

Instruções de utilização Máquina de café



Antes da montagem instalação e início de funcionamento é **imprescindível** que leia as instruções de utilização. Desta forma não só se protege como evita anomalias.

O seu contributo para a proteção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e de eliminação e são geralmente recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens.

Recomendamos a conservação da embalagem para fins de transporte.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

Os equipamentos elétricos e eletrónicos contêm diversos materiais valiosos. Também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes necessários para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico, bem como no caso de tratamento incorreto, estes podem causar danos na saúde das pessoas e no ambiente. Por isso, não coloque o seu equipamento em fim de vida útil, em nenhuma circunstância, no lixo doméstico.



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está legalmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

O seu contributo para a proteção do ambiente	2
Medidas de segurança e precauções	7
Descrição do aparelho	17
Elementos de comando e indicação	19
Princípio de utilização	21
Símbolos no visor tátil	22
Miele@home	23
O primeiro funcionamento	24
Encher o reservatório da água	26
Encher o reservatório de café em grão com grãos de café	27
Ligar e desligar	28
Ligar a máquina de café	28
Preparar ausência prolongada	28
Aquecimento chávenas	29
Regular o bocal de saída central	30
Preparação de bebidas	31
Café	31
Bebidas de café com e sem leite	31
O leite	32
Conector para vareta do leite e recipiente do leite	32
O recipiente do leite	33
Preparar o recipiente do leite	33
Preparar a embalagem do leite com a vareta do leite	34
Preparar bebida de café	35
Interromper a preparação	35
DoubleShot	36
Preparar 2 doses (tecla sensora 	36
Cafeteira	36
Preparar café a partir de café em pó	36
Chá	37
TeaTimer	38
Preparação de chá	39
Preparar água quente e morna	40

Índice

Modo Expert	41
Ativar e desativar o modo Expert	41
Grau de moagem	42
Detetar o grau de moagem certo	42
Ajustar o grau de moagem	42
Parâmetros	43
Ver e alterar parâmetros	43
Quantidade de bebida	43
Quantidade a moer	44
Temperatura de fervura	44
Pré-infusão do café em pó	44
Perfis	45
Criar perfis	45
Preparar bebidas a partir de um perfil	45
Alterar as bebidas num perfil	45
Editar perfis	45
Selecionar troca de perfil	46
Alterar o nome	46
Eliminar perfil	46
MobileStart	47
Regulações	48
Exibir e alterar Regulações	48
Idioma	48
Timer: Desligar após	48
TeaTimer	48
Volume	48
Luminosidade do visor	48
Iluminação	48
Informação (mostrar informações)	48
Altitude	48
Modo Performance	48
Modo economia	49
Modo Café	49
Modo Leite	49
Modo Festa	49
Dureza da água	49
Bloqueio do funcionamento 	50
Miele@home	50
Comando à distância	51

RemoteUpdate	51
Versão de software.....	52
Agentes (Modo de demonstração).....	52
Regulações de fábrica.....	52
Limpeza e manutenção.....	53
Vista geral dos intervalos de limpeza.....	53
Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça.....	54
Produtos de limpeza inadequados.....	55
Tabuleiro apara-pingos e caixa de borras	55
Limpar a grelha metálica apara-pingos.....	57
Reservatório de água	57
Retirar e lavar o filtro do reservatório de água	58
Desmontar e limpar o bocal de saída central.....	58
Limpar o bocal de vapor	59
Limpar o tubo do leite e a válvula de descarga	59
Limpar a vareta do leite.....	60
Limpar o recipiente do leite.....	61
Reservatório para café em grão e compartimento de café em pó.....	62
Limpar o exterior	62
Ativar o menu «Manutenção».....	62
Enxaguar o aparelho	63
Enxaguar o tubo do leite	63
Limpar o tubo de leite (programa de manutenção).....	63
Limpar a unidade de fervura e o espaço interior.....	64
Descalcificar o aparelho	66
Que fazer quando	69
Indicações no visor	69
Comportamento inesperado da máquina de café	72
Resultados não satisfatórios	80
Transportar.....	82
Efetuar a evaporação da máquina de café	82
Embalar	82
Serviço técnico e garantia.....	83
Contacto no caso de avarias	83
Garantia.....	83
Acessórios	84
Economia de energia	85
Ligação elétrica	86

Índice

Indicações de instalação	87
Dimensões do aparelho	88
Dados técnicos	89
Declaração de Conformidade	90

Medidas de segurança e precauções

Esta máquina de café cumpre as normas de segurança em vigor. A utilização inadequada pode, contudo, resultar em ferimentos para as pessoas e em danos materiais.

Antes de colocar a máquina de café em funcionamento, leia atentamente as instruções de utilização. Estas contêm indicações importantes relativas à instalação, à segurança, à utilização e à manutenção. Desta forma, não só se protege como evita danos na máquina de café.

De acordo com a norma IEC 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto do capítulo relativo à instalação e ligação da máquina de café, assim como as indicações de segurança e avisos, deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde o manual de instruções para que o possa consultar sempre que necessário e entregue-o a um eventual futuro proprietário.

Medidas de segurança e precauções

Uso adequado

- ▶ Esta máquina de café destina-se a ser utilizada em ambiente doméstico.
- ▶ Esta máquina de café não se destina a ser utilizada no exterior.
- ▶ A máquina só pode ser usada abaixo dos 2.000 m de altitude.
- ▶ Utilize a máquina de café exclusivamente a nível doméstico, para preparar café expresso, Cappuccino, Latte Macchiato, chá, etc. Qualquer outra forma de utilização não é permitida.
- ▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar a máquina de café com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar a máquina de café sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhe for explicado de forma que a possam utilizar com segurança. Devendo ter capacidade para reconhecer e compreender o perigo de uma utilização incorreta.

Crianças em casa



Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de cafés. A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos.

Deve impedir as crianças de tocarem nas peças quentes da máquina de café, ou de manterem partes do corpo sob os bicos de saída.

- ▶ Instale a máquina de café fora do alcance das crianças.
- ▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da máquina de café e do cabo de ligação à corrente.
- ▶ As crianças a partir dos 8 anos de idade só podem utilizar o aparelho sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes tiver sido explicado de forma que o possam utilizar com segurança. As crianças a partir dos 8 anos devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.
- ▶ Vigie as crianças que estejam perto da máquina de café. Não permita que as crianças brinquem com a máquina de café.
- ▶ As crianças não podem efetuar a limpeza do aparelho sem serem vigiadas, a menos que tenham 8 anos de idade ou mais, e com supervisão.
- ▶ Lembre-se que o café não é uma bebida para crianças.
- ▶ Risco de asfixia. Ao brincar com o material da embalagem (p. ex., películas), as crianças podem embrulhar-se ou tapar a cabeça com o material da embalagem e asfixiar. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica

- ▶ Danos na máquina de café podem pôr a sua segurança em risco. Verifique se o aparelho apresenta algum dano visível, antes de o instalar. Nunca coloque uma máquina de café danificada a funcionar.
- ▶ Antes de ligar o aparelho à corrente deve verificar se os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características correspondem com a tensão da rede. Esses dados devem corresponder para que sejam evitadas avarias no aparelho. Em caso de dúvida contacte um electricista.
- ▶ A segurança elétrica da máquina de café só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contato de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida contacte um electricista e mande rever a instalação elétrica.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Não ligue a máquina de café à corrente através de uma tomada múltipla ou de uma extensão. Estas não dão a segurança necessária ao aparelho (risco de incêndio).
- ▶ A máquina de café não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Desligue de imediato a ficha da tomada, se detectar algum dano ou p. ex. cheiro a queimado.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou encostado a arestas vivas.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica pendurado. Existe risco de tropeçar e a máquina de café pode ficar danificada.
- ▶ Utilize a máquina de café somente em temperaturas ambiente entre +10 °C e +38 °C.
- ▶ Encaixe a máquina de café pelo menos a 850 mm de altura do piso.
- ▶ Risco de sobreaquecimento. Certifique-se de que existe uma ventilação suficiente da máquina de café. Durante o funcionamento não cubra a máquina com panos ou idênticos.
- ▶ Se a máquina de café estiver encastrada por trás da frente fechada de um móvel, só poderá ser utilizada com a porta do móvel aberta (consulte o capítulo «Indicações de instalação» para o tamanho mínimo do nicho). Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o aparelho e/ou a estrutura do móvel podem ser danificados. Não feche a porta do móvel se a máquina de café estiver a funcionar. Feche a porta do móvel somente quando a máquina de café tiver arrefecido completamente.
- ▶ Proteja a máquina de café e salpicos de água. Não mergulhe a máquina de café em água.
- ▶ Reparações em aparelhos elétricos incl. o cabo elétrico, só devem ser executadas por técnicos autorizados pela Miele. Reparações executadas indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador.
- ▶ O direito à garantia cessa se a máquina de café não for reparada por um técnico autorizado Miele.
- ▶ A máquina de café deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuadas reparações.
A máquina de café só está desligada da corrente quando:

Medidas de segurança e precauções

- o cabo de ligação à corrente estiver desligado da tomada.
Para desligar a máquina da corrente não puxe pelo cabo de ligação mas sim pela ficha;
 - os fusíveis/disjuntores do quadro estiverem desligados;
 - os fusíveis do quadro elétrico estiverem completamente desparafusados.
- Nunca abra o revestimento da máquina. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias de funcionamento na máquina de café.

Utilização adequada

 Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de café. Tanto o líquido como o vapor que saem estão muito quentes.

Nunca coloque partes do corpo por baixo do bocal de saída central se estiver a sair líquido quente ou vapor.

Não toque em nenhuma peça quente.

Os bicos podem pulverizar líquido ou vapor muito quente. Certifique-se, por isso, de que o bocal de saída central está limpo e montado corretamente.

Também a água existente no tabuleiro apara-pingos pode estar muito quente. Despeje o tabuleiro apara-pingos.

 Risco de lesões oculares!

Não olhe diretamente para a luz acesa, nem mesmo utilizando instrumentos ópticos (uma lupa ou similar).

► Observe o seguinte sobre a água a utilizar:

- A qualidade da água deve corresponder às normas existentes no país onde a máquina de café está instalada.
- Encha o reservatório somente com água potável fria. Água quente ou outro tipo de líquido pode danificar a máquina.
- Substitua diariamente a água para evitar formação de germes.
- Não use água que contenha gás.

► Encha o reservatório de café em grão somente com grãos de café torrados. Não coloque no reservatório de café em grão café tratado com aditivos ou café previamente moído.

► Não adicione líquido no reservatório de café em grão.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Não utilize café verde (verde, grãos de café não torrados) ou misturas de café, que contenham café verde. Os grãos de café verde são muito duros e contêm ainda uma determinada quantidade de humidade residual. O sistema de moagem da máquina de café pode ficar danificado logo na primeira moagem.
- ▶ Não utilize na máquina de café grãos de café tratados com açúcar, caramelo ou idênticos, assim como líquidos que contenham açúcar. O açúcar danifica o aparelho.
- ▶ Encha o reservatório de café somente com grãos de café torrados.
- ▶ Não utilize café em pó caramelizado. O açúcar nele contido vai obstruir a unidade de fervura da máquina de café. As pastilhas de limpeza para desengordurar a unidade de fervura não dissolvem a obstrução.
- ▶ Utilize somente leite sem aditivos. A maior parte dos açucarados entopem a conduta de passagem do leite.
- ▶ Se utilizar leite de origem animal, utilize apenas leite pasteurizado.
- ▶ Ao preparar chá siga as indicações do respectivo fabricante.
- ▶ Não mantenha misturas de álcool sob a saída central. As peças em plástico da máquina de café podem incendiar-se e derreter.
- ▶ Não acenda ou faça chamas, p. ex. uma vela sobre ou junto à máquina de café. A máquina de café pode incendiar-se e o fogo pode propagar-se.
- ▶ Não utilize a máquina para efetuar a limpeza de utensílios.

Acessórios e peças de substituição

- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só devem ser substituídas por peças sobresselentes originais da Miele.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem utilizadas outras peças, fica excluído o direito à garantia.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua máquina de café.

Limpeza e manutenção

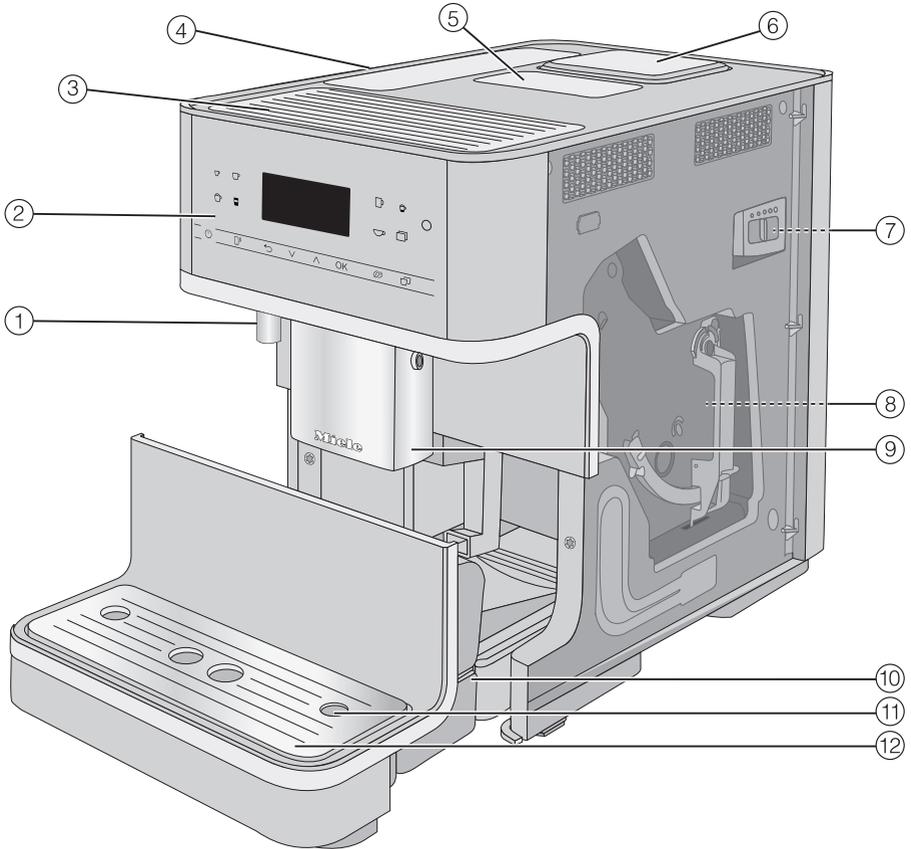
- ▶ Considere as indicações no capítulo «Limpeza e manutenção».
- ▶ Efectue a limpeza da máquina de café e do recipiente do leite (de acordo com o modelo no âmbito da entrega) diariamente, em especial antes da primeira utilização.
- ▶ Efectue a limpeza das peças condutoras de leite cuidadosamente e regularmente. O leite contém naturalmente bactérias que proliferam caso a limpeza seja insuficiente.
- ▶ Para efectuar a limpeza não utilize um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode atingir peças condutoras eléctricas e provocar curto-circuito.
- ▶ Efectue regularmente a descalcificação conforme o grau de dureza da água. Descalcifique a máquina com frequência, se utilizar água muito dura. A Miele não pode ser responsabilizada por danos causados pela falta de descalcificação, utilização de produtos de descalcificação errados ou concentração inadequada.
- ▶ Efectue a limpeza da unidade de fervura regularmente utilizando as pastilhas de limpeza Miele. De acordo com o conteúdo de gordura existente no café utilizado, a unidade de fervura pode ficar obstruída.
- ▶ Não deite as borras de café no lava-louças. A canalização pode ficar obstruída.

