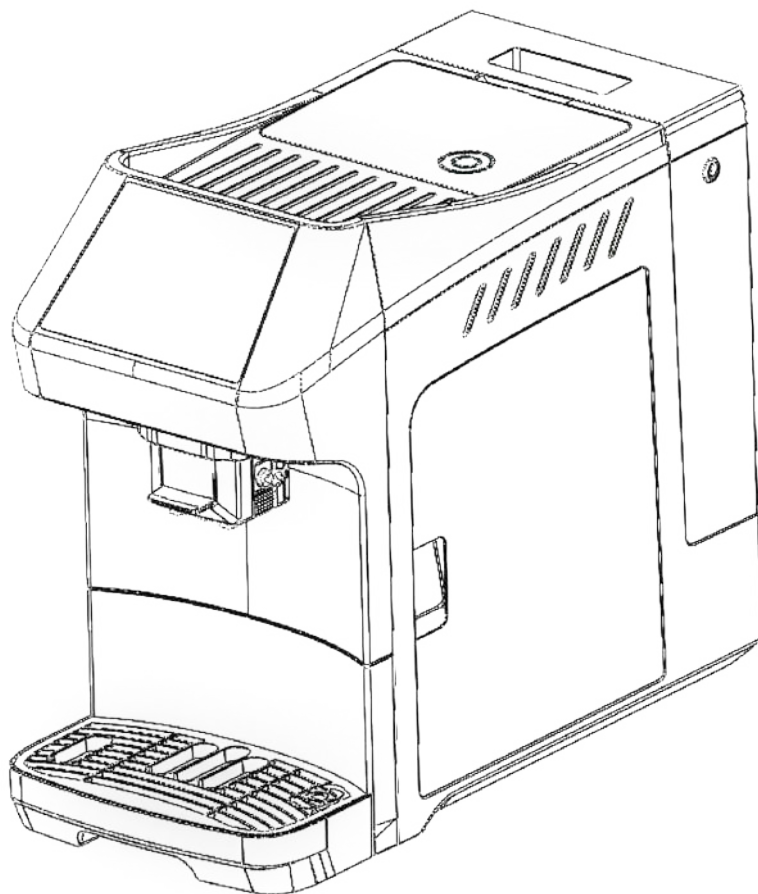


**MAIER**

BARISTA **MB600**



**CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA**  
MANUAL DE USUARIO

## Bienvenido a MAIER Barista

La MB600 fue diseñada para quienes quieren un café excepcional cada mañana, sin curvas de aprendizaje ni accesorios complicados. Tome unos minutos para leer este manual antes del primer uso. Le ayudará a aprovechar todo el potencial de su equipo y a mantenerlo impecable durante años.

### CONSERVE ESTE MANUAL

Guarde este documento junto al comprobante de compra. Lo necesitará para consultas técnicas, garantía y servicio postventa.

## Contenido

Su MB600 en un vistazo	2
Seguridad ante todo	3
Primer uso	5
Conozca su equipo	6
Panel de control	8
Funciones del panel	10
Configuración avanzada	12
Calibración fina	15
Ajuste del molido	16
Mantenimiento y limpieza	17
Solución de problemas	18
Especificaciones técnicas	19
Garantía y contacto	20

## Su MB600 en un vistazo

Una superautomática completa: muele, dosifica, infusióna y espuma. Todo dentro del mismo equipo, todo en un toque.

### **Bomba de agua 19 bar**

Bomba profesional para extracciones balanceadas, con la presión justa para una crema densa y persistente.

### **Molino de acero inoxidable**

Granos enteros molidos al instante, con grosor ajustable según su gusto y el tipo de tueste.

### **Seis preparaciones**

Espresso, americano, cappuccino, flat white, latte y espuma de leche caliente. Cada una con un solo toque.

### **Sistema de preinfusión**

Humedece el café antes de la extracción para liberar todo el aroma y suavizar el amargor.

### **Calentador de aluminio**

Calentador integral en aleación de aluminio. Calienta rápido y mantiene la temperatura estable taza tras taza.

### **Descalcificación inteligente**

Le avisa cuándo descalcificar y guía el proceso completo desde el panel. Sin manuales, sin adivinanzas.

