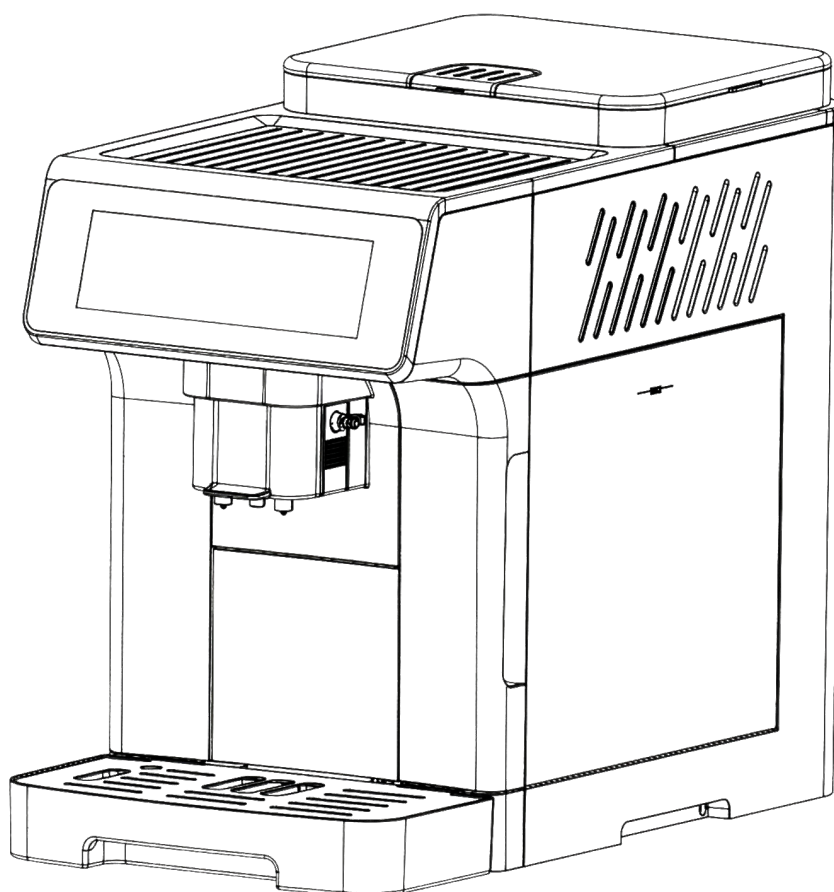


MAIER

BARISTA **MB900S**



CAFETERA SUPERAUTOMÁTICA
MANUAL DE USUARIO

Bienvenido

Tu nueva cafetera superautomática **MAIER Barista MB900S** prepara 19 opciones con calidad de café de especialidad — desde un ristretto intenso hasta un latte macchiato perfectamente capeado, más agua caliente, leche caliente y espuma de leche.

Molinillo de acero inoxidable ajustable, sistema de pre-infusión, calentador integral de aluminio y panel touch a color. Todo lo que necesitas para servir café como un barista, sin la curva de aprendizaje.

CONSERVA ESTE MANUAL

Guárdalo junto al comprobante de compra. Lo necesitarás para consultas técnicas, garantía y servicio postventa.

Contenido

Tu MB900S en un vistazo	2
Seguridad ante todo	3
Primer uso	4
Conoce tu cafetera	5
Las 19 opciones	6
Cómo preparar cada bebida	8
Modo café molido	11
Limpieza y mantenimiento	12
Ajustes y configuración	15
Ajuste del molinillo	18
Solución de problemas	19
Especificaciones técnicas	20

Tu MB900S en un vistazo

Una cafetera diseñada para hacer las cosas bien — desde el grano hasta la taza.

19 opciones

Espresso, ristretto, americano, cappuccino, latte, flat white, cortado, agua caliente, leche caliente y más — todo con un toque.

Molinillo de acero

Disco y placa de acero inoxidable. 7 niveles de molienda ajustables para cada perfil de grano.

Bomba de agua ULKA 19 bar

Presión de extracción profesional para una crema densa y un cuerpo equilibrado.

Pre-infusión integrada

Humecta el café antes de extraer para liberar todos los aromas, como en una máquina de barista.

Pantalla touch a color

Interfaz intuitiva con dos perfiles (M1/M2). Ajusta cantidad, temperatura y leche en segundos.