Medidas de segurança e precauções

Para aparelhos com superfícies em aço inoxidável:

- ▶ Não cole qualquer tipo de autocolante na superfície em aço inoxidável, nem fixe nada utilizando fita adesiva ou cola.
- ▶ As superfícies de aço inoxidável são sensíveis a riscos e cortes. Mesmo os ímanes podem provocar riscos.

Descrição do aparelho

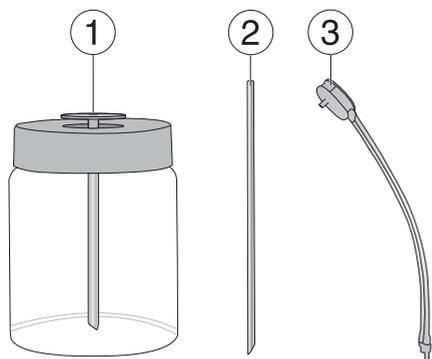


- ① Saída de água quente
- ② Painel de comandos
- ③ Aquecimento de chávenas*
- ④ Reservatório da água
- ⑤ Compartimento de café em pó
- ⑥ Reservatório para café em grão
- ⑦ Regulação do grau de moagem (por trás da porta do aparelho)
- ⑧ Unidade de fervura (por trás da porta do aparelho)

- ⑨ Bocal de saída central regulável em altura
- ⑩ Tabuleiro aparta-pingos com tampa e caixa de borras
- ⑪ Encaixe para o tubo de leite
- ⑫ Painel inferior com chapa aparta-pingos

* conforme o modelo: CM 6360,
CM 6560

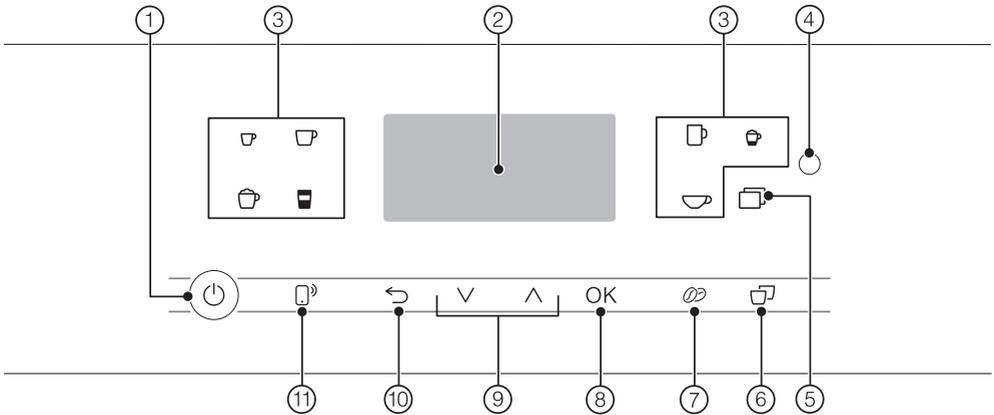
Descrição do aparelho



- ① Recipiente do leite*
- ② Vareta do leite
- ③ Tubo do leite com válvula de descarga

* conforme o modelo: CM 6360,
CM 6560

Elementos de comando e indicação



- ① **Tecla ligar/desligar** 
Ligar e desligar a máquina de café
- ② **Visor**
Mostrar informações sobre a ação atual ou o estado
- ③ **Teclas seletoras de bebidas**
Preparação de bebidas
- ④ **Interface ótica**
(só para o serviço de assistência técnica da Miele)
- ⑤ **Tecla sensora** 
 - Preparar outras bebidas: Ristretto, Cappuccino italiano, Flat white, Caffè Latte, Café au lait, leite quente e espuma de leite, água quente, água morna, função de cafeteira
 - Programas de manutenção
 - Perfis
 - Regulações
- ⑥ **Tecla sensora «2 doses»** 
Preparar 2 doses de uma bebida de uma só vez
- ⑦ **Tecla sensora «DoubleShot»** 
para preparar uma bebida de café aromática particularmente forte, com o dobro da quantidade de café moído e a mesma quantidade de água
- ⑧ **Tecla sensora OK**
Confirmar mensagens no visor e memorizar regulações
- ⑨ **Teclas com setas** 
Percorrer as listas de seleção, selecionar ou alterar valores
- ⑩ **Tecla sensora «Voltar»** 
Voltar ao menu superior seguinte e interromper as ações não pretendidas
- ⑪ **Tecla sensora MobileStart** 
Ativar o início remoto para uma preparação de bebidas através da app da Miele

Elementos de comando e indicação

Símbolos das teclas seletoras de bebidas

-  Espresso
-  Café
-  Café longo
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Espresso macchiato
-  Água para chá

Teclas sensoras

Para utilizar a máquina de café, basta tocar com o dedo nas teclas sensoras correspondentes.

A cada toque nas teclas, soa um sinal acústico. Pode adaptar o volume sonoro das teclas ou desligar o som das teclas (consulte o capítulo «Regulações», secção «Volume»).

Menu de bebidas

Encontra-se no menu de bebidas, quando no visor aparecer *Selecionar a bebida*.

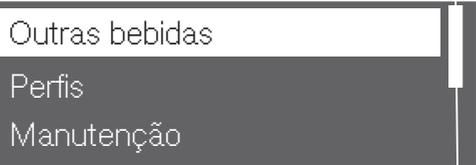


Selecionar a bebida

Pode encontrar outras bebidas no menu *Outras* (tecla sensora )

Ativar um menu e navegar num menu

Para ativar um menu, toque na tecla correspondente como, por exemplo, na tecla sensora .



Outras bebidas

Perfis

Manutenção

No menu correspondente, pode iniciar ações ou alterar regulações. Uma barra à direita no visor indica que se seguem mais opções ou mais texto.

Se pretender selecionar um item do menu, toque nas teclas de seta $\wedge \vee$ até que o item do menu pretendido fique iluminado.

Assim que aparecer um valor, uma indicação ou uma regulação que possa confirmar, a tecla sensora *OK* acende a cor de laranja.

Para confirmar a escolha, toque na tecla sensora *OK*.

Numa lista de seleção, pode ver a regulação que está selecionada atualmente através do visto \checkmark .

Sair do menu ou cancelar a ação

Para sair do menu atual, toque na tecla sensora \leftarrow .

Pode também tocar novamente na tecla sensora luminosa laranja para voltar ao menu das bebidas.

Princípio de utilização

Símbolos no visor tátil

Juntamente com o texto podem aparecer os símbolos seguintes:

Símbolo	Explicação
	O símbolo indica o menu «Regulações» e o ponto do menu «Idioma».
	O símbolo marca adicionalmente informações e indicações sobre a utilização. Confirme as indicações através de OK.
	O símbolo aparece quando o bloqueio de funcionamento está ativado. O funcionamento é bloqueado.
	O temporizador TeaTimer foi iniciado (consulte o capítulo «Chá», secção «TeaTimer»). O tempo de infusão restante é exibido ao lado do símbolo.
	O símbolo aparece durante a descalcificação. (Além disso, o símbolo encontra-se no reservatório da água: adicionar água até esta marcação.)
	Caso Miele@home esteja ativado para a máquina de café, a ligação Wi-Fi é exibida com estes símbolos. Os símbolos mostram a intensidade da ligação Wi-Fi por graus de intensidade a sem ligação.

A sua máquina de café está equipada com um módulo Wi-Fi integrado.

Certifique-se de que, no local de instalação da sua máquina de café existe um sinal de rede Wi-Fi suficientemente forte.

Para a utilização necessita:

- de uma rede Wi-Fi;
- da app Miele;
- uma conta de utilizador na Miele (pode criar a conta de utilizador através da app Miele).

Através da app Miele, pode controlar a ligação entre a sua máquina de café e a rede Wi-Fi doméstica.

Depois de ter integrado a máquina de café na sua rede Wi-Fi, pode usar a app Miele para executar as seguintes ações, por exemplo:

- aceder a informações sobre o estado de funcionamento da sua máquina de café
- alterar regulações da sua máquina de café
- controlar a sua máquina de café à distância

Devido à integração da máquina de café na sua rede Wi-Fi, o consumo de energia aumenta, mesmo quando a máquina está desligada.

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

A ligação Wi-Fi partilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex. micro-ondas, brinquedos telecomanda-

dos). Assim, podem ocorrer falhas de ligação temporárias ou permanentes. Não pode, por isso, ser garantida uma disponibilidade permanente das funções oferecidas.

Disponibilidade Miele@home

A utilização da app Miele depende da disponibilidade do serviço Miele@home no seu país.

O serviço da Miele@home não está disponível em todos os países.

Saiba mais sobre a disponibilidade no website www.miele.pt.

App Miele

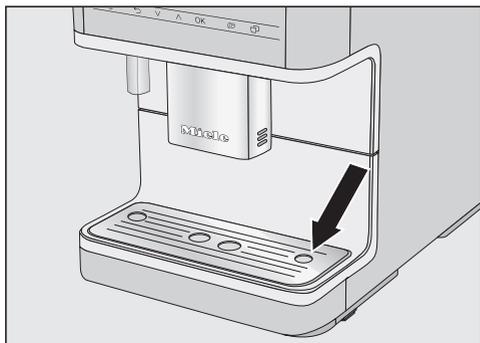
Pode fazer o download da app Miele a partir da Apple App Store® ou do Google Play™.



O primeiro funcionamento

Antes da primeira utilização

- Retire a folha informativa que possa estar presente.



- Retire a película de proteção da chapa para pingos e insira a chapa no painel inferior.
- Instale a máquina de café numa superfície plana e resistente à água (consultar o capítulo «Indicações de instalação»).

Efetue a limpeza do aparelho, antes de colocar água e café em grão na máquina de café. Considere as indicações no capítulo «Limpeza e manutenção», por ex., efetue a limpeza do reservatório para café em grão com um pano seco e macio.

- Limpe o reservatório de água, o reservatório para café em grão e o bocal de saída central.
- Retire o reservatório de água e encha-o com água potável fria. Observe a marcação «máx.» e volte a encaixar o reservatório de água.
- Retire a tampa do reservatório para café em grão, encha-o com grãos de café torrados e volte a colocar a tampa.

- Ligue a ficha da máquina de café à tomada.

Ligar pela primeira vez

- Toque na tecla para ligar/desligar se nada aparecer no visor.

Selecionar idioma do visor

- Selecione o idioma pretendido do visor.

Eventualmente, ser-lhe-á perguntada a sua localização.

Configurar ligação em rede (Miele@home)

Pode ligar a sua máquina de café à sua rede Wi-Fi local.

Durante a colocação em funcionamento aparece no visor: Config. «Miele@home»

Dica: Também pode configurar a Miele@home para a sua máquina de café mais tarde. Depois, selecione Ignorar.

- Verifique se o sinal da sua rede Wi-Fi está disponível no local de instalação da máquina de café com intensidade de sinal suficiente.
 - Toque em Continuar.
 - Selecione o método de ligação desejado.
 - Siga as instruções no visor da máquina de café e na app Miele.
- No visor, aparece Ligação bem-sucedida..
- Para prosseguir com a colocação em funcionamento, toque em OK.

Regular o grau de dureza da água

Consulte a companhia distribuidora de água competente para averiguar o grau de dureza da água existente na sua zona.

No capítulo «Regulações», secção «Dureza da água» encontra mais informações sobre o grau de dureza da água.

- Introduza a dureza da água local (em dH) e confirme com *OK*.

Selecionar Modo Performance

Pode seleccionar o modo apropriado de acordo com as suas preferências de café (consulte o capítulo «Regulações», secção «Modo Performance»).

- **Modo economia:** este modo é um modo de economia de energia.
- **Modo Café:** este modo está optimizado para a degustação de café perfeita.
- **Modo Leite:** neste modo, é possível preparar bebidas com leite significativamente mais rápido.

- Selecione o modo pretendido.
- Confirme com *OK*.

A colocação em funcionamento foi, assim, concluída com sucesso.

- Confirme com *OK*.

A máquina de café aquece e enxagua os tubos. A água de lavagem sai pelo bocal de saída central.

- Antes de preparar leite pela primeira vez, lave o tubo do leite (ver capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Enxaguar o tubo do leite»).

Tenha em atenção que o aroma pleno de café e o creme típico apenas se desenvolvem após algumas preparações de café.

Ao utilizar a máquina pela primeira vez, deite fora os primeiros 2 cafés que tirar, para que todos os restos de café provenientes do controlo efetuado na fábrica sejam eliminados do sistema de fervura.

Desligue a máquina de café com a tecla ligar/desligar (⏻). Não puxe a ficha de alimentação da tomada para desligar a máquina de café. Quando desligar a máquina de café da rede elétrica pela primeira vez, deve ser novamente executada a colocação em funcionamento.

Nos primeiros cafés preparados, é moída uma maior quantidade de grãos de café, podendo resultar daí restos de pó na tampa do tabuleiro aparapingos.

Encher o reservatório da água

⚠ Perigo para a saúde devido a água infetada.

A água que fica mais tempo no reservatório de água pode ficar com germes e colocar em risco a sua saúde.

Substitua a água **diariamente**.

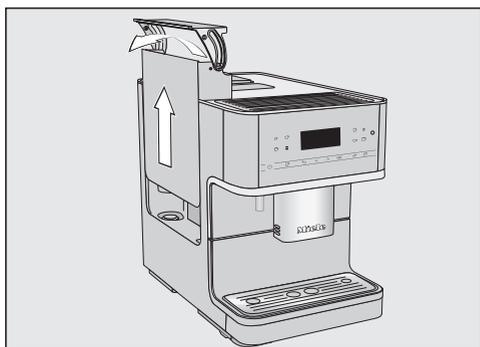
⚠ Risco de danos devido a uso inadequado.

Água quente ou outro tipo de líquido pode danificar a máquina de café.

A água carbonizada calcifica demais a máquina de café.

Encha o reservatório somente com água potável fria.

Se o reservatório de água ficar ligeiramente mais elevado ou inclinado, verifique se a superfície por baixo do reservatório de água está suja. A válvula de saída não será então capaz de acoplar corretamente e a água vazará para fora. Caso seja necessário efetue a limpeza da superfície por baixo do reservatório de água.



- Pressione a tampa do lado direito.
- Puxe o reservatório de água pela tampa, retirando-o.
- Encha o reservatório da água com água fria potável até à marcação *máx.*.
- Volte a encaixar o reservatório de água.

Encher o reservatório de café em grão com grãos de café

Pode preparar o seu café normal ou um expresso com grãos de café torrado que a máquina irá moer na altura da preparação conforme o tipo de café escolhido. Encha, para isso, o reservatório de café em grão com grãos de café torrados.

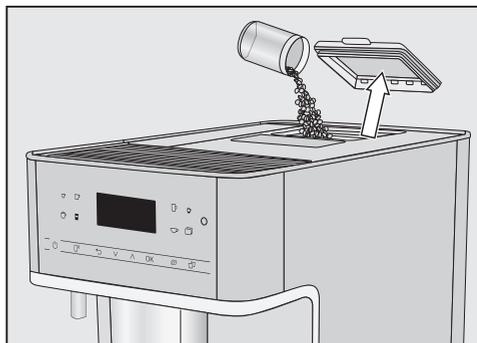
Em alternativa também pode preparar um café a partir de café em pó.