## ■ En la caja

- Cafetera superautomática MAIER Barista MB600
- Cable de alimentación
- Cuchara dosificadora para café molido
- Manual de usuario

## Seguridad ante todo

Su seguridad es lo primero. Lea estas indicaciones antes de utilizar el equipo.

### ADVERTENCIA

No introduzca agua, líquidos ni café molido en el depósito de granos. Solo granos enteros. Cualquier otra sustancia puede dañar el molino y anular la garantía.

### Antes de encender

- 1 Coloque la cafetera sobre una superficie seca, estable y bien ventilada, fuera del alcance de los niños.
- 2 Verifique que el voltaje de su red coincida con el indicado en la placa del equipo.
- 3 Conecte el cable a un enchufe que cumpla con la norma. No utilice extensiones ni adaptadores improvisados.
- 4 No utilice el equipo al aire libre, ni cerca de fuentes de calor que puedan dañar la carcasa.
- 5 No almacene el equipo a temperaturas inferiores a 0 °C. Las heladas pueden dañar el sistema interno.

### Durante el uso

- 1 No vierta agua a más de 30 °C en el depósito. El agua caliente puede dañar los componentes internos.
- 2 Nunca utilice la cafetera sin agua en el depósito.
- 3 El depósito de granos solo admite granos enteros de café. Nunca líquidos ni café ya molido.
- 4 No abra la puerta lateral ni retire el infusor mientras el equipo está en funcionamiento.
- 5 El rango de temperatura ambiente recomendado para el uso normal es de +10 °C a +45 °C.

### Después del uso

- 1 Apague el equipo desde el botón de encendido y espere a que la rutina de limpieza automática finalice.
- 2 Si no va a utilizarlo por un período prolongado, desenchúfelo y vacíe la tubería de vapor.
- 3 Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja el equipo en agua ni use disolventes.
- 4 El desmontaje del infusor solo debe realizarse con el equipo apagado y frío.

## **USO POR MENORES**

Este equipo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años bajo supervisión y con instrucciones claras sobre su uso seguro. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por menores de 8 años. Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de niños pequeños.

## Primer uso

Cinco pasos antes de su primera taza. Después, solo es elegir y disfrutar.

- 1 Saque la cafetera de la caja y colóquela sobre una superficie estable. Conserve el embalaje original para futuros transportes.
- 2 Inserte la bandeja de goteo desmontable en su posición.
- 3 Llene el depósito de agua con agua fría limpia. No supere la marca máxima ni baje del nivel mínimo de la boya.
- 4 Llene el depósito de granos con café en grano. La primera vez utilice al menos 30 g de granos.
- 5 Conecte el cable a la red eléctrica. El botón de encendido se iluminará indicando que el equipo está listo.

### CALENTAMIENTO INICIAL

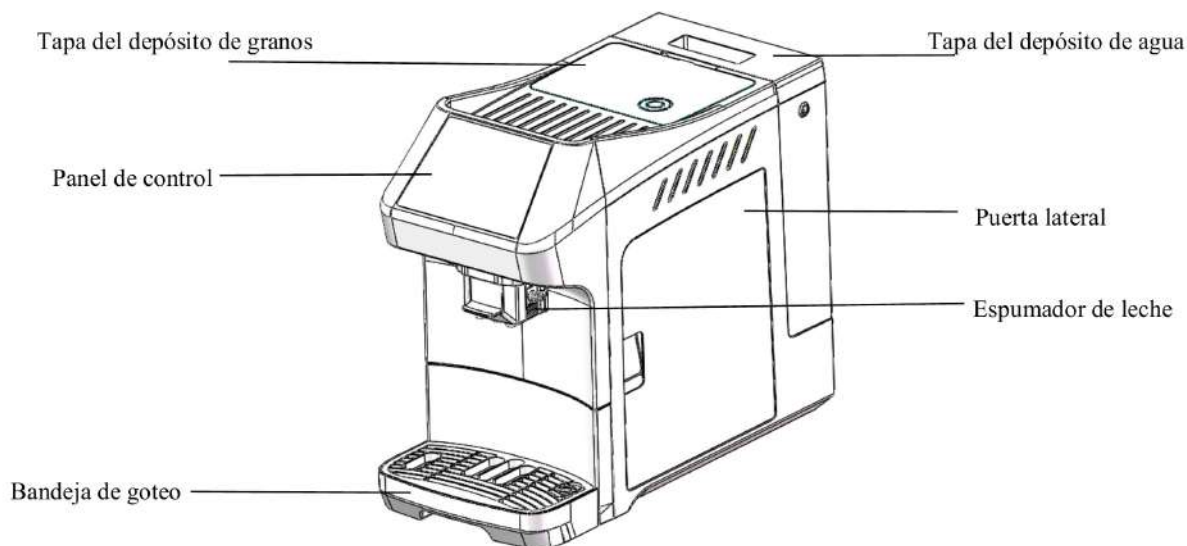
Al encender la MB600 por primera vez, el equipo entra en modo de calentamiento y autolimpieza. La luz indicadora parpadeará durante el proceso. Cuando las ocho luces centrales queden fijas, el equipo está listo para preparar su primera taza.