Espumador automático

Crea espuma de leche de calidad barista sin tocar nada. Limpieza automática después de cada uso.

■ En la caja

- Cafetera superautomática MAIER MB900S
- Bandeja de goteo y rejilla extraíbles
- Manguera de leche
- Cuchara medidora para café molido
- Cable de alimentación
- Manual de usuario

Seguridad ante todo

Tu cafetera trabaja con agua a alta temperatura, vapor y electricidad. Lee estas indicaciones antes del primer uso.

ADVERTENCIA

No dirijas las boquillas de agua caliente o vapor hacia personas u objetos. No toques los tubos metálicos durante o inmediatamente después del uso — pueden estar muy calientes.

Antes de encender

- 1 Coloca la cafetera sobre una superficie lisa, seca y estable, lejos del alcance de los niños.
- 2 No modifiques el cable de alimentación ni uses adaptadores no autorizados.
- 3 Llena el depósito solo con agua fría limpia, nunca por encima del nivel máximo. Se recomienda usar **agua filtrada o embotellada** para una mejor extracción y menor acumulación de cal.
- 4 Añade únicamente granos de café enteros al contenedor de granos. Líquidos, café molido o cualquier otra sustancia dañarán el molinillo.

Durante el uso

- 1 Usa la cafetera siempre sobre una superficie lisa y nivelada.
- 2 Ubícala en un espacio con **suficiente ventilación**, alejada de paredes y objetos que bloqueen las rejillas de aire.
- 3 No la utilices en exteriores ni cerca de fuentes de calor que puedan dañar la carcasa.
- 4 No introduces las manos cerca del infusor mientras la cafetera está preparando una bebida.
- 5 No limpies la carcasa con un paño mojado mientras esté enchufada.
- 6 Mantén la cafetera siempre con suficiente agua y café en grano. Operarla en seco puede dañarla.

Después del uso

- 1 Desenchufa la cafetera antes de retirar piezas o realizar limpieza profunda.
- 2 Si no la vas a usar durante varios días, vacía el depósito de agua y limpia la manguera de leche para evitar contaminación.
- 3 No la guardes bajo 0 °C — las heladas pueden dañar el sistema. Rango recomendado de uso y almacenamiento: 10 °C a 45 °C.
- 4 Si el equipo o el cable presentan daños, suspende su uso y contacta al servicio técnico autorizado.

Primer uso

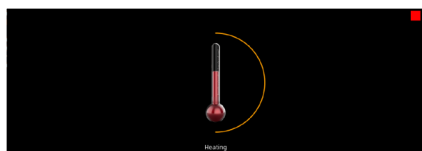
Cinco pasos y estás listo para tu primer espresso.

- 1 Sacar la cafetera de la caja y colócala sobre una superficie lisa y estable. Conserva el embalaje original — te será útil para futuros traslados.
- 2 Inserta la bandeja de goteo en su posición.
- 3 Llena el depósito con **agua filtrada o embotellada**, sin sobrepasar el nivel máximo.
- 4 Agrega café en grano al contenedor superior. Solo granos enteros — nunca café molido, líquidos ni otros productos.
- 5 Conecta el cable a un enchufe que coincida con el voltaje de tu país y toca la pantalla. La cafetera ejecutará un autodiagnóstico, calentamiento y autolimpieza inicial.

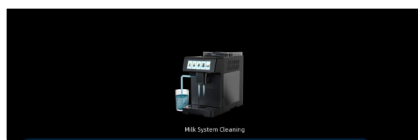
NO INTERRUMPAS EL INICIO

Durante el calentamiento y la autolimpieza inicial la cafetera no debe usarse. Espera a que aparezca la pantalla principal antes de seleccionar tu primera bebida.