⚠ Risco de danos no moinho devido a uso inadequado.

Quando materiais impróprios, tais como líquidos, café moído ou grãos de café pré-tratados com açúcar, caramelo ou similar são inseridos no reservatório de café em grão, a máquina de café ficará danificada. Não utilize café verde (verde, grãos de café não torrados) ou misturas de café, que contenha café verde, pois a máquina pode ficar danificada. Os grãos de café verde são muito duros e contêm ainda uma determinada quantidade de humidade residual. O sistema de moagem da máquina de café pode ficar danificado logo na primeira moagem.

Encha o reservatório de café somente com grãos de café torrados.

Dica: O café cru pode ser moído com um moinho para nozes ou sementes. Esses moinhos geralmente possuem uma faca rotativa em aço inox. Deve depois adicionar o café moído **em porções** no compartimento de café em pó e preparar o café desejado.



- Retire a tampa do reservatório de café em grão.
- Encha o reservatório de café em grão com grãos de café torrados.
- Volte a colocar a tampa.

Dica: Coloque no reservatório de café em grão apenas a quantidade de café em grão que irá consumir dentro de alguns dias. O café perde o seu aroma no contacto com o ar.

Ligar e desligar

Ligar a máquina de café

- Toque na tecla ligar/desligar .

A máquina de café aquece e enxagua os tubos. Do bocal de saída central sai água quente.

Quando aparecer no visor *Selecionar a bebida*, pode preparar a sua bebida.

Se a máquina de café tiver atingido a temperatura de funcionamento, os tubos não são enxaguados ao ligar.

Se não tocar em qualquer tecla sensora ou não efetuar nenhum programa de manutenção, o visor desliga-se ao fim de aprox. 7 minutos para poupar energia. A tecla sensora *OK* pisca, enquanto a máquina de café estiver ligada.

- Para voltar a ativar a máquina de café e poder voltar a preparar bebidas, toque numa das teclas sensoras.

Desligar a máquina de café

- Toque na tecla ligar/desligar .

Se tiver sido preparada uma bebida, os tubos são enxaguados antes da desativação.

Preparar ausência prolongada

Se não utilizar a máquina de café durante um longo período de tempo, p. ex., durante as férias, tenha em atenção o seguinte:

- Despeje o tabuleiro aparta-pingos, a caixa de borras e o reservatório de água.
- Limpe minuciosamente todas as peças e também a unidade de fervura.
- Desligue a ficha para desligar a máquina de café da corrente elétrica.

Aquecimento chávenas

(conforme o modelo: CM 6360,
CM 6560)

O sabor do expresso e de outras bebidas de café desenvolve-se melhor em chávenas pré-aquecidas e a temperatura da bebida mantém-se por mais tempo.

Coloque as chávenas ou copos sobre a zona de aquecimento de chávenas da máquina de café.

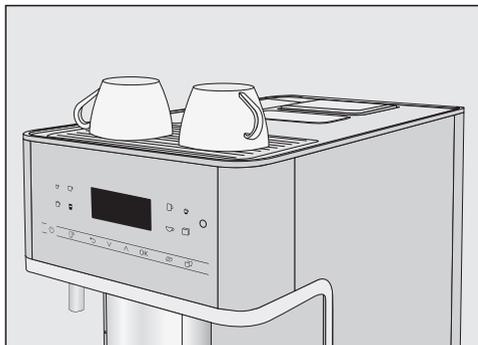
Se o aquecimento de chávenas está ativado, a base para chávenas é aquecida continuamente enquanto a máquina de café está ligada.

Ligar ou desligar o aquecimento de chávenas

- Toque na tecla sensora .
- Selecione Regulações  | Aquecimento de chávenas.
- Selecione a opção pretendida e confirme com *OK*.

A regulação é memorizada.

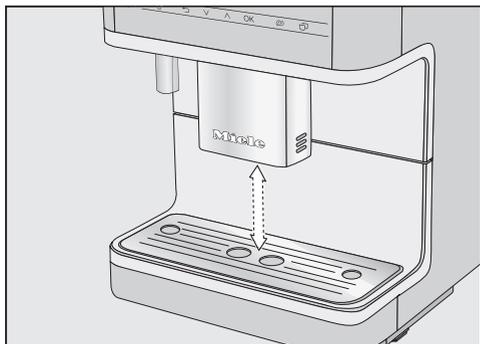
Preaquecer chávenas



- Coloque as chávenas ou copos sobre a zona de aquecimento na máquina de café.

Regular o bocal de saída central

De acordo com o tamanho da chávena ou do copo pode regular o bocal de saída central em altura. Assim o café não arrefece tão rapidamente e o creme permanece durante mais tempo.



- Puxe o bocal de saída central para baixo até ao rebordo do recipiente. Ou deslize o bocal de saída central para cima, até que o recipiente possa ser colocado por baixo.

 Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de cafés.

Tanto o líquido como o vapor que saem estão muito quentes e podem provocar queimaduras.

Nunca coloque partes do corpo por baixo do bocal de saída central se estiver a sair líquido quente ou vapor.

Não toque em nenhuma peça quente.

Café

Bebidas de café com e sem leite

Com a máquina de café pode preparar as seguintes especialidades de café:

- **Ristretto** é um expresso concentrado e poderoso. A mesma quantidade de café em pó como para um expresso mas preparado com muito menos água.
- **Expresso** é um café forte, aromático com uma camada de espuma cor de avelã em cima – o creme. Para preparações de café Espresso, recomendamos a utilização de grãos de café com torrefação Espresso.
- **Café** distingue-se de um expresso pela quantidade de água superior e por uma torrefação diferente dos grãos de café. Para preparações de café, recomendamos o uso de grãos de café com a correspondente torrefação.
- **Café cheio** é um café preparado com mais água.
- **Cappuccino** é composto por aprox 2 terços de espuma de leite e 1 terço de expresso.
- **Latte macchiato** é composto por 1 terço de leite muito quente, espuma de leite e expresso.
- **Café Latte** é composto por café expresso e por leite muito quente.
- **O Cappuccino italiano** tem uma proporção de espuma de leite e café expresso como um cappuccino. No entanto, o café Expresso é preparado em primeiro lugar e, de seguida, a espuma de leite.
- **Expresso macchiato** é um expresso com uma pequena cobertura de espuma de leite.
- **Flat white** é uma variante especial do Cappuccino: um expresso com uma quantidade substancialmente superior de espuma de leite garante um café de aroma intensivo.
- **Café au lait** é uma especialidade de café francesa com café e espuma de leite. O café au lait é normalmente servido numa tigela.

Além disso pode preparar **leite quente e espuma/creme de leite**.

Preparação de bebidas

O leite

Os aditivos açucarados no leite de vaca ou as alternativas aos produtos lácteos de base vegetal, p. ex., bebidas de soja, podem entupir o tubo do leite e as peças que conduzem o leite. Os resíduos de líquidos inadequados podem prejudicar a preparação adequada.

Utilize exclusivamente leite sem aditivos.

O leite animal contém naturalmente germes.

Se utilizar leite de origem animal, utilize apenas leite pasteurizado como, p. ex., leite de vaca pasteurizado.

Após a fase de aquecimento, o leite é aquecido no bocal de saída central com vapor e, adicionalmente, é criada espuma de leite com ar.

Pode preparar leite quente e espuma de leite com leite de vaca ou com produtos lácteos alternativos com base vegetal. A consistência da espuma do leite varia bastante consoante o leite utilizado. Nem todo o tipo de leite é adequado para espuma de leite.

Dica: Para uma consistência perfeita da espuma de leite, utilize leite de vaca frio (< 10 °C) com pelo menos 3 % de teor de proteínas.

Pode escolher o teor de gordura do leite ao seu gosto. Com leite gordo (no mínimo 3,5 % de gordura), a espuma de leite fica mais cremosa do que com leite magro.

Produtos lácteos alternativos com base vegetal, seguidamente designados «produtos lácteos alternativos», contêm ingredientes diferentes do que, p. ex., leite de vaca. Por deposição natural, surgem espessamentos em produtos lácteos alternativos. Durante a preparação de leite quente ou espuma de leite, estes espessamentos podem impedir a sucção do produto lácteo alternativo.

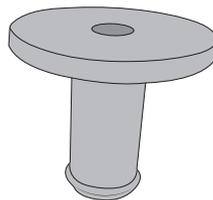
Mexa bem os produtos lácteos alternativos imediatamente antes da preparação.

Não agite os produtos lácteos alternativos. Agitar induz uma formação indesejada de espuma na embalagem e prejudica a preparação.

Dica: Após a preparação, lave o tubo do leite manualmente.

Conector para vareta do leite e recipiente do leite

Pode preparar o leite usando a vareta ou o recipiente do leite (dependendo do modelo incluído no volume de fornecimento).



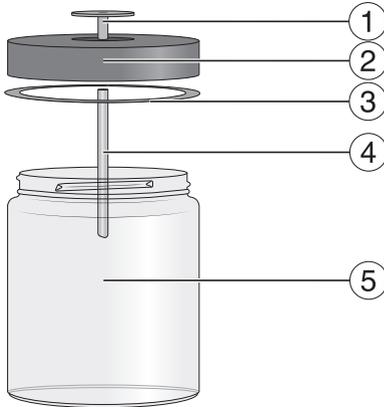
O conector está incluído na entrega e está ligado à vareta do leite ou à tampa do recipiente do leite.

Na entrega, o conector é fornecido solto ou está localizado na tampa do recipiente do leite (conforme o modelo).

Pode facilmente empurrar o conector para fora da parte interna da tampa do recipiente do leite.

O recipiente do leite

Consoante o modelo: CM 6360,
CM 6560



- ① Conector
- ② Tampa
- ③ Anel de vedação
- ④ Tubo de aço inoxidável
- ⑤ Recipiente de vidro

Preparar o recipiente do leite

O leite no recipiente do leite **não** arrefece.

Se deixar o leite durante um longo período de tempo no recipiente do leite sem estar arrefecido, este pode estragar-se (consoante o tipo de leite).

Não deixe, especialmente o leite de vaca, sem estar arrefecido, durante um longo período de tempo no recipiente do leite.

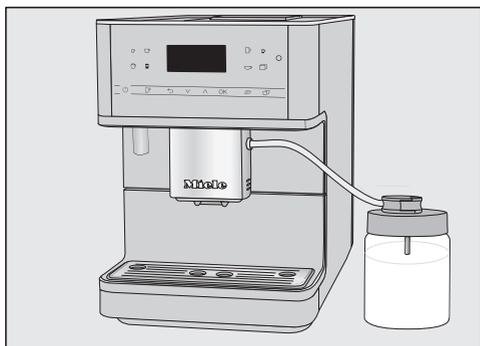
Siga as indicações do fabricante relativas à conservação do leite utilizado.

Se não preparou leite durante um longo período de tempo, enxague o tubo do leite antes de tirar a primeira bebida.

Dica: Para preparar espuma de leite de boa qualidade, use leite frio ($< 10^{\circ}\text{C}$).

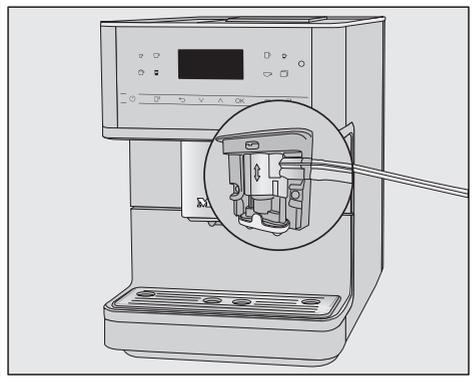
- Insira, de cima, o conector na tampa até que tudo esteja nivelado.
- Encaixe o tubo de aço inoxidável na tampa a partir do interior. Certifique-se de que a extremidade oblíqua fica voltada para baixo.
- Caso utilize um produto lácteo alternativo, agite-o bem. Para uma preparação ideal, necessita do produto lácteo alternativo mexido e não agitado.
- Encha o recipiente do leite com leite até, no máx., 2 cm abaixo da borda. Feche o recipiente do leite com a tampa.

Preparação de bebidas



- Coloque o recipiente do leite à direita da máquina de café.
- Acople a válvula de descarga do tubo do leite na tampa do recipiente do leite.
- Conecte o recipiente do leite à máquina de café, inserindo o tubo do leite no encaixe no bocal de saída central.

A «junção» no tubo do leite e no bocal de saída central facilita a montagem correta.

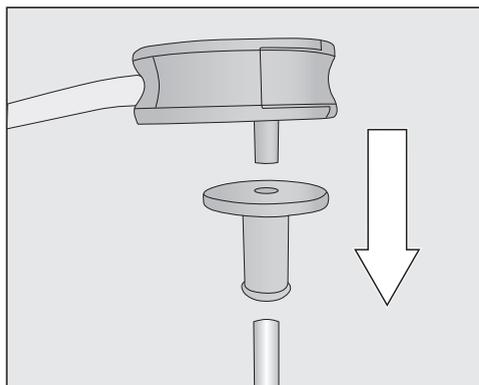


Preparar a embalagem do leite com a vareta do leite

Se não preparou leite durante um longo período de tempo, enxague o tubo do leite antes de tirar a primeira bebida.

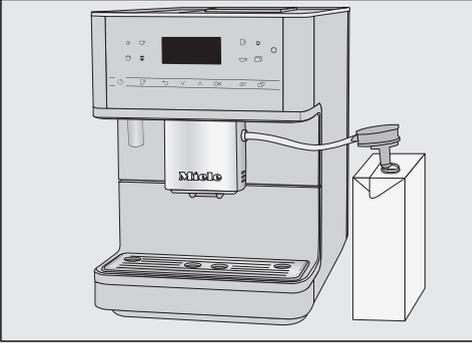
Com a vareta do leite pode preparar o leite diretamente nas embalagens de leite ou noutras embalagens de venda. A vareta do leite é composta por um conector e um tubo de aço inoxidável comprido.

Dica: Para preparar espuma de leite de boa qualidade, use leite frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$).



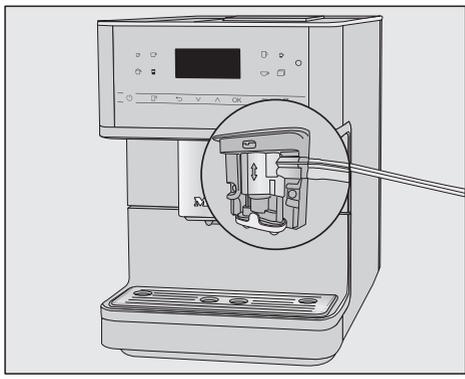
- Primeiro, coloque o conector no longo tubo de aço inoxidável. Certifique-se de que a extremidade oblíqua fica voltada para baixo.
- Acople a válvula de descarga ao conector.

Preparação de bebidas



- Caso utilize um produto lácteo alternativo, agite-o bem. Para uma preparação ideal, necessita do produto lácteo alternativo mexido e não agitado.
- Coloque a embalagem do leite à direita da máquina de café.
- Mergulhe a vareta do leite no leite.
- Encaixe o tubo do leite no respetivo encaixe do bocal de saída central.

A «junção» no tubo do leite e no bocal de saída central facilita a montagem correta.



Dica: Enxague a vareta do leite sob água corrente após a utilização.