### SOLO GRANOS ENTEROS

No agregue café molido, líquidos ni ninguna otra sustancia al depósito de granos. Para preparar café molido, utilice exclusivamente el canal lateral dedicado.

## Conozca su equipo

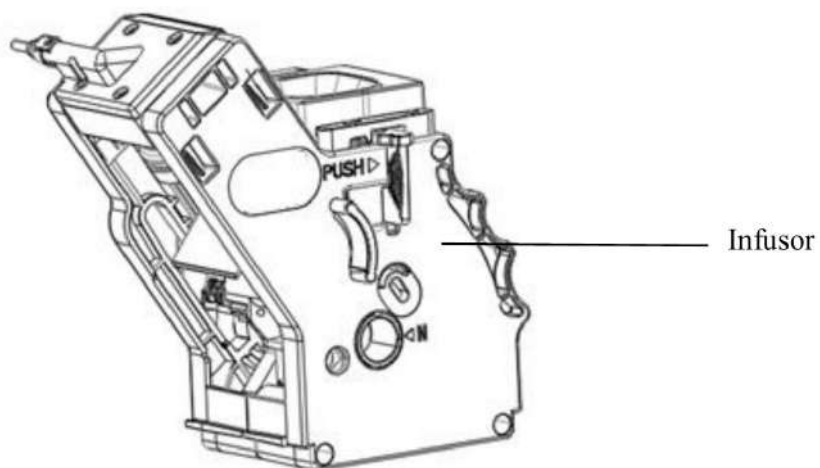
Familiarícese con cada parte de la MB600 antes de empezar.



*Vista general de la cafetera superautomática MB600.*

Parte	Función
Tapa del depósito de granos	Acceso al depósito de café en grano y al canal de café molido.
Tapa del depósito de agua	Acceso al depósito de agua extraíble.
Panel de control	Pantalla táctil con todas las funciones e indicadores del equipo.
Espumador de leche	Tubo de succión y vaporizador para preparar espuma de leche caliente.
Puerta lateral	Acceso al infusor, depósito de residuos y bandeja de aguas.
Bandeja de goteo	Recoge los residuos líquidos. Desmontable para limpieza.