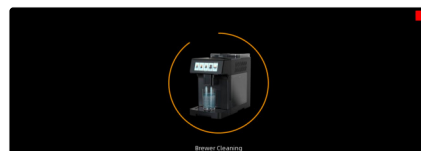
■ Qué hace la cafetera al encender



PASO 1
Calentamiento



PASO 2
Limpieza del sistema de leche

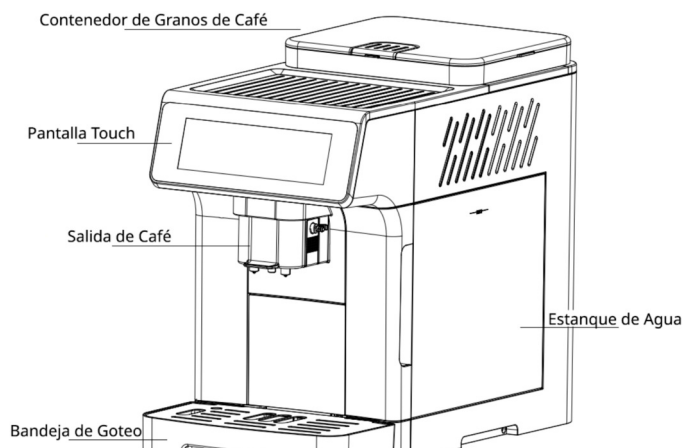


PASO 3
Limpieza del infusor

Cuando termina la secuencia, aparece la pantalla principal con los íconos de las 19 opciones. Ya está lista para tu primer espresso.

Conoce tu cafetera

Familiarízate con las partes principales del MB900S.



1 Contenedor de granos
Capacidad de 380 g. Tapa hermética para mantener el aroma.

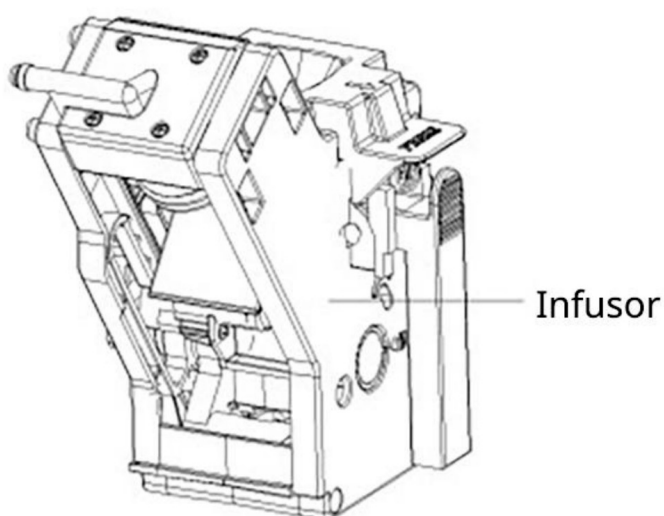
2 Pantalla touch
Interfaz a color con dos perfiles de menú (M1/M2).

3 Salida de café
Boquilla doble ajustable en altura para distintas tazas.

4 Estanque de agua
Depósito extraíble de 2,1 litros.

5 Bandeja de goteo
Recoge derrames y se retira para limpiar.

Infusor



El **infusor** es el corazón de la cafetera. Compacta el café molido y lo extrae a 19 bar de presión. Vuelve automáticamente a su posición de inicio al terminar cada bebida.

Se limpia solo con agua fresca cada dos semanas en uso doméstico, o diariamente en uso intensivo. **No abras tapas ni interrumpas el ciclo** hasta que la cafetera termine por completo cada preparación.

Las 19 opciones

Toca cualquier bebida en la pantalla y la MB900S la prepara automáticamente. Los parámetros que ves son los valores predeterminados — todos se pueden ajustar.

Cafés cortos



Ristretto

20 ml 10 g café



Espresso

30 ml 10 g café



Espresso Lungo

120 ml 10 g café



Doble Espresso

2 x 30 ml 10 g

Cafés con agua



Americano (suave)

30 ml café + 120 ml agua



Americano (fuerte)