Preparar bebida de café



- Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída central.
- Caso pretenda preparar uma bebida de café com leite quente ou espuma de leite, prepare o pacote do leite ou uma embalagem com a vareta do leite ou o recipiente do leite.
- Selecione uma bebida: toque na tecla sensora correspondente à bebida que pretende. Ou escolha uma bebida no menu Outras | Outras bebidas (tecla sensora).

A preparação inicia.

Interromper a preparação

- Toque novamente no símbolo luminoso laranja no painel de controlo.

Se preparar bebidas com vários componentes como, por exemplo, Latte macchiato, pode cancelar antecipadamente a preparação de um componente individual.

- Toque em OK se surgir Stop no visor.

Preparação de bebidas

DoubleShot

Para uma bebida de café aromática particularmente forte, pode selecionar a função DoubleShot . Neste caso, após metade do processo de fervura, é moído e fervido mais café em grão. Um tempo de extração mais curto resulta numa menor libertação de aromas indesejados e substâncias amargas.

Pode ativar a DoubleShot para todas as bebidas de café, exceto «Ristretto».

Preparar uma bebida de café com DoubleShot

- Toque na tecla sensora , imediatamente antes ou depois de iniciar a preparação de uma bebida.

Tem início a preparação e a tecla sensora  acende. São moídas e fervidas 2 doses de café em grão.

Preparar 2 doses (tecla sensora)

Pode tirar 2 doses de uma bebida de uma só vez para uma chávena grande ou encher 2 chávenas em simultâneo.



- Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída central.

- Toque na tecla sensora , imediatamente antes ou depois de iniciar a preparação de uma bebida.

A tecla sensora  acende.

A preparação começa e são preparadas 2 doses da bebida pretendida.

Cafeteira

Através da função Cafeteira, pode preparar várias chávenas de café seguidas automaticamente (no máx. 1 litro).

O menu de bebidas é exibido.

Dica: Certifique-se de que o reservatório para café em grão e o reservatório de água estão suficientemente cheios antes de iniciar Cafeteira.

- Coloque um recipiente de tamanho adequado por baixo do bocal de saída central.

- Toque na tecla sensora .

- Selecione Outras | Outras bebidas | Cafeteira e confirme com OK.

- Selecione o número de chávenas pretendido (3 a 8).

Cada dose de café é moída, fervida e servida individualmente. No visor, é indicado o desenrolar do processo.

Interromper a preparação

- Toque na tecla sensora .

Preparar café a partir de café em pó

Para tirar um café a partir de café em grão já moído, coloque a quantidade de café em pó para uma dose no respetivo compartimento.

Pode tirar p. ex. um descafeinado, apesar de no compartimento para café em grão existir café em grão com cafeína.

Preparação de bebidas

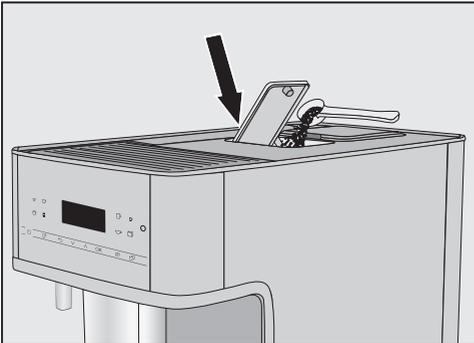
Com café em pó só é possível tirar **1** café ou expresso.

Encha o compartimento de café em pó até um **máximo de 12 g**.

Se encher o compartimento com demasiado café em pó, a unidade de fervura não pode pressionar o café em pó.

Adicionar café em pó

A máquina de café utiliza a totalidade de café em pó que foi colocada no compartimento para preparar o próximo café.



- Abra o compartimento de café em pó.

Coloque no máx. **12 g** no compartimento de café em pó.

- Coloque o café em pó no compartimento de café em pó.
- Feche o compartimento de café em pó.

Preparar bebida de café a partir de café em pó

No visor aparece: Preparar café em pó?

- Selecione Sim e confirme com OK.

Agora pode selecionar o tipo de bebida de café que pretende preparar.

- Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída central.
- Selecione a bebida.

A bebida de café é preparada.

Se selecionar Não e confirmar com OK, o café em pó que não foi utilizado é despejado na caixa de borras. O aparelho está a enxaguar.

Chá

A máquina de café não é adequada a fins industriais ou científicos. As temperaturas são aproximadas e podem variar dependendo das condições envolventes.

Na preparação de chá, pode escolher a temperatura da água quente para os seguintes chás.

- **Chá japonês** é um chá verde de qualidade e caracteriza-se por um delicado e fresco sabor «verde». Temperatura de saída: cerca de 65 °C, tempo de infusão: cerca de 1,5 minutos
- **Chá branco** é um chá verde para o qual apenas os botões jovens e ainda fechados da planta do chá são usados e processados de forma particularmente delicada. O chá branco tem um sabor especialmente suave. Temperatura de saída: cerca de 70 °C, tempo de infusão: cerca de 2 minutos
- **Chá verde** obtém a sua cor verde das folhas da planta do chá. As folhas de chá são torradas ou vaporiza-

Preparação de bebidas

das, conforme cada região. O chá verde pode ser infundido várias vezes.

Temperatura de saída: cerca de 77 °C, tempo de infusão: cerca de 2,5 minutos

- **Chá preto** obtém a sua cor escura e o sabor típico da fermentação das folhas de chá. O chá preto bebe-se muito bem com um pouco de limão ou leite.

Temperatura de saída: cerca de 87 °C, tempo de infusão: cerca de 3 minutos

- **Chá de ervas** é uma bebida de infusão aromática de folhas secas ou também de partes de plantas frescas.

Temperatura de saída: cerca de 87 °C, tempo de infusão: cerca de 8 minutos

- **Chá de frutos** consiste em pedaços de frutos e/ou partes de plantas secos, por exemplo, roseira brava. O sabor varia conforme as plantas utilizadas e a sua combinação. Vários chás de fruta são ainda aromatizados.

Temperatura de saída: cerca de 87 °C, tempo de infusão: cerca de 8 minutos

O tipo de chá determina a temperatura de saída predefinida.

As respetivas temperaturas da água são recomendadas pela Miele para a preparação destes tipos de chá.

Pode alterar as temperaturas de saída de cada bebida de chá ajustando individualmente a temperatura de infusão (consulte o capítulo «Parâmetros», secção «Temperatura de infusão»). Um nível de temperatura faz uma diferença de aprox. 2 °C.

Se utiliza folhas de chá soltas, misturas de chás ou saquetas, depende de suas preferências pessoais.

Observe as instruções de preparação dos produtores de alimentos.

A dosagem de quantidade de chá varia de tipo de chá para tipo de chá. Siga as recomendações que aparecem na embalagem ou que acompanham a sua compra. Pode ajustar a quantidade de água ao tipo de chá e ao tamanho da chávena (consulte o capítulo «Quantidade de bebidas»).

TeaTimer

Ao preparar a água do chá, pode usar a função **TeaTimer** para iniciar um temporizador. Há um tempo de infusão predefinido para a variedade de chá selecionada. Pode alterar o tempo de infusão predefinido (no máx. 14:59 minutos). O tempo de infusão alterado é guardado.

Aquando do decurso do tempo de infusão, poderá continuar a utilizar a máquina de café normalmente. Após decorrer o tempo de infusão, soa um sinal e o símbolo  pisca.

Regular TeaTimer

Pode escolher entre as seguintes opções:

- **Automaticamente:** o TeaTimer inicia automaticamente quando a saída de água para chá termina.
- **Manual:** quando a saída de água para chá termina, pode iniciar TeaTimer opcionalmente.

O menu de bebidas é exibido.

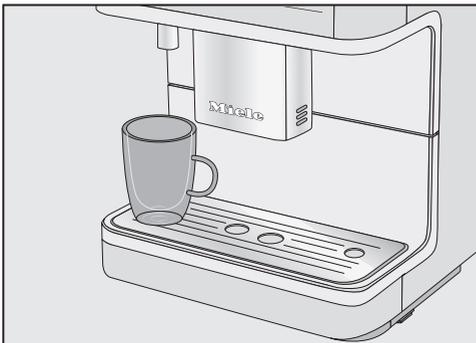
- Toque na tecla sensora .
- Selecione Regulações  | TeaTimer.
- Selecione a regulação pretendida.
- Confirme com OK.

Preparação de chá

O menu com as diferentes variedades de chá é exibido quando toca na tecla sensora .

O menu de bebidas é exibido.

- Verta o chá solto para um filtro de chá ou idêntico ou retire a saqueta de chá da embalagem.
- Coloque o filtro de chá preparado ou a saqueta na chávena.



- Coloque a chávena por baixo do bico de saída de água quente.

- Toque na tecla sensora .
- Selecione o tipo de chá pretendido e confirme com OK.

A água quente começa a sair para a chávena.

Quando a regulação TeaTimer | Automático estiver selecionada, o temporizador inicia-se com o tempo de infusão após a preparação da água para o chá.

Iniciar manualmente o TeaTimer

Logo que a saída de água para chá terminar, aparece TeaTimer no visor.

- Toque em OK.

O editor abre-se com o horário de sugestão.

- Altere, se pretendido, o tempo de infusão e confirme com OK.

Após decorrer o tempo de infusão, soa um sinal e o símbolo  pisca.

- Retire as folhas de chá ou a saqueta de chá após o tempo de infusão pretendido.

Preparação de bebidas

Preparar água quente e morna

 Risco de queimaduras na saída de água quente. Tanto o líquido como o vapor que saem estão muito quentes e podem provocar queimaduras.

Nunca coloque partes do corpo por baixo dos bocais de saída se estiverem a sair líquidos quentes ou vapor. Não toque em nenhuma peça quente.

Pode escolher entre as seguintes opções:

- Água quente a cerca de 80 °C
- Água morna a cerca de 60 °C

O menu de bebidas é exibido.

- Coloque um recipiente adequado por baixo do bocal de saída de água quente.
- Toque na tecla sensora .
- Selecione **Outras bebidas** e depois água quente ou morna.
- Confirme com **OK**.

A preparação tem início.

Com a função Modo Expert, pode, durante a preparação da bebida, alterar a quantidade de bebida. A regulação **não** é memorizada e só tem validade para a preparação atual.

Ativar e desativar o modo Expert

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla sensora ☐.
- Selecione Regulações ▸ | Modo Expert.
- Selecione a opção pretendida.
- Confirme com OK.

A regulação é memorizada.

Modo Expert: ajustar a quantidade de bebida

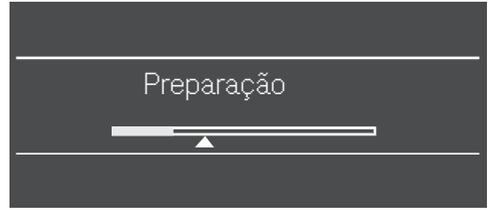
O menu de bebidas é exibido.

A quantidade da bebida só pode ser alterada durante cada fase de preparação.

Se selecionar DoubleShot ☉ ou 2 doses ☐, a quantidade de bebida não poderá ser alterada com o modo Expert.

- Selecione uma bebida.

A preparação tem início. Pode adaptar a quantidade de bebida enquanto esta é dispensada, p. ex., alterar as quantidades de leite quente, espuma de leite e Espresso no Latte macchiato.



- Deslize o botão (triângulo pequeno) com as tecla de setas ^ e v como pretender.

Grau de moagem

O grau de moagem determina o tempo de contacto do pó de café com a água, o chamado tempo de extração. Apenas quando o grau de moagem está ajustado de forma ideal, pode ser preparada uma bebida de café perfeita com um creme fino de cor castanha de avelã.

Detetar o grau de moagem certo

Através das características seguintes, reconhece se tem de alterar o grau de moagem.

O grau de moagem está **demasiado grosso** se

- o expresso ou o café flui demasiado rapidamente para a chávena,
- o expresso ou o café tem um sabor azedo,
- o creme for muito claro e irregular.

O grau de moagem é **muito fino** se

- o expresso ou o café flui às pingui-nhas para a chávena,
- o expresso ou o café tem um sabor demasiado amargo,
- o creme está castanho escuro.

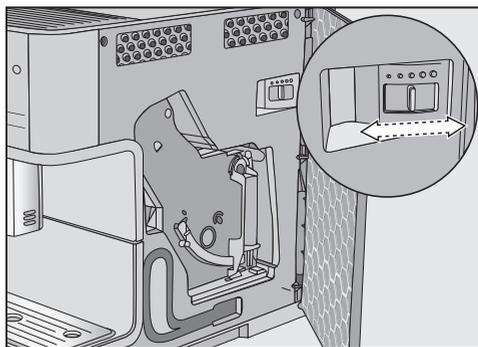
Ajustar o grau de moagem

O moinho pode ser danificado se o grau de moagem for ajustado em mais de um nível.

Altere o grau de moagem nível a nível.

Após cada ajuste, inicie a preparação de uma bebida para que grãos de café sejam moídos. Depois disso, pode continuar a alterar o grau de moagem.

- Abra a porta do aparelho.



- Deslize o botão do grau de moagem no máximo uma posição para a esquerda (moagem fina) ou para a direita (moagem grossa).

O grau de moagem selecionado aplica-se a todas as bebidas de café.

- Feche a porta do aparelho.
- Despeje o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.
- Prepare uma bebida de café.

Depois disso, pode voltar a alterar o grau de moagem.

O grau de moagem alterado só tem efeito a partir da segunda extração de café.

O moinho degrada-se naturalmente com o tempo. Caso necessário, ajuste o grau de moagem para moagem fina.

Ver e alterar parâmetros

Pode alterar a quantidade de bebida para todas as bebidas.

Além disso, a quantidade a moer, a temperatura de fervura e a pré-infusão podem ser reguladas individualmente para cada bebida de café.

- Toque em  e selecione Parâmetro.
- Selecione uma bebida e confirme com OK.

Os parâmetros que pode alterar para esta bebida são exibidos.

Quando selecionar uma bebida de café, são exibidas as regulações atuais para Quantidade a moer, Temperatura ebulição e Pré-infusão.

Na primeira linha, é exibido o item do menu Quantidade. Se selecionar Quantidade e confirmar com OK, a preparação da bebida inicia-se de imediato.

- Selecione o parâmetro pretendido.
- Altere a regulação como pretendido e confirme com OK.

A regulação é memorizada.

Quantidade de bebida

O sabor da bebida de café depende tanto da variedade do café como também da quantidade de água.

Pode ajustar a quantidade de água para todas as bebidas (exceto para a Cafeteira) ao tamanho da sua chávena e/ou, por ex., à variedade usada de café.

Também para as especialidades de café com leite, além de poder ajustar a quantidade de expresso ou de café, pode ajustar a quantidade de leite e de espuma de leite a gosto.

É programável uma quantidade máxima possível para cada bebida. Quando esta é atingida, a preparação para. Depois, é memorizada a quantidade máxima possível para esta bebida.

Se, durante a preparação, o reservatório de água ficar vazio, a máquina de café interrompe a programação da quantidade. A quantidade de bebida não é memorizada.

Alterar a quantidade de bebida

- Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída central.
- Selecione Quantidade.
- Confirme com OK.

A bebida pretendida é preparada e no visor aparece Salvar.

- Logo que a chávena esteja cheia com a quantidade pretendida, toque em OK.

Se pretender alterar a quantidade de bebida para especialidades de café com leite, serão memorizados os componentes da bebida um após o outro durante a preparação.

- Quando a quantidade de cada componente corresponder ao pretendido, toque na tecla OK.

A partir de agora e para esta bebida, será preparada a quantidade de bebida programada.