## ■ El infusor

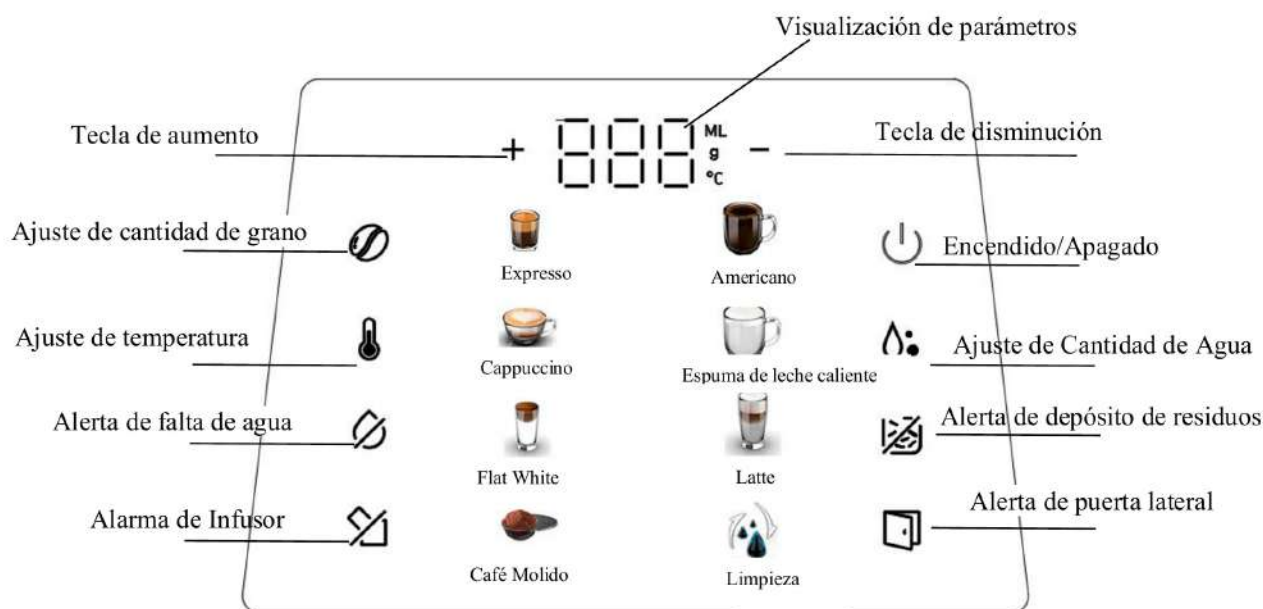


*Infusor extraíble. Se retira por la puerta lateral para limpieza periódica.*

El infusor es el corazón de la MB600. Aquí se prensa y se extrae el café en cada preparación. Es extraíble: presione la pestaña **PUSH** y retírelo por la puerta lateral cuando necesite limpiarlo a fondo. Siempre con el equipo apagado.

## Panel de control

Todas las funciones en una sola pantalla táctil. Los íconos de la izquierda y la derecha son ajustes; los del centro son preparaciones.



Disposición de íconos del panel de control.

### ■ Columna izquierda — Ajustes

- **Ajuste de cantidad de grano** — define cuántos gramos se muelen por preparación.
- **Ajuste de temperatura** — define la temperatura del agua de extracción.
- **Alerta de falta de agua** — se enciende cuando el depósito está vacío.
- **Alarma de infusor** — se enciende cuando el infusor está mal posicionado.

### ■ Columna derecha — Sistema

- **Encendido / Apagado** — botón principal del equipo.
- **Ajuste de cantidad de agua** — define el caudal de cada preparación.
- **Alerta de depósito de residuos** — se enciende cuando el depósito está lleno.
- **Alerta de puerta lateral** — se enciende cuando la puerta no está bien cerrada.

## ■ Centro — Visualización y preparaciones

En la parte superior, la pantalla numérica muestra los parámetros activos en mililitros, gramos o grados Celsius. Las teclas + y – permiten ajustar valores. Debajo, los ocho íconos de preparación: espresso, americano, cappuccino, espuma de leche caliente, flat white, latte, café molido y limpieza.

## Funciones del panel

Seis preparaciones, café molido y limpieza automática. Toque el ícono y la MB600 hace el resto.

### Espresso

Extracción corta e intensa, con crema densa. La base de toda preparación italiana.

### Americano

Espresso alargado con agua caliente. Suave, balanceado y con cuerpo.

### Cappuccino

Espresso con espuma de leche cremosa. El equilibrio perfecto entre café y leche.

### Espuma de leche caliente

Espuma sola, lista para sus propias creaciones. Tiempo ajustable de 10 a 100 segundos.

### Flat white

Doble espresso con microespuma sedosa. Estilo australiano, intenso y aterciopelado.

### Latte

Más leche, espuma ligera. Suave, ideal para mañanas largas o tardes tranquilas.

### Café molido

Para usar su propio molido o un descafeinado. Ver instrucciones específicas abajo.

### Limpieza

Ciclo de aclarado del circuito interno. Recomendado entre preparaciones distintas.