Agua primero, luego café

Cafés con leche



Cappuccino

60 ml café 40 s espuma



Doble Cappuccino

60 ml café 40 s espuma



Latte

60 ml café 30 s leche 15 s espuma



Doble Latte

60 ml café 30 s leche 15 s espuma



Flat White

60 ml café 30 s leche 15 s espuma



Doble Flat White

60 ml café 30 s leche 15 s espuma



Cortado

30 ml café 40 s leche



Café con Leche

30 ml café 40 s leche

Macchiatos



Café Macchiato

40 ml café 40 s espuma



Doble Café Macchiato

40 ml café 40 s espuma



Latte Macchiato

40 ml café 35 s leche 15 s espuma

Sin café



Agua Caliente

100 ml 70 °C



Leche Caliente

45 s



Espuma de Leche

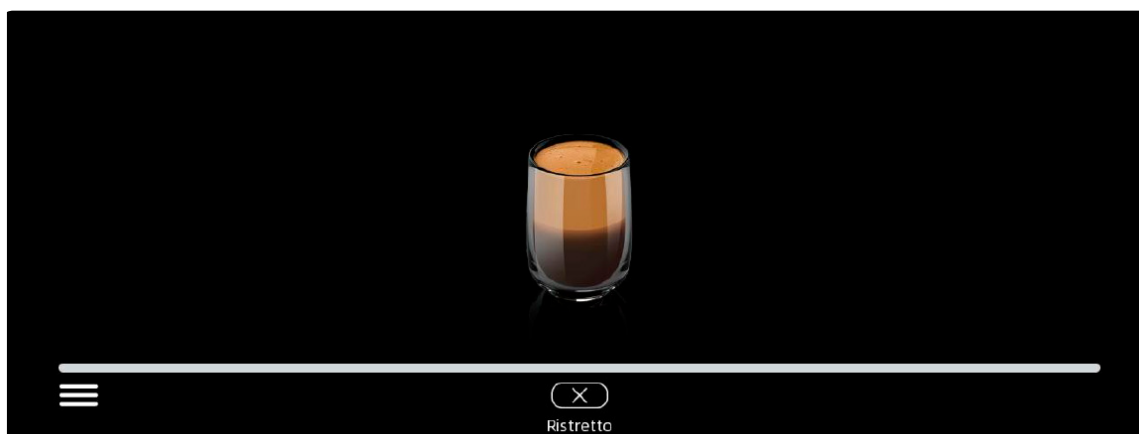
35 s

Cómo preparar cada bebida

El flujo es el mismo para las 19 opciones. Domínalo una vez y las dominas todas.

■ Preparación estándar

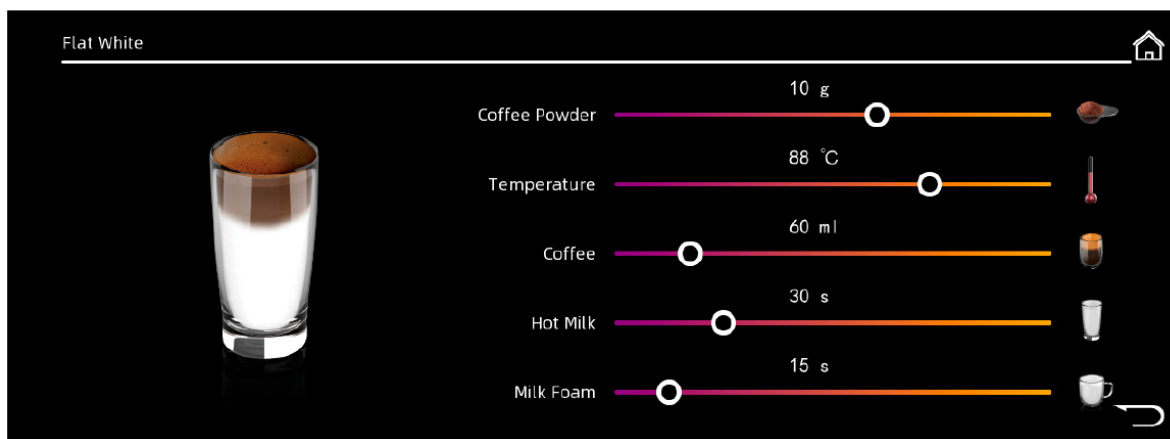
- 1 Toca el ícono de la bebida que quieres preparar en la pantalla principal. La cafetera comenzará automáticamente.
- 2 Si la bebida lleva leche, asegúrate de que la manguera de leche esté insertada en un recipiente con leche fría.
- 3 Coloca la taza bajo la salida de café antes de iniciar.
- 4 Para detener el proceso en cualquier momento, toca el ícono de cierre en pantalla.



Pantalla durante la preparación. Toca ≡ a la izquierda para ajustar la receta, o ✕ para cancelar.

■ Ajustar la receta durante la preparación

- 1 Toca el ícono de menú ≡ en la pantalla de preparación. La cafetera pausará la acción.
- 2 Ajusta los parámetros disponibles deslizando los controles: cantidad de café molido, temperatura, volumen, tiempo de leche y espuma.
- 3 Toca el botón de retorno para continuar con la preparación usando los nuevos valores.