Parâmetros

Dica: Pode alterar a quantidade de bebida para as bebidas apresentadas no painel de comandos com um toque prolongado da tecla durante a preparação. Para isso, toque na tecla da bebida desejada até que a preparação se inicie. Durante a saída da bebida, aparece **Salvar** no visor.

Quantidade a moer

A máquina de café pode moer 6-14 g de café em grão por chávena. Quanto mais café em pó for preparado, mais forte será a bebida.

A quantidade a moer é **muito baixa**, quando o expresso ou o café têm um sabor muito fraco.

Para moer mais pó de café, aumente a quantidade a moer.

A quantidade a moer é **muito alta**, quando o expresso ou o café têm um sabor amargo.

Para moer menos pó de café, reduza a quantidade a moer.

Dica: Se o café estiver muito forte ou tiver um sabor amargo, mude de qualidade de café.

Temperatura de fervura

A temperatura de fervura deve ser adaptada aos grãos de café utilizados e à sua torrefação. Também é importante saber se está a preparar expresso ou café.

Algumas variedades reagem de forma sensível a elevadas temperaturas de fervura, por isso, a formação do creme e o sabor são afetados. Se o seu café

tiver um sabor amargo, a temperatura de fervura pode estar demasiado elevada.

Normalmente, o expresso é preparado com temperaturas mais elevadas.

Pré-infusão do café em pó

Durante a pré-infusão, o café moído é humedecido com um pouco de água quente. O café em pó incha um pouco. A quantidade de água restante é pressionada após um curto período de tempo através do café moído humedecido. Por exemplo, se o café tiver um sabor muito suave e pretender mais «sabor» e «corpo», experimente a função «Pré-infusão». Dependendo do tipo de café utilizado, a pré-infusão pode intensificar o sabor.

Pode escolher uma pré-infusão curta ou longa, ou então desativar a função «Pré-infusão».

Dica: A pré-infusão é particularmente recomendada para preparações de café.

Além do menu de bebidas Miele (perfil Miele), pode criar perfis individuais adequados aos gostos e preferências de café de diferentes utilizadores.

Pode personalizar individualmente em cada perfil as quantidades de bebida e parâmetros para todas as bebidas.

O nome do perfil atual aparece no visor, em cima à esquerda.

Criar perfis

■ Toque na tecla sensora  e selecione Perfis. Confirme com OK.

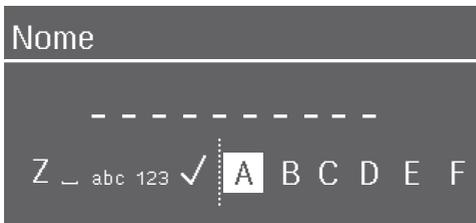
O menu Perfis abre.

■ Selecione Criar perfil.

O editor abre no visor.

Introduzir nomes

Introduzem-se letras e números usando as teclas de setas \wedge e \vee . Se necessário, pode selecionar maiúsculas e minúsculas.



- Para introduzir um caractere, marque-o e confirme a seleção com OK.

- Para eliminar um caractere, toque na tecla sensora \leftarrow .

- Guarda o nome selecionando o visto \checkmark e confirmando com OK.

■ Introduza os nomes do perfil.

Dica: Escolha nomes curtos e concisos.

O perfil está criado.

Preparar bebidas a partir de um perfil

■ Toque na tecla sensora  e selecione Perfis. Confirme com OK.

■ Selecione o perfil pretendido.

■ Selecione a bebida pretendida.

A preparação da bebida é iniciada.

Alterar as bebidas num perfil

Se alterar os parâmetros de uma bebida num perfil, estas regulações só são válidas para o perfil ativo. Deste modo, as regulações para bebidas noutros perfis não são afetadas.

■ Selecione o perfil pretendido.

O nome do perfil selecionado aparece no visor no canto superior esquerdo.

Agora, pode alterar as bebidas individualmente.

Editar perfis

Se já criou pelo menos um perfil, pode editar os perfis no menu Perfis.

■ Toque na tecla sensora .

O menu Perfis abre.

■ Selecione Editar.

■ Confirme com OK.

Agora, pode editar as seguintes definições no perfil selecionado:

- Selecionar troca de perfil

- Alterar o nome do perfil

Perfis

- Eliminar perfil

Selecionar troca de perfil

- Toque na tecla sensora .

O menu Perfis abre.

- Selecione Editar.
- Confirme com OK.
- Selecione Mudar de perfil.
- Confirme com OK.

Tem as seguintes opções:

- **Manual:** o perfil selecionado permanecerá ativo até selecionar um perfil diferente.
 - **Após preparação:** após cada preparação de bebida, é novamente exibido o perfil Miele.
 - **Ao ligar:** Sempre que ligar a máquina de café, ela irá exibir o perfil Miele independentemente do perfil que estava selecionado antes de a ter desligado pela última vez.
- Selecione a opção pretendida.
 - Confirme com OK.

Alterar o nome

Esta seleção só é possível se já tiver criado um perfil para além do perfil Miele.

- Selecione Alterar o nome e confirme com OK.
- Altere o nome como pretendido (ver também a secção «Criar perfis»).

Eliminar perfil

Esta seleção só é possível se já tiver criado um perfil para além do perfil padrão Miele.

- Toque na tecla sensora .
- O menu Perfis abre.
- Selecione Editar.
- Confirme com OK.
- Selecione Eliminar perfil.
- Confirme com OK.
- Selecione o perfil a eliminar.
- Selecione Sim.
- Confirme com OK.
- O perfil é eliminado.

Com MobileStart, pode iniciar, por ex., uma preparação de bebidas através da app da Miele.

Só pode utilizar o MobileStart quando tiver configurado a Miele@home para a sua máquina de café.

 Perigo de queimaduras nos bocais de saída.

Se houver vazamento de líquidos ou vapor durante a operação sem vigilância, pode existir o risco de terceiros se queimarem se colocarem partes do corpo sob o bocal de saída central ou tocarem em componentes quentes.

Certifique-se de que nenhuma pessoa, especialmente crianças, está em risco ao iniciar uma operação sem vigilância.

O leite não arrefece no recipiente do leite. Se pretender iniciar uma preparação de bebida com leite através da app, certifique-se de que o leite esteja suficientemente frio (< 10 °C).

Se a máquina de café for operada diretamente, a operação através da app não é possível. A operação no aparelho tem prioridade.

Para o início remoto de bebidas é necessário ativar Mobile Start. Verifique se a máquina de café está pronta para utilização, por exemplo, se o reservatório de água está suficientemente cheio. Coloque um recipiente vazio, suficientemente grande, sob o bocal de saída central.

Se preparar uma bebida com MobileStart, será alertado para a saída da bebida através de sinais sonoros e visuais. Não pode alterar ou desligar estes sinais de aviso.

Ligar e desligar o MobileStart

Se pretender utilizar o MobileStart , a opção tem de ser ligada.

O menu das bebidas é exibido.

■ Toque na tecla sensora .

A tecla sensora  acende. Agora, pode iniciar, através da App, uma preparação de bebidas. Para isso, observe as indicações introdutórias.

Regulações

Exibir e alterar Regulações

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla sensora .
- Selecione Regulações  e toque em OK.
- Selecione o item do menu que pretende exibir ou alterar.
- Confirme com OK.
- Altere a regulação como pretendido e confirme com OK.

Algumas regulações encontradas no menu Regulações são descritas em secções separadas das instruções.

Idioma

Pode seleccionar o seu idioma e, se necessário, a sua localização, para todos os textos indicados no visor.

Dica: Encontra «Idioma» através do símbolo , se por engano seleccionou um idioma errado.

Timer: Desligar após

Se não for pressionada nenhuma tecla ou não for preparada nenhuma bebida, a máquina de café desliga ao fim de 20 minutos para economizar energia.

Pode alterar esta pré-regulação (ajustável entre 20 minutos e 9 horas).

TeaTimer

Ao preparar a água do chá, pode usar o TeaTimer para iniciar um Timer (consulte o capítulo «Preparar bebidas», secção «TeaTimer»).

Volume

Pode ajustar o volume dos sons de sinalização e das teclas (barra de segmentos).

Luminosidade do visor

Pode regular a luminosidade do visor (barras de segmentos).

Iluminação

Pode alterar a luminosidade da iluminação quer a máquina de café esteja ligada ou desligada.

Além disso, pode especificar, para o aparelho desligado, após quanto tempo a iluminação se deve desligar (ajustável entre 15 minutos e 9 horas).

Informação (mostrar informações)

Pode exibir o número de bebidas tiradas e o número de possíveis bebidas a tirar até aos programas de manutenção.

Altitude

Se a máquina de café for instalada em zonas mais elevadas, a água irá ferver a temperaturas comparativamente mais baixas devido à pressão de ar mais baixa. Para adaptar as temperaturas de preparação de um modo ideal, pode ajustar a altura local.

Modo Performance

Pode seleccionar o modo Performance apropriado para o seu modelo de utilização. O valor regulado de fábrica é Modo economia.

Modo economia

O Modo Eco é um modo de economia de energia. O sistema só aquece quando é iniciada a preparação de uma bebida.

Modo Café

Este modo Performance está otimizado para a degustação de café perfeita. As bebidas de café podem ser preparadas sem tempo de espera, porque a máquina de café permanece aquecida à temperatura de fervura. O consumo de energia é superior ao do Modo Eco.

Modo Leite

Este modo Performance está otimizado para a preparação de leite. É possível preparar bebidas de leite significativamente mais rápido. O consumo de energia é superior ao do Modo Eco e ao do Modo Barista.

Modo Festa

Este modo Performance foi concebido para uma utilização **rara** mas intensiva da máquina de café como, por exemplo, em festas de família.

Limpe bem a máquina de café após a utilização intensiva, especialmente o tubo do leite. Se necessário, a máquina de café deve ser descalcificada e a unidade de fervura desengorurada.

Observe as seguintes instruções para o modo Festa:

- As mensagens relativas ao estado de manutenção ou aos avisos de manutenção necessária são suprimidas e adiadas até à ligação seguinte.

- O timer Desligar após é desativado. A máquina de café desliga-se 6 horas após o último toque de tecla.
- A iluminação da chávina está permanentemente ligada com a máxima luminosidade desde que a máquina de café esteja ligada.

Dureza da água

Regule a máquina de café para o grau de dureza da água usada, de modo que funcione corretamente e não fique danificada.

Consulte a companhia distribuidora de água competente para averiguar o grau de dureza da água local.

Se utilizar água engarrafada, por exemplo, água mineral, efetue a regulação do aparelho de acordo com o teor de cálcio. O teor de cálcio é indicado no rótulo da garrafa em mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l).

Use água potável sem adição de dióxido de carbono.

A máquina está regulada de fábrica para o grau de dureza 21°dH.

Regulações

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Regu- lação
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Regu- lação
°dH	mmol/l		
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Dica: Se a dureza da água for >21 °dH (3,8 mmol/l), recomendamos o uso de água potável engarrafada (<150 mg/l Ca²⁺). Isso significa que a sua máquina de café necessita de menos descalcificações e protege o ambiente, porque é usado menos descalcificador.

Bloqueio do funcionamento

Pode bloquear a máquina de café para que pessoas não autorizadas como as crianças, por exemplo, não a possam utilizar.

Desativar temporariamente o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla *OK* durante 6 segundos.

A máquina de café fica novamente bloqueada da próxima vez que a desligar.

Miele@home

Podem surgir os seguintes pontos na Miele@home:

- **Configurar:** Esta opção surge apenas quando a máquina de café ainda não foi ligada a uma rede Wi-Fi ou foi reposta a configuração da rede.
- **Desativar*/Ativar*:** As regulações da rede Wi-Fi continuam em vigor, mas a rede é ligada ou desligada.
- **Estado da ligação*:** São exibidas informações sobre a ligação Wi-Fi. Os símbolos indicam a intensidade da ligação.
- **Configurar de novo*:** As regulações da atual rede Wi-Fi serão repostas. A ligação Wi-Fi é configurada novamente.
- **Repor*:** A Wi-Fi é desativada e as regulações da atual rede Wi-Fi serão repostas.

Reponha a configuração de rede se eliminar a máquina de café, se a vender ou se colocar em funcionamento uma máquina de café usada. Só assim fica garantido que removeu todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue aceder à máquina de café.

* Este item de menu surge se a Miele@home foi configurada e a máquina de café se encontra eventualmente ligada a uma rede Wi-Fi.

Comando à distância

O comando à distância surge quando a máquina de café se encontra ligada a uma rede Wi-Fi.

Na app Miele pode alterar, por exemplo, as regulações da máquina de café quando o comando à distância estiver

ligado. Para iniciar uma preparação de bebidas através da app, tem de estar adicionalmente ativado o MobileStart.

O comando à distância está ligado de fábrica.

RemoteUpdate

O ponto do menu «RemoteUpdate» é exibido apenas e pode ser selecionado se os pré-requisitos para usar a Miele@home forem cumpridos.

O software da sua máquina de café pode ser atualizado com o RemoteUpdate. Se estiver disponível uma atualização para a sua máquina de café, esta será automaticamente descarregada pela sua máquina de café. A instalação de uma atualização não ocorre automaticamente, mas tem de ser iniciada manualmente por si.

Se não instalar uma atualização, pode usar a máquina de café como habitualmente. No entanto, a Miele recomenda a instalação das atualizações.

Ligar/Desligar

A RemoteUpdate está ativada de fábrica. Uma atualização disponível é descarregada automaticamente e tem de ser iniciada manualmente por si.

Desligue a RemoteUpdate, se pretender que não seja descarregada automaticamente uma atualização.

Processo da RemoteUpdate

Na app Miele são fornecidas informações sobre o conteúdo e o âmbito de uma atualização.

Regulações

Se estiver disponível uma atualização, é exibida uma mensagem no visor da sua máquina de café.

Pode instalar a atualização imediatamente ou adiar a instalação para mais tarde. A pergunta ocorre depois de ligar novamente a máquina de café.

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

- Enquanto não receber qualquer mensagem, não existe nenhuma atualização disponível.
- Uma atualização instalada não pode ser revertida.
- Não desligue a máquina de café durante a atualização. Caso contrário, a atualização é interrompida e não é instalada.
- Algumas atualizações de software só podem ser executadas pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Versão de software

O ponto de menu «Versão de software» é utilizado para o serviço de assistência técnica da Miele. Para a utilização doméstica não necessita destas informações.

Agentes (Modo de demonstração)

Para utilização doméstica não necessita desta função.

Através da função Agente | Modo de demonstração a máquina de café pode ser apresentada em lojas ou em salas de exposição. O aparelho fica iluminado mas não é possível preparar bebidas ou executar programas de manutenção.

Pode ativar o modo de demonstração sem realizar a primeira colocação em funcionamento. Ligue a máquina de café e desligue-a novamente. Imediatamente a seguir, toque no botão ↵ durante 5 segundos. O modo de demonstração está ativado.

Regulações de fábrica

Pode repor as regulações da máquina de café para a regulações aquando do estado de entrega (definições de fábrica).

O seguinte **não** é reposto:

- Número de bebidas preparadas e o estado da máquina (bebidas possíveis de tirar até à descalcificação da máquina,... desengordurar unidade de fervura)
- Idioma
- Perfis e respetivas bebidas
- Miele@home



Perigo para a saúde devido a uma limpeza insuficiente.

