posiblemente la máquina de café no funcione adecuadamente.

Solo opere la máquina de café cuando la temperatura ambiente esté en un intervalo de $\pm^{\circ}\text{F}$ (16-38°C).

Mantenga la altura de instalación mínima de 33 1/2" (850 mm).



Consejo: Si se deja un espacio de al menos 11 3/4" (299 mm) entre la pared y la máquina de café, podrá abrir más la puerta del aparato y será más fácil usarlo. Por ejemplo, será más fácil quitar el depósito para granos de café del lado izquierdo.

Necesitará un destornillador TX 20 para instalar la máquina.

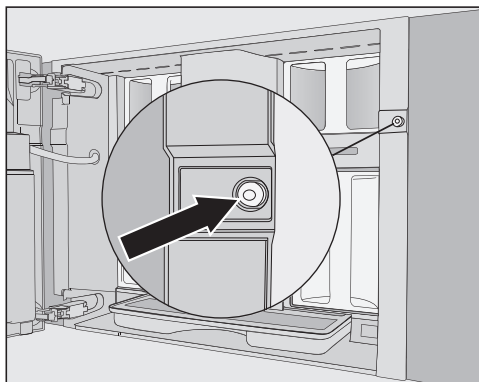
Consejo: Te sugerimos que asigne un lugar para colocar la máquina de café de la misma altura del hueco de instalación. Esto facilitará la conexión del aparato al suministro eléctrico.

Conexión del suministro eléctrico

Ten en cuenta las indicaciones del apartado "Conexión eléctrica".

- Conecta la máquina de café al suministro eléctrico.

Quitar los puntales de transporte



Hay una clavija de silicona roja dentro del orificio del tornillo que asegura la puerta del aparato durante el transporte para evitar que ocurran daños.

Retire la clavija de silicona **antes** de atornillar la máquina de café al gabinete.

- Jale con firmeza la clavija de silicona roja para retirarla del orificio del tornillo.

Ya no se va a necesitar la clavija de silicona. Deséchela junto con los residuos del hogar.

Empujar y alinear la máquina de café

Ten cuidado de no atrapar o dañar la conexión eléctrica al introducir la máquina en el hueco.

- Empuja la máquina de café totalmente dentro del hueco hasta que sientas una resistencia.

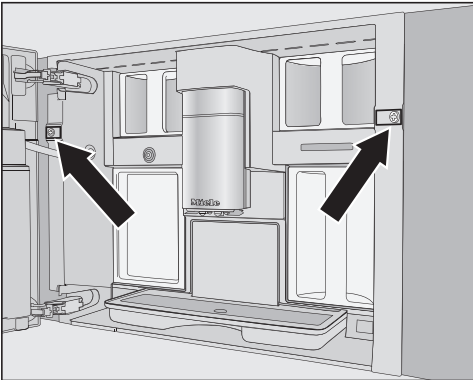
Nunca alinee la máquina de café ajustando las bisagras de la puerta. Esto evitará que el recipiente para la leche se conecte correctamente e interferirá con el proceso de preparación de la leche.

- Revisa la altura de la máquina de café para asegurarte que esté colocada en el centro del hueco y que se encuentra en posición horizontal. Alinea el aparato si es necesario.

Ahora puedes atornillar la máquina de café al gabinete.

Atornillar la máquina de café al gabinete

- Abre la puerta de la máquina.



La máquina se suministra con dos tornillos TX20 (25 mm).

- Asegura la máquina de café a las paredes laterales del gabinete usando los tornillos suministrados.

- Ajusta ambos tornillos manualmente.

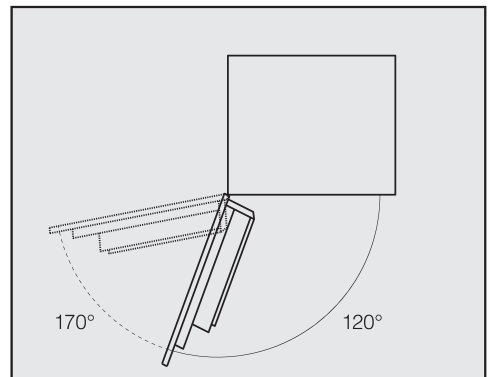
Consejo: Para facilitar la colocación del tornillo en la izquierda, puedes retirar los limitadores de apertura de la puerta e incrementar el ángulo de apertura de la puerta a aproximadamente 170° (consulta “Limitadores de apertura de la puerta”). Asegúrate de que haya espacio suficiente disponible y que la puerta de la máquina no vaya a golpear una pared adyacente.