Pantalla de ajuste para una bebida con leche. Cada slider controla un parámetro independiente. Las bebidas sin leche muestran solo los sliders relevantes (Café, Temperatura, Volumen).

CONSEJO BARISTA

Los ajustes que haces sobre la marcha son temporales y se aplican solo a esa preparación. Si quieres guardar tu receta favorita, modifícala desde el menú de configuración avanzada.

■ Bebidas con leche

Para todas las bebidas con leche (cappuccino, latte, flat white, cortado, macchiatos, café con leche), **introduce la manguera de leche directamente en la leche fría** antes de iniciar. La cafetera aspira, calienta y espuma automáticamente.

LIMPIA EL SISTEMA DE LECHE

Después de preparar bebidas con leche, retira el tubo y colócalo en un vaso con agua fresca. Activa la limpieza del sistema de leche desde el menú para evitar acumulación de residuos.

■ Americano: dos estilos

El Americano se sirve con dos órdenes de preparación distintos:

- **Suave (Hot Americano 1):** primero el café, luego el agua caliente. Sabor más equilibrado y menos amargo.
- **Fuerte (Hot Americano 2):** primero el agua caliente, luego el café por encima. Conserva mejor la crema y el aroma.

■ Función "Next" en bebidas combinadas

Durante la preparación de una bebida que tiene varias fases (por ejemplo, café + leche + espuma), puedes tocar el botón **Next** en pantalla para saltar a la siguiente fase. Si presionas Next varias veces, la receta finalizará completamente.

ESPERA AL FINAL DEL CICLO

La unidad de preparación regresa automáticamente a su posición original después de cada bebida. No abras tapas ni realices ninguna acción hasta que el ciclo termine.

Modo café molido

¿Tienes un café molido favorito o quieres usar un descafeinado? Activa el modo café molido y úsalo en lugar de los granos.

SOLO CAFÉ RECIÉN MOLIDO

Este modo únicamente admite **café en grano molido**. No uses café instantáneo, liofilizado ni ningún polvo soluble — dañarán el sistema de dosificación y el infusor.

Cómo activarlo

- 1 En la pantalla principal, toca el ícono de café molido (esquina superior derecha). Cuando se ilumine en amarillo, el modo está activo.
- 2 Abre la tapa del compartimento de café molido y agrega una dosis (usa la cuchara medidora incluida).
- 3 Selecciona la bebida que quieres preparar. La cafetera usará tu café molido en lugar de moler grano.
- 4 Toca nuevamente el ícono de café molido para volver al modo normal con grano.

LIMITACIONES DEL MODO MOLIDO

En el modo café molido **no se pueden preparar dos tazas a la vez** ni aplicar ajustes adicionales. Cada preparación requiere agregar manualmente una nueva dosis.

Limpieza y mantenimiento

Una cafetera limpia es una cafetera que dura. La MB900S tiene cuatro programas de limpieza integrados.

■ Acceder al menú de limpieza

Toca el ícono de limpieza en la pantalla principal para acceder a las cuatro funciones disponibles.



Menú de limpieza con las 4 funciones disponibles, más acceso a la configuración general.

1. Limpieza del sistema de leche

Limpia el espumador. Coloca el tubo en agua fresca y confirma. Hazla después de cada uso intensivo de bebidas con leche.

2. Limpieza de la cafetera

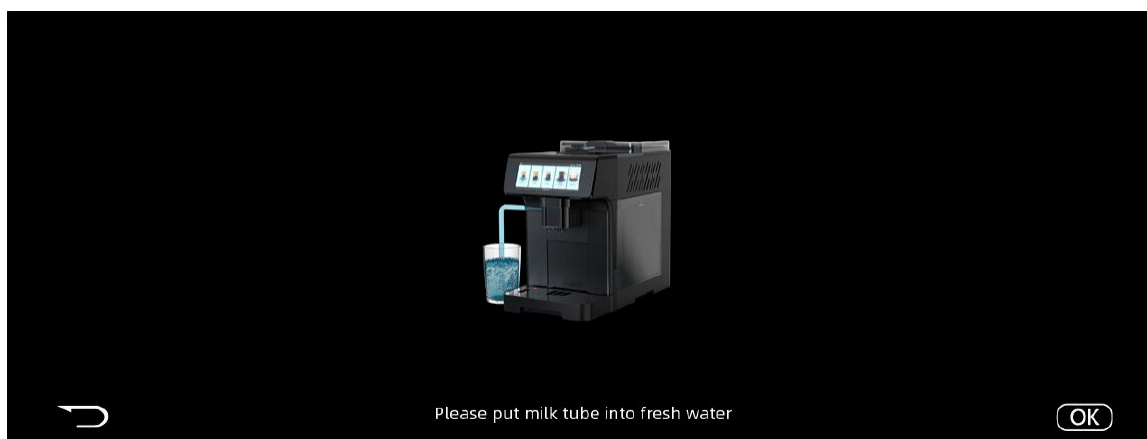
Enjuaga el infusor y los conductos de café con agua. Programa rápido recomendado al final del día.