Devido ao calor e à humidade no interior da máquina de café, pode existir a formação de resíduos de café e/ou os resíduos de leite tornam-se ácidos e põem em perigo a saúde.

Efetue a limpeza do interior da máquina de café cuidadosa e regularmente.

Vista geral dos intervalos de limpeza

Intervalo de limpeza recomendado	O que deve ser limpo/tratado?
diariamente (no final do dia)	Reservatório de água
	Caixa de borras de café
	Tabuleiro e chapa apara-pingos
	Recipiente do leite
	Vareta do leite
1 x por semana (mais vezes se existir muita sujidade)	Bocal de saída central
	Válvula de descarga e peças de ligação do tubo do leite (com escova de limpeza)
	Unidade de fervura
	Espaço interior (por baixo da unidade de fervura)
	Carcaça (especialmente importante imediatamente após a descalcificação)
1 x por mês	Reservatório para café em grão e compartimento de café em pó
	Filtro do reservatório de água
	Bocal de vapor (com escova de limpeza)
após indicação	Desengordurar a unidade de fervura (1 pastilha de limpeza)
	Descalcificar o aparelho (1 pastilha de descalcificação)

Limpeza e manutenção

Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça

A unidade de fervura **não** é adequada para lavagem na máquina de lavar louça.

Lave a unidade de fervura exclusiva e manualmente com água quente **sem produto de limpeza**.

As peças indicadas a seguir só devem ser **lavadas manualmente**:

- Cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central
- Unidade de fervura
- Tapa do reservatório da água
- Tapa do reservatório de café em grão
- Painel inferior

 Risco de danos devido a temperaturas elevadas da máquina de lavar louça.

Os componentes podem ficar inutilizáveis, deformando-se, por exemplo, em caso de lavagem na máquina de lavar louça a mais de 55 °C.

Para que os componentes fiquem seguros na máquina de lavar louça, selecione apenas programas de lavar louça com, no máximo, 55 °C.

O contacto com corantes naturais, p. ex. da cenoura, do tomate e do ketchup pode manchar as peças de plástico da máquina de lavar louça. Estas manchas não influenciam a estabilidade das peças.

As peças indicadas a seguir **são adequadas para serem lavadas na máquina de lavar louça**:

- Tabuleiro apara-pingos
- Grelha metálica apara-pingos
- Caixa de borras de café
- Reservatório de água
- Bocal de saída central (sem cobertura de aço inoxidável)
- Tubo do leite com válvula de descarga
- Vareta do leite
- Recipiente do leite com tampa (incluído dependendo do modelo)

 Risco de queimaduras em peças muito quentes ou líquido quente!

O funcionamento pode tornar os componentes muito quentes. Se tocar nos componentes quentes, podem ocorrer queimaduras. Tanto o líquido como o vapor que saem estão muito quentes e podem provocar queimaduras.

Nunca coloque partes do corpo por baixo do bocal de saída central se estiver a sair líquido quente ou vapor.

Deixe a máquina de café arrefecer, antes de efetuar a limpeza do aparelho.

Observe que, também, a água existente no tabuleiro apara-pingos pode estar muito quente.

 Danos devido a humidade que entre.

O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.

Para efetuar a limpeza não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

É importante limpar a máquina regularmente, porque as borras de café ficam rapidamente bolorentas. Os restos de leite podem ficar ácidos e obstruir o tubo de passagem do leite.

Produtos de limpeza inadequados

Todas as superfícies podem desbotar ou sofrer alterações se entrarem em contacto com produtos de limpeza inadequados. Todas as superfícies são sensíveis a riscos.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza. Assegure-se de que quaisquer salpicos são removidos imediatamente durante a descalcificação.

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- Produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- Produtos de limpeza que contenham solventes
- Produtos de limpeza anticálcários (não adequados para limpar a carcaça)
- Produtos de limpeza de inox
- Detergente de máquina de lavar louça (não adequado para limpar a carcaça)
- Limpa-vidros
- Produtos para limpeza de placas de vitrocerâmica
- Produtos para limpeza de fornos
- Produtos abrasivos, tais como pó abrasivo, cremes abrasivos e produtos arenosos
- Esfregões ou escovas abrasivas e duras como, por exemplo, esponjas com esfregão, escovas ou esponjas usadas ainda com restos de produtos abrasivos
- Esponja mágica
- Raspador metálico afiado
- Palha de aço ou espirais em aço inox

Tabuleiro apara-pingos e caixa de borras

Efetue **diariamente** a limpeza do tabuleiro apara-pingos e da caixa de borras, para evitar a formação de odores e de bolor.

A caixa de borras de café encontra-se no tabuleiro apara-pingos. Muitas vezes na caixa de borras também existe alguma água de lavagem.

A máquina de café indica através do visor quando é que o tabuleiro apara-pingos ou/e a caixa de borras estão cheios e têm de ser despejados. Despeje então o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.

Limpeza e manutenção

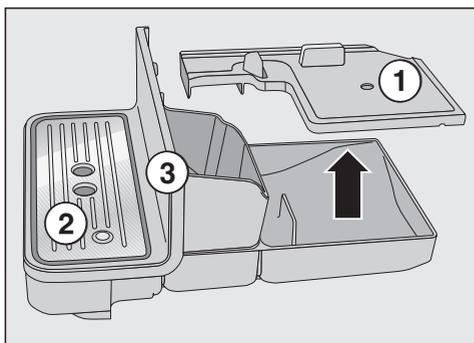


Risco de queimaduras!

Se a máquina acabou de efetuar a enxaguagem espere algum tempo, antes de retirar o tabuleiro aparta-pingos. Ainda sai água de lavagem.

Retire o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras enquanto a máquina de café estiver ligada. Caso contrário, a mensagem **Despejar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras** aparecerá no visor, mesmo que o tabuleiro aparta-pingos e/ou a caixa de borras ainda não estejam cheios.

- Deslize o bocal de saída central totalmente para cima.



- Retire o tabuleiro aparta-pingos com cuidado da máquina de café. Retire a tampa ①.
- Despeje o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.
- Retire a chapa aparta-pingos ② e o painel inferior ③.
- Efetue a limpeza de todas as peças.

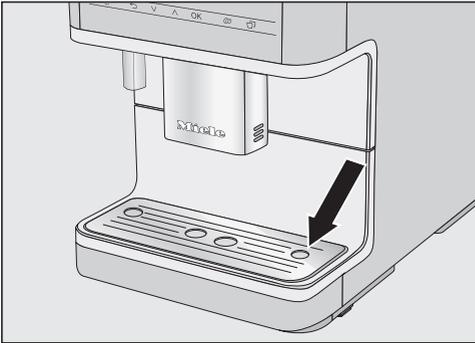
Efetue a limpeza do painel inferior apenas manualmente com água quente e um pouco de detergente. Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

- Efetue a limpeza do espaço interior do aparelho por baixo do tabuleiro aparta-pingos.
- Volte a montar todas as peças e encaixe o tabuleiro aparta-pingos na máquina de café.

Certifique-se de que o tabuleiro aparta-pingos está corretamente encaixado na máquina.

Limpar a grelha metálica apara-pingos

- Retire a grelha metálica apara-pingos.
- Lave manualmente a grelha metálica apara-pingos utilizando água quente e um pouco de detergente.
- Seque a grelha metálica apara-pingos.



- Volte a encaixar a grelha metálica apara-pingos. Certifique-se de que a grelha metálica apara-pingos fica colocada na posição correta (ver figura).

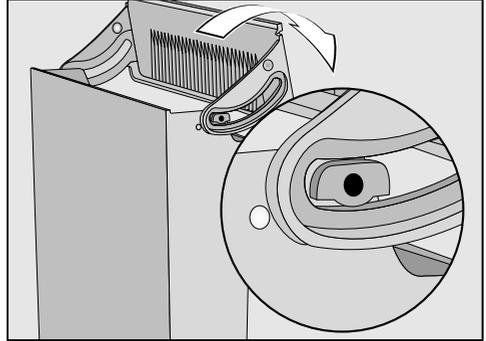
Dica: Para efetuar uma limpeza mais profunda da grelha metálica apara-pingos, lave-a, de vez em quando, na máquina de lavar louça.

Reservatório de água

Lave a tampa do reservatório de água **manualmente** com água quente e um pouco de detergente.

Limpe o reservatório de água diariamente. Pode lavar o reservatório de água uma vez por semana na máquina de lavar louça.

- Pressione na marca na tampa do reservatório de água.
- Puxe o reservatório de água pela tampa, retirando-o.



- Retire a tampa do reservatório de água e lave-o manualmente.
- Lave o reservatório de água na máquina de lavar louça ou manualmente utilizando água quente e um pouco de detergente. Seque o reservatório de água.
- Limpe e seque as outras superfícies de apoio na máquina de café, especialmente as cavidades.
- Monte de novo o reservatório de água.

Certifique-se de que a válvula, a superfície inferior do reservatório de água e as outras superfícies de apoio da máquina de café se encontram limpas. Só assim é possível encaixar o reservatório de água corretamente.

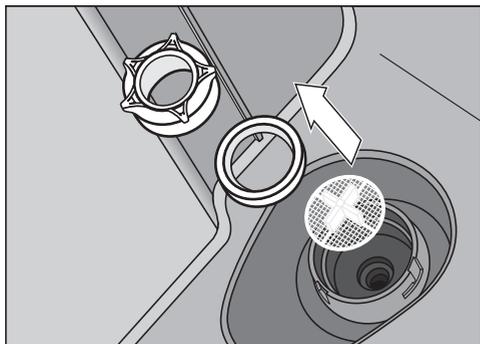
Limpeza e manutenção

Retirar e lavar o filtro do reservatório de água

Efetue a limpeza do filtro do reservatório de água uma vez por mês.

O filtro do reservatório de água encontra-se por baixo do reservatório.

- Retire o reservatório de água.



- Desaperte o tampão. Retire o anel de vedação e o filtro.
- Lave minuciosamente as peças individuais debaixo de água corrente.
- Insira primeiro o filtro do reservatório de água (a cruz para cima) e depois o anel de vedação. Aperte o tampão.
- Insira o reservatório de água.

Desmontar e limpar o bocal de saída central

Lave a cobertura em aço inoxidável do bocal de saída central **exclusivamente** à mão com água quente e um pouco de detergente.

Todas as outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

- Utilize a escova de limpeza fornecida para pontos de difícil acesso, por ex., na unidade de saída.
- As sujidades mais persistentes são mais fáceis de remover se mergulhar as peças individuais em água durante a noite com um pouco de detergente para a louça. Em seguida, enxague as peças apenas em água corrente.
- Empurre o bocal de saída central completamente para baixo e retire a cobertura em aço inoxidável pela frente.
- Puxe a unidade de saída para a frente.
- Remova a parte superior de silicone com o encaixe do tubo de leite ①.
- Na parte de silicone cinzento encontra-se um componente cilíndrico preto ②. Remova o componente preto.
- Solte os bicos de saída ③.
- Limpe todas as peças cuidadosamente.
- Efetue a limpeza da superfície no bocal de saída central com uma esponja húmida.

Para soltar eficazmente os depósitos de café, limpe os tubos de café com a escova de limpeza uma vez por mês.

- Para isso, incline ligeiramente a escova de limpeza e limpe ambos os bocais de saída por cima e por baixo.

Montar o bocal de saída central

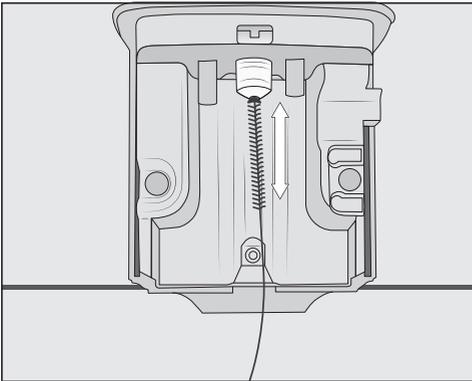
A unidade de saída é mais fácil de montar, se as peças individuais forem humedecidas com água.

- Volte a montar a unidade de saída. Pressione firmemente os bicos de saída ③ a toda a volta para que a unidade de saída assente fixamente na ranhura.
- Encaixe a unidade de saída no bocal de saída central.
- Volte a encaixar a cobertura em aço inoxidável e encaixe, se necessário, o tubo do leite.

Limpar o bocal de vapor

Limpe o bocal de vapor uma vez por mês.

- Empurre o bocal de saída central completamente para baixo e retire a cobertura em aço inoxidável pela frente.
- Puxe a unidade de saída para a frente.



Deslize a escova de limpeza no máximo 1 cm para o bocal de vapor.

- Limpe o bocal de vapor com a escova de limpeza.

- Volte a encaixar a unidade de saída no bocal de saída central e encaixe a cobertura em aço inox.

Limpar o tubo do leite e a válvula de descarga

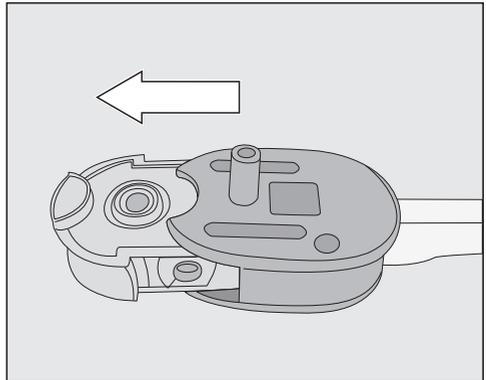
Risco de danos devido a limpeza inadequada.

O tampão de silicone pode ser danificado por objetos pontiagudos, por ex., pela escova de limpeza, e tornar-se inoperacional.

Não utilize objetos pontiagudos, por ex., uma agulha, para a limpeza.

Limpe o tampão de silicone exclusivamente sob água corrente e/ou na máquina de lavar louça. **Nunca** utilize a escova de limpeza fornecida.

Limpe a válvula de descarga e o tubo do leite uma vez por semana.

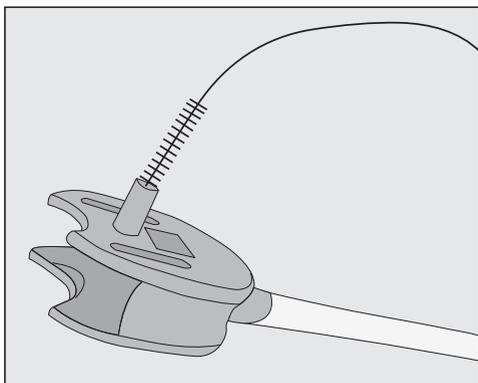


- Remova o tampão de silicone do corpo da válvula de descarga.
- Lave o tampão de silicone debaixo de água corrente antes de colocar o componente na máquina de lavar louça.