## ■ Cómo preparar cualquier bebida

- 1 Verifique que haya agua en el depósito y granos en la tolva.
- 2 Coloque la taza bajo la salida de café.
- 3 Para preparaciones con leche, sumerja el tubo de succión del espumador en un recipiente con leche fría.
- 4 Toque el ícono de la bebida que desea preparar.
- 5 Para detener la preparación en cualquier momento, vuelva a tocar el mismo ícono.

### REINICIO AUTOMÁTICO

Después de cada preparación, la MB600 se reinicia automáticamente. Espere a que termine antes de tocar cualquier botón o manipular el equipo.

## ■ Preparar café molido

Toque el ícono de café molido. Parpadeará y los cuatro íconos de bebidas con base de espresso quedarán encendidos. Abra la tapa del depósito de granos, agregue la cantidad adecuada de café molido en el canal dedicado, y toque el ícono de la bebida que quiera preparar. Para detener, toque nuevamente el ícono.

### CANAL EXCLUSIVO

El café molido va siempre en el canal lateral dedicado, nunca en el depósito de granos enteros. Mezclarlos puede dañar el molino.


### NUNCA CAFÉ SOLUBLE

El canal de café molido admite **exclusivamente café molido natural**. Nunca use café instantáneo, soluble ni liofilizado: estos productos se disuelven con el agua, obstruyen el circuito interno y dañan el infusor de forma irreversible.


## Configuración avanzada

Personalice cada parámetro a su gusto. Los cambios se mantienen entre usos hasta que decida modificarlos.


### Cantidad de café molido

Toque el ícono de cantidad de grano . La cantidad actual aparece en la pantalla. Use **+** y **-** para ajustar entre **7 g y 12 g**. Toque nuevamente el mismo ícono para confirmar y volver a la pantalla principal.

### Temperatura

Toque el ícono de temperatura . El valor actual aparece en pantalla. Ajuste con **+** y **-** entre **75 °C y 95 °C**, en intervalos de 5 grados. Confirme tocando nuevamente el mismo ícono.

### Caudal por bebida

Toque el ícono de ajuste de caudal  y luego seleccione la bebida que quiera ajustar. La bebida elegida parpadeará y su caudal actual aparecerá en pantalla. Modifíquelo con **+** y **-**. Confirme tocando nuevamente el ícono de caudal.

Espresso	30 – 50 ml
Cappuccino	60 – 150 ml
Americano	160 – 250 ml

### Descalcificación automática

En modo de espera, mantenga presionados los íconos de **limpieza** y **latte** durante 3 segundos para acceder al ajuste. El valor predeterminado es **20 litros**. Las opciones disponibles son: apagado, 20 L, 50 L, 100 L o 200 L. Use **+** y **-** para elegir y toque encendido para salir.

Cuando se alcance el caudal definido, el ícono de limpieza parpadeará. Las demás funciones siguen disponibles. Si no se realiza la descalcificación, el equipo forzará el proceso después de 2 litros adicionales: solo el ícono de limpieza quedará encendido.

Para descalcificar: introduzca una pastilla de limpieza, toque el ícono de limpieza. La pantalla mostrará **CLE** y el botón de encendido parpadeará durante el proceso (20 minutos). Luego el equipo le pedirá agua limpia: cargue agua y toque limpieza nuevamente. Tras el aclarado final (10 minutos), volverá a la pantalla principal.

### NO INTERRUMPA EL PROCESO

Durante la descalcificación automática, ninguna tecla cancela el proceso. Solo después de completarse el equipo vuelve a estar disponible.

### ■ Descalcificación manual

En modo de espera, mantenga presionado el ícono de limpieza durante 3 segundos. Durante el proceso, el equipo dispensa agua en ciclos de 30 ml por la tubería de vapor y 30 ml por la salida de café, con pausas de 2 minutos. Tras 9 ciclos, todas las luces parpadean: reemplace por agua limpia y toque cualquier ícono para iniciar el aclarado (200 ml por cada salida). El equipo volverá automáticamente a la pantalla principal.