3. Descalcificación

Elimina los depósitos de cal del sistema de agua. Agrega detergente al depósito y sigue las instrucciones en pantalla.

4. Descalcificación del infusor

Limpieza profunda del infusor. Agrega la tableta descalcificadora por el compartimento de café molido y llena el depósito.



Antes de iniciar la limpieza del sistema de leche, la cafetera te pedirá colocar el tubo en agua fresca.

■ **Apagado y encendido seguro**

Cuando presiones el botón de apagado, la cafetera te recordará limpiar el sistema de leche. Coloca el tubo en agua fresca, confirma, y la cafetera completará la limpieza automáticamente antes de apagarse. Después puedes desenchufarla sin riesgo.

■ Mantenimiento diario

Componente	Cuándo limpiar	Cómo
Depósito de agua	Cada día	Vacía, enjuaga y vuelve a llenar con agua fresca. Mantén la temperatura siempre bajo 35 °C.
Bandeja de goteo	Cuando se llene	Retira, vacía y lava con agua tibia y jabón neutro.
Depósito de residuos	Cuando lo indique la pantalla	Retira y vacía. La cafetera te avisará al llegar al límite de tazas configurado.
Infusor	Cada 2 semanas (uso doméstico) / cada día (uso intensivo)	Retira y enjuaga con agua fresca. No uses jabón ni esponjas abrasivas.
Sistema de leche	Después de cada uso con leche	Activa la limpieza del sistema de leche desde el menú con el tubo en agua fresca.
Carcasa exterior	Semanalmente	Paño suave humedecido. Nunca uses paños mojados con la cafetera enchufada.

SI NO LA VAS A USAR POR UN TIEMPO

Limpia todas las piezas, vacía el depósito de agua y purga el tubo de vapor. Apaga la cafetera y desenchúfala. Guárdala en un lugar seco entre 10 °C y 45 °C.

Ajustes y configuración

El menú de configuración te deja personalizar la MB900S a tu gusto y a tu agua.

Toca el ícono de configuración en la pantalla principal para acceder a todas las opciones.

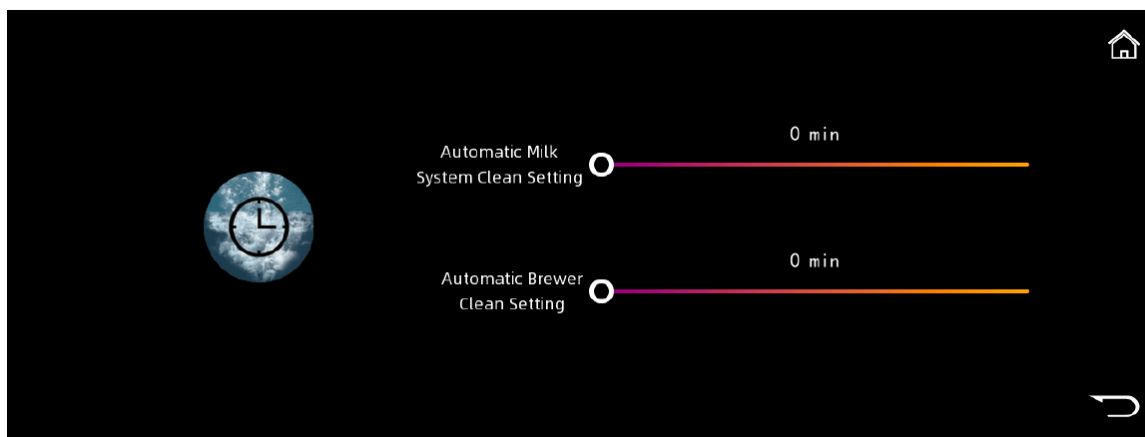


Menú de configuración con las 9 opciones disponibles.