- Revisa el funcionamiento de la máquina de café.

Limitadores de apertura de la puerta

Las bisagras de la puerta de la máquina de café están equipadas con limitadores de apertura de la puerta, que restringen el ángulo de apertura de la puerta de la máquina a aproximadamente 120°. Esto evitará que la puerta de la máquina golpee una pared adyacente y que se dañe al abrirla.

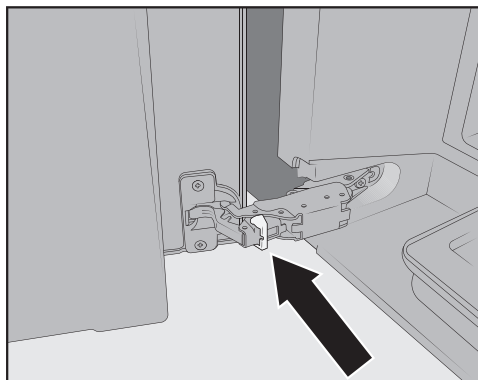
Los limitadores de apertura de la puerta se pueden retirar para que incremente el ángulo de apertura de la puerta a aproximadamente 170°. Esto facilita, por ejemplo, retirar los depósitos para granos de café.



Instalación

Retirar los limitadores de apertura de la puerta

Asegúrese que haya espacio suficiente disponible para el ángulo de apertura de la puerta mayor y que la puerta de la máquina no vaya a golpear una pared adyacente.



- Quite los limitadores de apertura de la puerta de las bisagras, apalancándolos con un destornillador para sacarlos.

Ahora el ángulo de apertura de la puerta de la máquina se ha incrementado a aprox. 170°.

Consumo de electricidad en modo de espera:	$\leq 0,3 \text{ W}$
--	----------------------

Consumo de electricidad en modo de espera de red:	$\leq 2,0 \text{ W}$
---	----------------------

Rango de frecuencia	2.412 GHz – 2.462 GHz
---------------------	-----------------------

Potencia máxima de transmisión	$< 100 \text{ mW}$
--------------------------------	--------------------

Derechos de autor y licencias

Con el fin de utilizar y controlar el módulo de comunicación, Miele utiliza software propio o de terceros que no está cubierto por los términos de licencia de código abierto. Este software/estos componentes de software cuentan con la protección de los derechos de autor. Los derechos de autor de Miele y de terceros deben ser respetados.

Además, el módulo de comunicación integrado contiene componentes de software que se distribuyen bajo términos de licencia de código abierto. Puede acceder a dichos componentes de código abierto junto con los avisos de derechos de autor asociados, las copias de los términos de licencia válidos y cualquier otra información adicional localmente mediante IP utilizando un navegador web ([http\[s\]://<dirección IP>/Licenses](http[s]://<dirección IP>/Licenses)). Los acuerdos de responsabilidad y garantía para las licencias de código abierto aquí mostrados, solo se aplican con relación a los respectivos titulares de los derechos.

Declaración de conformidad de FCC



da3491

Módulo WiFi EK037

Contiene ID FCC: 2ACUWEK037

Contiene IC: 5669C-EK037

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.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 8" (20 cm) entre el radiador y su cuerpo. Este dispositivo y su(s) antena(s) no se deben colocar ni operar conjuntamente con cualquier otra antena o transmisor.

Declaración de Industry Canada

Este aparato digital no supera los límites de la Clase B para las Emisiones de ruidos radiales de los aparatos digitales establecidos en los Reglamentos de interferencia de radio del Departamento Canadiense de Comunicaciones.

Cumple con las especificaciones de la Clase B de ICES-003 de Canadá.

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

CVA 7440

es-MX

M.-Nr. 13 018 991 / 01 / 002