### CANCELAR DESCALCIFICACIÓN MANUAL

Durante este proceso sí puede cancelar tocando encendido. El equipo le pedirá un aclarado con agua limpia antes de volver a la pantalla principal.

### ■ Apagado automático

En modo de espera, mantenga presionados **flat white** y **latte** durante 3 segundos. El valor predeterminado es **0,5 horas**. Las opciones son apagado, 0,5 h, 4 h u 8 h. Use **+** y **-** para elegir y toque encendido para salir.

### ■ Limpieza automática del espumador

Después de preparar espuma de leche o cualquier bebida con leche, el equipo entra automáticamente en limpieza del espumador 5 minutos después. La pantalla muestra **CLE** parpadeando junto al ícono de limpieza. Esta limpieza no se puede cancelar y dispensa 15 ml de agua. Al terminar, vuelve a la pantalla principal.

### ■ Reinicio del equipo

Si la cafetera muestra una alarma o está en espera, mantenga presionado el ícono de alarma de infusor ☒ durante 3 segundos. El equipo ejecutará el programa de reinicio.

### ■ Restaurar configuración de fábrica

En modo de espera, mantenga presionados los íconos de **café molido** y **limpieza** durante 3 segundos. Las ocho luces a ambos lados del panel parpadearán durante 2 segundos. Al terminar, el equipo vuelve a la pantalla principal con todos los valores de fábrica.


## ■ Apagar el equipo

Mantenga presionado el botón de encendido (I). Las luces de parámetros parpadean mientras el equipo realiza una limpieza interna y vacía la tubería de vapor. Cuando solo el botón de encendido queda iluminado, el apagado ha terminado.

## Calibración fina


Para usuarios que quieren afinar al milímetro cada preparación. Todos los ajustes se realizan en modo de espera.

### ■ Compensación de caudal por bebida

Mantenga presionado el ícono de **ajuste de caudal**  junto con el ícono de la bebida que quiera calibrar durante 3 segundos. La pantalla muestra **0** por defecto. Use **+** y **-** para compensar. Cada nivel equivale al **1 %** y el rango es de **±20 %**.

Espresso	30 – 50 ml ± 20 %
Cappuccino	60 – 150 ml ± 20 %
Americano	160 – 250 ml ± 20 %

### ■ Compensación de cantidad de café molido

Mantenga presionado el ícono de cantidad de grano  durante 3 segundos. Use **+** y **-** para compensar. Cada nivel equivale a aproximadamente **0,6 g** y el rango es de **±10** niveles.

#### ■ CUIDADO CON VALORES ALTOS

Aumentar demasiado la cantidad de café molido puede provocar fugas de polvo o impedir que el café se prepare correctamente. Realice ajustes moderados y pruebe taza a taza.

### ■ Compensación de temperatura

Mantenga presionado el ícono de temperatura  durante 3 segundos. Use **+** y **-** para compensar. Permite ajustar la temperatura de espera para extracciones a alta temperatura.

## Ajuste del molido

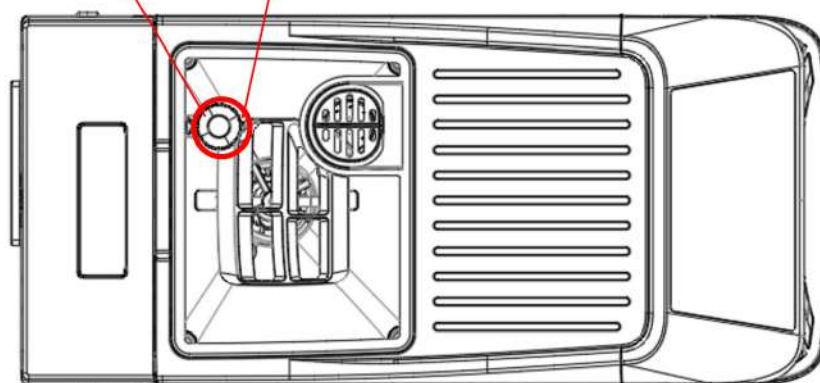
Cada grano pide un molido distinto. Encuentre el suyo con la perilla del depósito.