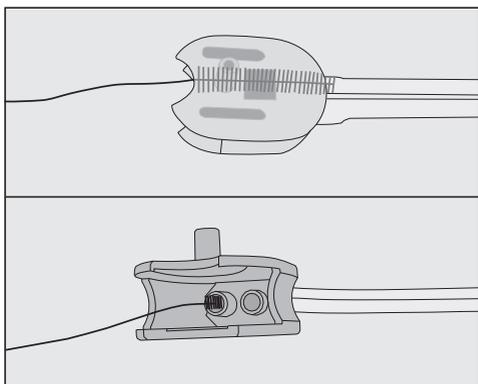
Limpeza e manutenção

Risco de danos no tampão de silicone

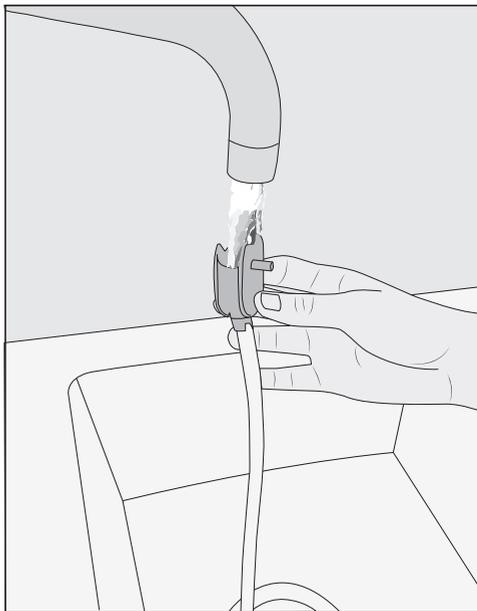
Remova impreterivelmente o tampão de silicone antes de limpar o corpo da válvula de descarga com a escova de limpeza ou similar.



- Limpe o corpo da válvula de descarga com a escova de limpeza sob água corrente para remover resíduos de leite.



- Limpe também as ligações de tubos no corpo da válvula de descarga: para isso, insira a escova de limpeza em ambas as aberturas e movimente a escova para a frente e para trás.



- Lave o tubo do leite e o corpo da válvula de descarga debaixo de água corrente.
- Lave todos os componentes na máquina de lavar louça.

Dica: Como alternativa, pode mergulhar as partes individuais em água durante a noite com um pouco de detergente para a louça. Em seguida, enxague as peças em água corrente.

- Monte de novo a válvula de descarga.

Limpar a vareta do leite

A vareta do leite deve ser limpa diariamente.

- Enxague a vareta do leite em água corrente.
- Puxe o conector para fora do tubo de aço inoxidável.

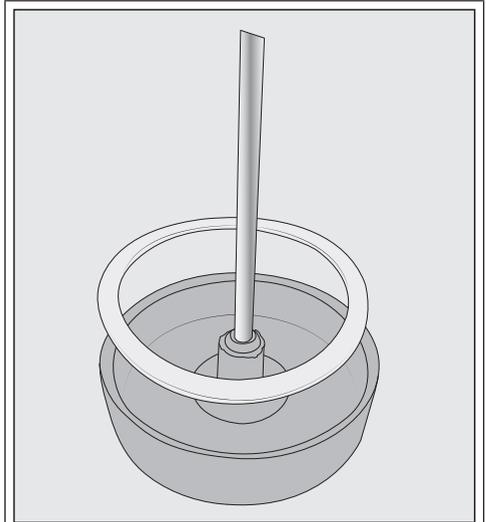
- Limpe as peças à mão sob água corrente e com um pouco de detergente.
- Se necessário, coloque as peças de molho durante a noite em água com um pouco de detergente.
- Enxague as peças apenas em água corrente.
- Seque as peças.

Dica: Para efetuar uma limpeza mais profunda das peças individuais, lave-as, de vez em quando, na máquina de lavar louça.

Limpar o recipiente do leite

Limpe o recipiente do leite diariamente.

- Desaparafuse a tampa do frasco do recipiente do leite.
- Remova o tubo de aço inoxidável.



Se necessário, pode remover o conector e o anel de vedação da tampa do recipiente do leite. Quando remove o tubo de aço inoxidável, o conector pode ser facilmente empurrado para fora do interior da tampa.

- Efetue a limpeza de todas as peças do recipiente do leite manualmente com água quente e um pouco de detergente.
- Seque todas as peças.

Dica: Para efetuar uma limpeza mais profunda das peças do recipiente do leite, lave-as, de vez em quando, na máquina de lavar louça.

Limpeza e manutenção

Reservatório para café em grão e compartimento de café em pó

 Risco de lesões no moinho!

Retire a ficha de alimentação da tomada antes de realizar a limpeza do reservatório para café em grão, para desligar a máquina de café da corrente elétrica.

Os grãos de café contêm gordura que se deposita nas paredes do reservatório para café em grão, podendo impedir o seu fluxo. Efetue, regularmente, a limpeza do reservatório para café em grão com um pano macio e seco.

- Abra o reservatório para café em grão.
- Remova o café em grão presente.
- Efetue a limpeza do reservatório para café em grão com um pano seco e macio.

Agora, pode voltar a encher o reservatório para café em grão com grãos de café.

Se necessário, efetue a limpeza do compartimento de café em pó:

- Abra o compartimento e remova os resíduos de café em pó presentes.

Dica: Com um aspirador aspire o reservatório para café em grão e o compartimento de café em pó, para remover resíduos de café.

Limpar o exterior

As superfícies podem descolorir ou sofrer alterações se forem deixadas aí sujidades durante um período prolongado ou entrarem em contacto com produtos de limpeza inadequados.

Remova de imediato a sujidade no revestimento.

Assegure-se de que quaisquer salpicos são limpos imediatamente durante a descalcificação.

- Desligue a máquina de café.
- Efetue a limpeza da frente do aparelho com um pano esponja limpo, detergente e água quente.
- Seque as superfícies com um pano de limpeza macio.

Dica: Também pode limpar o revestimento com o pano de limpeza em microfibras da Miele.

Ativar o menu «Manutenção»

No menu *Manutenção* encontra os programas de manutenção. Execute o respetivo programa de manutenção quando aparecer a respetiva solicitação no visor.

Dica: Para reduzir a necessidade de esvaziar o tabuleiro aparta-pingos e apagar possíveis salpicos, pode colocar um recipiente sob o bocal de saída central.

- Toque em .
- Selecione *Manutenção* e confirme com *OK*.

Agora pode selecionar um programa de manutenção.

Enxaguar o aparelho

Se preparar uma bebida de café, a máquina de café efetua automaticamente um enxaguamento dos tubos ao desligar.

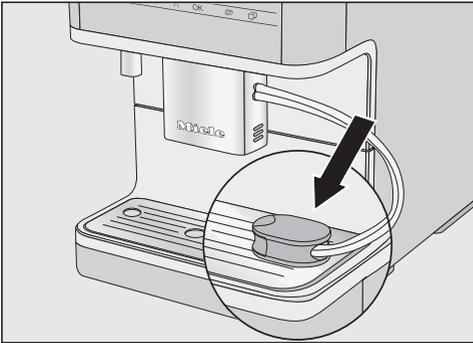
Também pode iniciar Enxaguar o aparelho manualmente.

Enxaguar o tubo do leite

Se não preparou leite durante um longo período de tempo, enxague o tubo de leite antes de tirar a primeira bebida.

- Toque em .
- **Selecione** Manutenção | Enxaguar as condutas de leite e confirme com **OK**.

No visor aparece a mensagem Inserir a válvula de descarga na chapa aparapingos..



- Insira a válvula de descarga na abertura no lado direito da chapa aparapingos e confirme com **OK**.

O tubo do leite é enxaguado.

Limpar o tubo de leite (programa de manutenção)

O programa de manutenção Limpar os tubos do leite demora aprox. 15 minutos.

Para o programa de manutenção irá precisar de 1 stick de produto de limpeza para tubos de leite.

- Toque em .
- **Selecione** Manutenção | Limpar os tubos do leite.
- Confirme com **OK**.

O processo é iniciado.

- Siga as instruções no visor.

No visor aparece Retirar reservatório da água. Colocar o reservatório de água com produto de limpeza (consultar instruções de utilização)..

Preparar solução de limpeza

Para obter uma limpeza eficaz, recomendamos a utilização do produto de limpeza da Miele para tubos do leite. O produto de limpeza foi desenvolvido especialmente para as máquinas de café da Miele e evita danos na máquina devido a produtos de limpeza inadequados.

O produto de limpeza para tubos do leite pode ser obtido através da loja online Miele, nos serviços de assistência técnica da Miele ou no seu distribuidor Miele.

- Coloque 1 stick de produto de limpeza para tubos de leite num recipiente e adicione **300 ml** de água morna. Mexa a solução com uma colher até que o pó de limpeza esteja completamente dissolvido.
- Retire e esvazie o reservatório de água.

Limpeza e manutenção

- Verta a solução de limpeza preparada no reservatório de água. Insira o reservatório de água.
- Siga as restantes instruções no visor.
- Quando for solicitado no visor, enxague o reservatório de água minuciosamente com água limpa. Certifique-se de que **não** ficam resíduos de produto de limpeza no reservatório de água. Encha o reservatório de água com água.

O processo de limpeza termina quando aparecer o menu das bebidas.

Limpar a unidade de fervura e o espaço interior

De acordo com o teor de gordura existente no café utilizado, a unidade de fervura pode ficar obstruída mais rapidamente. Para obter bebidas de café aromáticas e para um funcionamento adequado da máquina de café deve efetuar a limpeza da unidade de fervura regularmente.

Para obter uma limpeza eficaz, recomendamos a utilização de pastilhas de limpeza da Miele. Estas pastilhas de limpeza que desengorduram a unidade de infusão foram especialmente desenvolvidas para as máquinas de café Miele, evitando assim danos subsequentes.

As pastilhas de limpeza podem ser adquiridas por meio da loja online Miele, no serviço de assistência técnica Miele ou no seu revendedor Miele.

O programa de manutenção «Limpar a unidade de infusão» demora aprox. 10 minutos.

Precisa de 1 pastilha de limpeza para o programa de cuidados.

Após o fim de 200 doses aparece no visor uma mensagem para desengordurar a unidade de fervura.

- Confirme a mensagem com *OK*.

A mensagem é exibida repetidamente até que a unidade de fervura seja desengordurada.

Desengordurar a unidade de fervura

- Toque na tecla sensora .
 - Selecione Manutenção | Desengordurar a unidade de fervura.
 - Confirme com OK.
- O programa de manutenção é iniciado.
- Siga as instruções no visor.

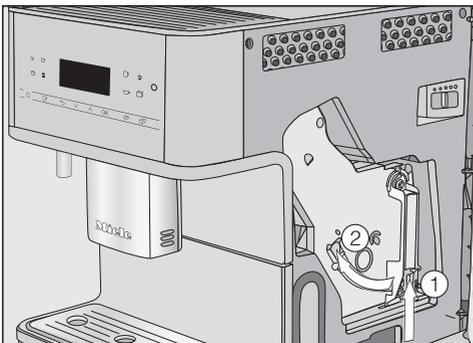
Limpar a unidade de fervura e o espaço interior

Apenas lave a unidade de fervura **manualmente** com água quente **sem detergente**. As peças móveis da unidade de fervura estão lubrificadas. Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

Para que o café tenha bom sabor e para evitar a formação de germes, remova e limpe a unidade de fervura sob água corrente uma vez por semana.

No visor aparece Lavar a unidade de fervura manualmente e limpar o interior.

- Abra a porta do aparelho.

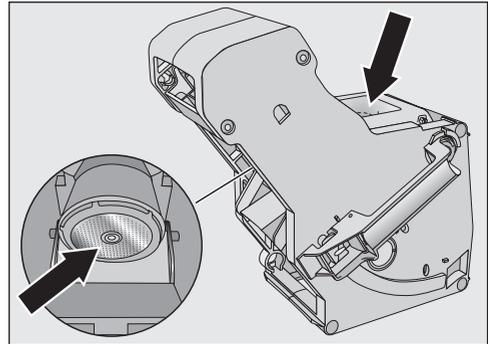


- Mantenha pressionada a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para a esquerda ②.

- Retire a unidade de fervura com cuidado de dentro da máquina de café.

Se retirou a unidade de fervura, **não** altere a posição da pega na unidade de fervura.

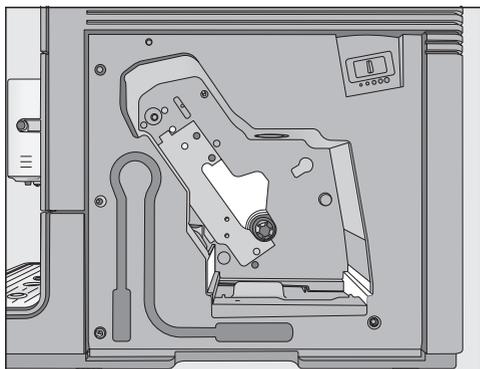
- Efetue a limpeza da unidade de fervura **manualmente sob água corrente quente** sem produtos de limpeza.



- Limpe os resíduos de café do filtro da unidade de fervura.
- Seque o funil, para que na próxima preparação não fiquem resíduos de café em pó agarrados ao funil.

Não se esqueça de remover os restos de café moído húmido regularmente para evitar o crescimento de fungos.

Limpeza e manutenção

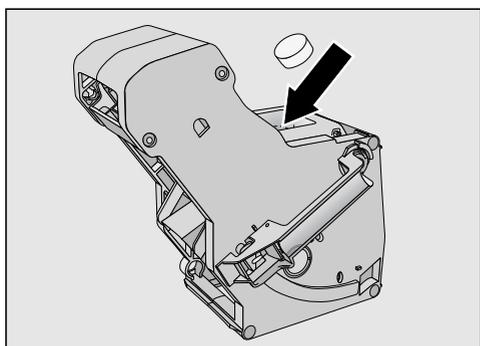


- Efetue a limpeza do interior da máquina de café. Tenha atenção para que as áreas que se encontram destacadas na figura sejam especialmente limpas com cuidado.

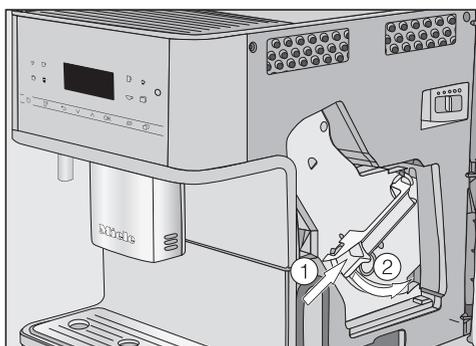
Dica: Os resíduos de café em pó secos podem ser eliminados com um aspirador.

Colocar as pastilhas de limpeza na unidade de fervura

No visor aparece: Colocar a unidade de fervura com a pastilha. Fechar a porta.



- Coloque as pastilhas de limpeza em cima na unidade de fervura (seta).
- Encaixe a unidade de fervura com as pastilhas de limpeza na máquina de café.



- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para a direita ②.
- Feche a porta do aparelho.
- Siga as restantes instruções no visor.

O processo de limpeza termina quando aparecer o menu das bebidas.

Descalcificar o aparelho

Perigo de danos devido a salpicos da solução de descalcificação.

As superfícies sensíveis e/ou os pisos naturais podem ficar danificados.

Os salpicos eventuais na descalcificação devem ser removidos de imediato.

A máquina de café calcifica devido ao uso. A rapidez da calcificação da máquina depende do grau de dureza da água utilizada. Os resíduos de calcário devem ser removidos regularmente.

É orientado pelo aparelho ao longo do processo de descalcificação. O visor mostra várias mensagens como, p. ex., a indicação para despejar o tabuleiro aparta-pingos ou encher o reservatório de água.

A descalcificação é **obrigatória** e demora aprox. 15 minutos.

A máquina de café irá solicitar, no visor, a descalcificação do aparelho. A máquina de café mostra o número de cafés que ainda pode tirar até efetuar a próxima descalcificação durante a preparação de bebidas.

- Confirme a mensagem com **OK**.

Quando o número de cafés restante for igual a 0, a máquina de café bloqueia.

Pode desligar a máquina de café, caso não pretenda efetuar a descalcificação do aparelho nessa altura. As bebidas só podem ser novamente tiradas após efetuar a descalcificação.