■ Limpieza automática

Programa intervalos para que la cafetera limpie sola el sistema de leche y el infusor. Útil en uso intensivo o de oficina.

- **Sistema de leche:** intervalo de 0 a 5 minutos.
- **Infusor:** intervalo de 0 a 500 minutos.



■ Idioma

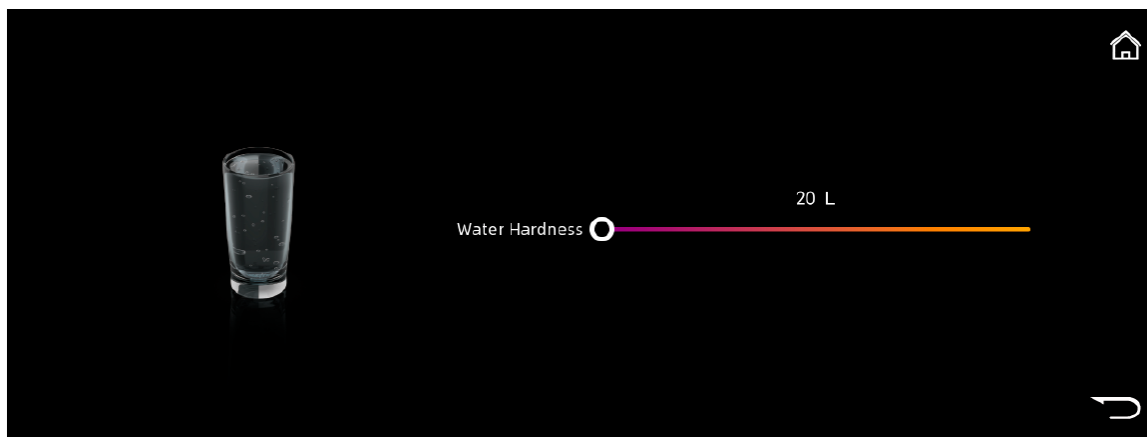
10 idiomas disponibles. La MB900S viene configurada en español por defecto para Chile y México.

■ Aviso de residuos

Configura cuántas tazas debe contar la cafetera antes de avisarte que vacíes el depósito de residuos. Rango: 0 a 10 tazas. Predeterminado: **8 tazas**.

■ Dureza del agua

Indica cada cuántos litros de agua usados quieres recibir el aviso de descalcificación. Rango: 20 a 200 litros. Predeterminado: **20 litros**.



AJUSTA ESTO A TU AGUA

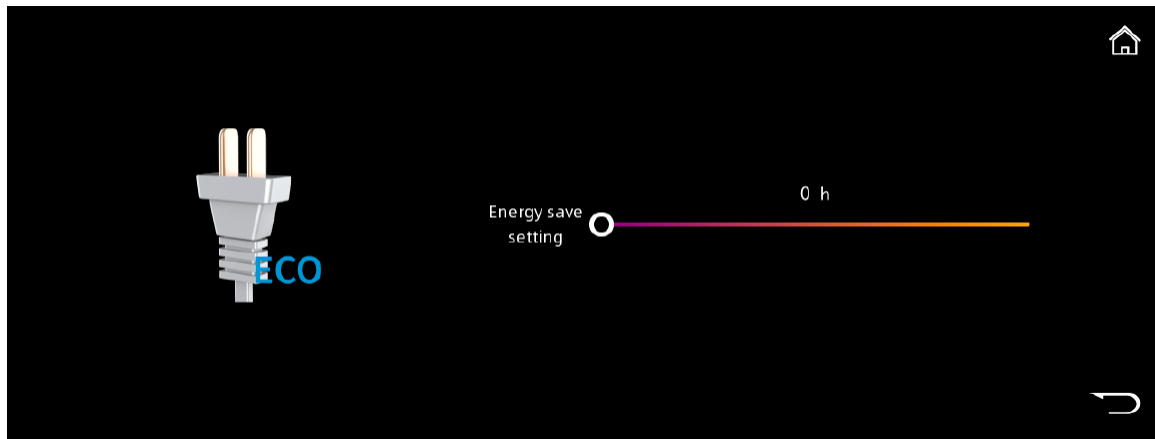
Si vives en una zona con agua dura (común en muchas ciudades), mantén el valor bajo (20–40 L) para descalcificar más seguido. Agua blanda permite intervalos mayores. Si usas **agua filtrada o embotellada**, puedes subir el valor hasta 50 L.