Abra la tapa del depósito de granos. Allí encontrará la perilla de ajuste del grosor del café. La MB600 ofrece dos modos:

- **Más fino** — gire la perilla en sentido antihorario directamente.
- **Más grueso** — presione primero la perilla, luego gírela en sentido horario.

Gira en sentido horario para obtener un granulado más grueso.

Gira en sentido antihorario para obtener un granulado más fino.



*Perilla de ajuste del grosor del café molido.*

### ESPERE TRES TAZAS

El equipo sale de fábrica con el molido más fino preconfigurado. Si modifica el grosor, los cambios se notan a partir de la tercera taza, una vez que el café anterior ya pasó por el sistema.

## Mantenimiento y limpieza

Diseñada para durar. Con cuidados mínimos la mantendrá impecable durante años.

### ■ Rutina diaria

- Vacíe el depósito de residuos cada diez tazas, o al menos una vez al día.
- Vacíe la bandeja de goteo con la misma frecuencia.
- Enjuague ambas piezas y la bandeja directamente bajo el grifo y vuelva a colocarlas.

### ■ Rutina semanal

- Limpie el depósito de agua y enjuáguelo con agua del grifo.
- Pase un paño suave y húmedo por la carcasa exterior.

### ■ Precauciones

- 1 Espere a que el equipo se enfríe y desconéctelo antes de cualquier limpieza.
- 2 No sumerja la cafetera en agua bajo ninguna circunstancia.
- 3 No utilice objetos afilados ni disolventes químicos sobre la superficie.
- 4 Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. Nunca con agua directa.
- 5 Evite que el agua entre al interior por la superficie superior.
- 6 No use microondas ni hornos para secar piezas del equipo.
- 7 Apague y desconecte antes de cambiar accesorios o tocar piezas móviles.

## Solución de problemas

Si una alerta se enciende, identifíquela aquí y siga la indicación.

N°	Ícono	Problema	Solución
1		El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua o retírelo y vuelva a insertarlo correctamente.
2		El infusor está fuera de lugar.	Inserte el infusor correctamente por la puerta lateral.
3		El depósito de residuos está lleno.	Vacíe el depósito de residuos y vuelva a colocarlo.
4		La puerta lateral no está cerrada.	Cierre la puerta lateral hasta escuchar el clic.
5		Hay una obstrucción en la tubería.	Compruebe si hay tuberías obstruidas o dobladas.

### SI EL PROBLEMA PERSISTE

Apague el equipo, desconéctelo de la red y contáctenos a través del canal oficial de servicio. No intente reparaciones por cuenta propia: el desmontaje no autorizado anula la garantía.

## Especificaciones técnicas

MAIER Barista MB600.

<b>Voltaje (Chile)</b>	220 V AC
<b>Voltaje (México / Colombia)</b>	110 V AC
<b>Frecuencia</b>	50 – 60 Hz
<b>Potencia</b>	1200 W
<b>Bomba de agua</b>	Profesional, 19 bar
<b>Capacidad del depósito de agua</b>	1500 ml
<b>Capacidad del depósito de granos</b>	135 g
<b>Caudal de café</b>	30 – 250 ml
<b>Peso neto</b>	8,8 kg
<b>Sistema de preinfusión</b>	Sí
<b>Tubería de agua de acero inoxidable</b>	Sí
<b>Calentador integral de aleación de aluminio</b>	Sí
<b>Portavasos de acero inoxidable</b>	Sí
<b>Molino de acero inoxidable</b>	Sí
<b>Ajuste del grosor del molido</b>	Sí
<b>Nivel de café molido ajustable</b>	Sí
<b>Elevador de salida de café</b>	Sí
<b>Depósito de agua extraíble</b>	Sí
<b>Restablecimiento de fábrica</b>	Sí

## ■ **Garantía y contacto**

La MB600 cuenta con garantía contra defectos de fábrica desde la fecha de compra. Conserve el comprobante original. La garantía no cubre daños por uso indebido, modificaciones no autorizadas o falta de mantenimiento.

Para soporte técnico, repuestos o consultas sobre garantía, contáctenos a través del canal oficial de MAIER.

MAIER Barista MB600 · Manual de usuario · Las especificaciones pueden variar sin previo aviso. Las imágenes son referenciales.