■ Personalizar bebidas

Accede a las 19 opciones y modifica los valores predeterminados de cada una: cantidad de café molido, temperatura, volumen de café, tiempo de leche, espuma y agua caliente. Tus ajustes quedan guardados.

■ Modo ECO (apagado automático)

Define en cuánto tiempo se apaga la cafetera cuando no se usa. Predeterminado: **0,5 horas (30 minutos)**. Configurable según tu rutina.



■ Restablecer a fábrica

Devuelve todos los ajustes a los valores originales. Confirma la operación tocando OK, o cancela con el botón de retorno.

■ Contador de tazas

Muestra el total de cada bebida preparada por la cafetera desde el último reset. Útil para llevar control de uso en oficina.

■ Sonido

Activa o silencia los sonidos de confirmación de la pantalla.

Ajuste del molinillo

El grosor de la molienda define el sabor de tu café. Ajústalo según el grano que uses.

SOLO CON EL MOLINILLO ACTIVO

Ajusta la finura **únicamente cuando el molinillo está funcionando**. Hacerlo en frío puede dañar el mecanismo.

■ Cómo girarlo

- **Antihorario:** molienda más fina. Café más intenso, cuerpo más denso, ideal para espressos cortos.
- **Horario:** molienda más gruesa. Café más suave, extracción más rápida, ideal para americanos y bebidas largas.

DALE TIEMPO AL CAMBIO

El efecto de un nuevo ajuste de molienda se nota a partir de la **tercera taza**. Antes de eso, la cafetera todavía está usando café del nivel anterior atrapado en el conducto.

Solución de problemas

Si la cafetera muestra una alerta, consulta esta tabla antes de contactar al servicio técnico.

N°	Aviso en pantalla	Solución
1	Falta de agua	Llena el depósito con agua fría hasta el nivel máximo y vuelve a colocarlo en su posición.
2	Falta el depósito de agua	Retira el depósito y vuelve a colocarlo asegurándote de que quede bien encajado.
3	Falta la unidad de preparación	Verifica que el infusor esté instalado en la posición correcta y bien bloqueado.
4	Falta la bandeja de goteo	Coloca la bandeja de goteo correctamente en su posición.
5	Obstrucción del tubo	Verifica que el depósito esté lleno y presiona Aceptar. En cafeteras nuevas, repite el reinicio 2 o 3 veces. Si la cafetera lleva tiempo en uso, descalcifícala o llévala a revisión.
6	Depósito de residuos lleno	Retira el depósito de residuos, vacíalo y vuelve a colocarlo.
7	Falta café en grano	Agrega café en grano al contenedor superior. Solo granos enteros.

SI EL PROBLEMA PERSISTE

Si después de seguir las instrucciones la alerta no desaparece, contacta al servicio técnico autorizado MAIER. No intentes desarmar la cafetera — anularías la garantía.

Especificaciones técnicas

Toda la ficha técnica del MAIER Barista MB900S.

Modelo	MAIER Barista MB900S
Voltaje (Chile)	220 V
Voltaje (México y Colombia)	110 V
Potencia	1200 – 1450 W
Bomba	ULKA 19 bar
Capacidad del depósito de agua	2.100 ml
Capacidad del contenedor de granos	380 g
Volumen de café por bebida	30 – 250 ml
Calentador	Aluminio integral
Tubería interna	Acero inoxidable
Disco de molienda	Acero inoxidable
Placa de molienda	Acero inoxidable
Sistema de pre-infusión	Sí
Ajuste de cantidad de café molido	Sí
Ajuste del grosor de molienda	Sí
Ajuste de salida de café (altura)	Sí
Depósito de agua extraíble	Sí
Restablecimiento de fábrica	Sí
Bebidas programadas	19
Idiomas de interfaz	10
Peso neto	9 kg

Temperatura de uso

10 °C – 45 °C

■ **Garantía y soporte**

Tu MAIER MB900S está cubierta por la garantía oficial. Conserva el comprobante de compra y el número de serie del equipo. Para cualquier consulta técnica, contacta al servicio postventa autorizado en tu país.