No visor aparece a mensagem Descalcificar o aparelho.

- Confirme com **OK**.

O processo é iniciado.

- Siga as instruções no visor.

Se a temperatura de funcionamento for demasiado alta para o processo de descalcificação, a máquina de café é arrefecida. Durante a fase de arrefecimento, não é exibida qualquer mensagem separadamente no visor.

Quando aparecer no visor Encher e colocar o reservatório da água com produto descalcificador e água morna até à marca de descalcificação , proceda da seguinte forma.

Preparar a solução de descalcificação

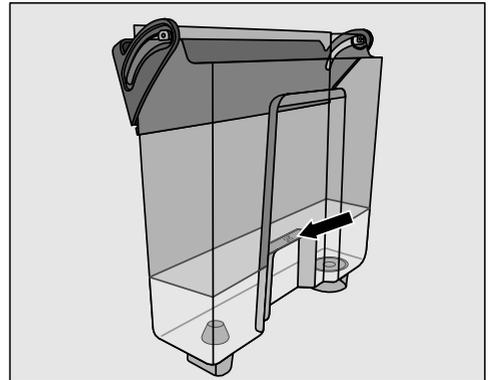
Recomendamos a utilização das pastilhas de descalcificação da Miele para uma descalcificação eficaz.

As pastilhas de descalcificação foram especialmente desenvolvidas para as máquinas de café da Miele.

Outros produtos descalcificadores, que, para além do ácido cítrico, contenham outros ácidos e/ou não estejam isentos de outros componentes indesejados como, por ex., cloretos, podem danificar o produto. Além disso, o efeito necessário não pode ser garantido se não for cumprida a concentração da solução de descalcificação.

As pastilhas de descalcificação podem ser adquiridas através da loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu revendedor Miele.

Para efetuar a descalcificação, é necessário **1** pastilha de descalcificação.



- Encha o reservatório de água até à marcação  com água morna.
- Coloque **1** pastilha de descalcificação no reservatório de água.

Limpeza e manutenção

Observe a proporção de mistura para o descalcificador. Não encha o reservatório de água com pouca ou muita água. Caso contrário, o processo de descalcificação será interrompido precocemente.

Efetuar a descalcificação

- Volte a encaixar o reservatório de água.
- Siga as restantes instruções no visor.

Quando aparecer no visor Encher o reservatório da água até à marca de descalcificação  e inseri-lo. Fechar a porta:

- Enxague bem o reservatório de água com água limpa. Certifique-se de que **não** ficam restos do produto de descalcificação no reservatório de água. Encha com água potável limpa, pelo menos, até à marcação .

O processo de descalcificação termina quando aparecer o menu das bebidas.

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em www.miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

Indicações no visor

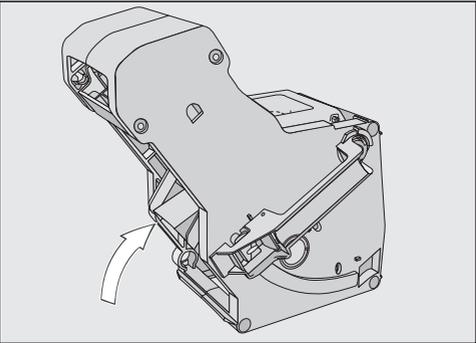
As mensagens de erro têm de ser confirmadas com **OK**. Significando que mesmo que o erro seja resolvido, a mensagem pode aparecer várias vezes no visor.

Siga o indicado no visor para solucionar a «anomalia».

Se a mensagem de erro voltar a aparecer no visor, contacte o serviço de assistência técnica.

Problema	Causa e solução
F1, F2, F80, F82	Existe uma anomalia interna. <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a máquina de café através da tecla ligar/desligar . Espere aprox. uma hora, antes de voltar a ligar o aparelho.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Existe uma anomalia interna. <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a máquina de café através da tecla ligar/desligar . Espere aprox. 2 minutos, antes de voltar a ligar o aparelho.
F10, F17	A água não é sugada ou é sugada em pouca quantidade. <ul style="list-style-type: none">■ Retire o reservatório de água. Encha com água potável fria e utilize o reservatório de água.■ Remova e limpe o filtro do reservatório da água (consultar o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Remover e limpar o filtro do reservatório de água»).

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p>F73 ou Controlar a unidade de fervura.</p>	<p>A unidade de fervura não se desloca automaticamente para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a máquina de café com a tecla ligar/desligar .■ Desligue a ficha da máquina de café da tomada. Espere dois minutos antes de inserir a ficha.■ Retire a unidade de fervura e lave-a sob água corrente.  <ul style="list-style-type: none">■ Empurre a saída de café da unidade de fervura para a posição base.■ Não coloque a unidade de fervura. Feche a porta e ligue a máquina de café com a tecla ligar/desligar . <p>O acionamento da unidade de fervura é iniciado e move-se para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Quando aparecer a mensagem Colocar a unidade de fervura, volte a encaixar a unidade de fervura na máquina. Feche a porta do aparelho.

Problema	Causa e solução
Quantidade excessiva de café em pó	<p>No compartimento de café está demasiado café em pó.</p> <p>Se juntar mais do que 12 g (2 colheres de sopa rasas) de café em pó no compartimento de café, a unidade de fervura não consegue pressionar o café em pó. O café em pó é despejado para a caixa de borras e no visor surge uma mensagem de erro.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a máquina através da tecla ligar/desligar .■ Retire a unidade de fervura e efetue a limpeza desta (ver «Retirar a unidade de fervura e limpar manualmente»).■ Remova os resíduos de café em pó no interior da máquina, p. ex. com um aspirador.■ Encha o compartimento de café em pó até um máximo de 12 g.
	<p>No compartimento de café está demasiado café em pó.</p> <p>Determinadas variedades de café produzem muito café em pó. Na maioria dos casos, o grau de moagem, grosseiro e a quantidade a moer, estão então definidos ao máximo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Altere o grau de moagem para moagem fina.■ Selecione uma quantidade a moer reduzida. <p>Se o café ainda não lhe souber bem, por ex., tem muito pouco aroma, experimente outro tipo de grão.</p>

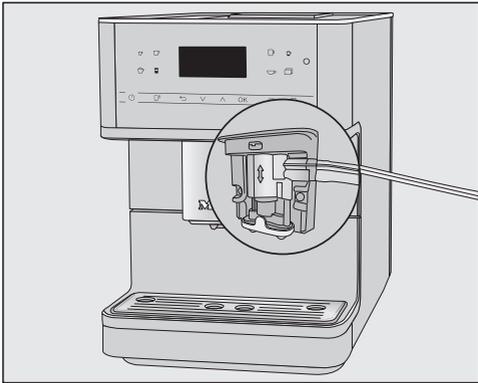
Que fazer quando ...

Comportamento inesperado da máquina de café

Problema	Causa e solução
O visor permanece escuro se a máquina de café for ligada com a tecla ligar/desligar ☺.	Não pressionou a tecla de ligar/desligar ☺ durante tempo suficiente. ■ Pressione a tecla ligar/desligar ☺ durante, pelo menos, três segundos.
	A ficha não está bem inserida na tomada. ■ Ligue a ficha à tomada.
	O fusível do quadro disparou, porque a máquina de café, a tensão da rede doméstica ou outro aparelho estão com defeito. ■ Desligue a ficha da máquina de café da tomada. ■ Solicite a intervenção de um electricista ou do serviço de assistência técnica.
Após ligar a máquina de café a iluminação não liga.	A iluminação foi desligada. ■ Ligue a iluminação (consulte o capítulo «Regulações», secção «Iluminação»).
	A lâmpada está fundida. ■ Contacte o Serviço técnico.
A máquina de café desliga de repente.	O tempo até ao desligar padrão (20 minutos) ou o tempo até ao desligar programado expirou. ■ Se necessário volte a seleccionar um novo tempo de desligar (consulte o capítulo «Regulações», secção «Timer»).
	A ficha não está bem inserida na tomada. ■ Ligue a ficha à tomada.
As teclas sensoras não reagem. Deixa de ser possível utilizar a máquina de café.	Existe uma anomalia interna. ■ Interrompa o fornecimento de corrente, desligando a ficha da máquina de café da tomada ou desligando os fusíveis do quadro elétrico.
As indicações no visor não são perceptíveis.	Está selecionada uma luminosidade muito fraca. ■ Altere a regulação (Consulte «Regulações»).

Problema	Causa e solução
<p>Encher o reservatório da água e colocar no aparelho aparece, apesar de o reservatório de água estar cheio e colocado.</p>	<p>O reservatório de água não está bem encaixado no aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retire o reservatório de água e volte a encaixá-lo. ■ Remova e limpe o filtro do reservatório de água (consultar o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Remover e limpar o filtro do reservatório de água»). <p>Ao efetuar a descalcificação, o reservatório não foi corretamente cheio e colocado no aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Encha o reservatório de água até à marcação de descalcificação  e volte a dar início ao processo de descalcificação.
<p>Após ligar, aparece Encher o reservatório da água e colocar no aparelho, apesar do reservatório estar cheio e de estar colocado na máquina. O aparelho não enxagua.</p>	<p>A máquina de café está com calcário.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desligue a máquina de café com a tecla ligar/desligar . Espere aprox. uma hora. ■ Volte a ligar o aparelho. Logo que apareça Fase de aquecimento, toque na tecla sensora  e selecione Descalcificar o aparelho. ■ Efetue a descalcificação da máquina de café.
<p>Após ligar, aparece a mensagem Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras, apesar de ambos terem sido esvaziados.</p>	<p>Não se trata de qualquer anomalia. Se o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras forem esvaziados após a máquina de café ter sido desligada, o contador interno não volta ao início. A mensagem Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras aparece então no visor, mesmo que o tabuleiro apara-pingos e/ou a caixa de borras ainda não estejam completamente cheios.</p>

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
Pelo bocal de saída central não sai leite nem espuma de leite.	<p>O tubo do leite foi incorretamente conectado no bocal de saída central.</p>  <p>A junção no tubo de leite no bocal de saída central e na válvula de descarga facilita a montagem.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se o tubo do leite está corretamente conectado no bocal de saída central. <p>O tubo de leite está obstruído.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Limpe cuidadosamente o bocal de saída central e o tubo do leite com a escova de limpeza.
Apesar de o tabuleiro aparta-pingos ter sido esvaziado, aparece no monitor Despejar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.	<p>Não se trata de um erro. O tabuleiro aparta-pingos não foi realmente removido e/ou foi inserido demasiado depressa.</p>
Encaixar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras aparece apesar de ambos estarem encaixados.	<p>O tabuleiro aparta-pingos não está corretamente colocado e por isso não é detetado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Despeje o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras. Volte a montar todas as peças e encaixe o tabuleiro aparta-pingos na máquina de café.

Que fazer quando ...

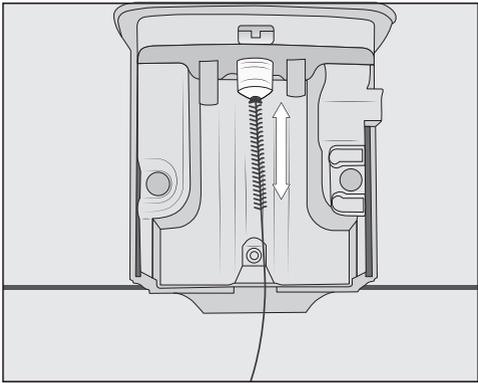
Problema	Causa e solução
O recipiente está muito cheio, embora o tabuleiro apara-pingos e o recipiente tenham sido esvaziados após a indicação apresentada no visor.	<p>Provavelmente o tabuleiro apara-pingos foi retirado sem esvaziar o recipiente.</p> <p>Quando o tabuleiro apara-pingos é retirado, o contador interno para esvaziar o recipiente é redefinido.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ao retirar o tabuleiro apara-pingos esvazie sempre o recipiente. <p>Certos tipos de grãos produzem muito café em pó durante a moagem.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se necessário, ajuste a quantidade de moagem e o grau de moagem.■ Esvazie o recipiente com mais frequência do que o mostrado no visor.
Apesar de o reservatório de café em grão ter sido cheio, aparece a indicação Encher reservatório de café em grão.	<p>Não se trata de qualquer anomalia.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirme a indicação através de OK. <p>Não deslizam grãos de café suficientes para o moinho. Usa uma torrefação escura?</p> <p>Os grãos de café muito escuros, normalmente, têm mais gordura. Esta gordura pode ficar depositada nas paredes do reservatório de café em grão, podendo impedir o seu fluxo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Prepare um café e verifique se os grãos de café deslizam posteriormente.■ Efetue a limpeza do reservatório de café em grão com mais frequência se utilizar café em grão escuro e oleoso. <p>Tente outra qualidade de café e que tenha menos gordura.</p>
A máquina de café não efetua a enxaguagem ao ser ligada.	<p>Não se trata de qualquer anomalia.</p> <p>Se a máquina de café tiver atingido a temperatura de funcionamento, as condutas não são lavadas ao ligar.</p>

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p>A preparação de bebidas de café é interrompida constantemente e aparece a mensagem Encher reservatório de café em grão.</p>	<p>Não se trata de qualquer anomalia. A unidade de fervura não deteta o café em pó. Determinadas variedades de café produzem um pequeno volume de pó de café durante a moagem. Muitas vezes, o grau de moagem, fino e a quantidade a moer, estão definidos para um mínimo.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirme a mensagem com <i>OK</i>. <p>Se o café tem um sabor forte ou amargo, tente outra variedade de café.</p> <p>Se a mensagem aparecer na preparação de todas as especialidades de café:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Altere o grau de moagem para moagem grossa (consulte «Grau de moagem»).■ Selecione uma maior quantidade a moer. <p>Considere também bebidas eventualmente alteradas em «Perfis».</p> <p>Se a mensagem aparece apenas na preparação de especialidades de café selecionadas:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique as regulações para a quantidade a moer para esta especialidade de café (ver «Quantidade a moer»). Selecione uma maior quantidade a moer.■ Se necessário, ajuste também o grau de moagem para mais grosso.
<p>O processo de descalcificação foi iniciado inadvertidamente.</p>	<p>O processo de descalcificação não pode ser interrompido, assim que <i>OK</i> é pressionado. Agora, o processo tem de ser efetuado por completo. Trata-se de uma regulação de segurança para que a máquina de café seja completamente descalcificada. Isto é importante para uma longa vida útil e um correto funcionamento da máquina de café.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Efetue a descalcificação da máquina de café (consulte «Descalcificar o aparelho»).

Problema	Causa e solução
<p>Pelo bocal de saída central não sai qualquer bebida de café. Ou a bebida de café só sai por um bocal de saída.</p>	<p>O bocal de saída central está obstruído.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Efetue a limpeza dos tubos de café (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Enxaguar o aparelho»). <p>Ainda não sai qualquer bebida de café ou só sai de um dos lados do bocal de saída central?</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desmonte o bocal de saída central e efetue a limpeza de todas as peças cuidadosamente. Utilize a escova de limpeza fornecida para pontos de difícil acesso.■ Ao montar as peças verifique a posição correta.
	<p>A unidade de fervura está entupida.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desengordure a unidade de fervura (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o espaço interior»).

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p>O leite salta na saída. Durante a preparação ouvem-se ruídos de silvo.</p> <p>Embora deva ser produzida espuma de leite, só sai leite quente pelo bocal de saída central.</p>	<p>O tubo do leite não foi corretamente montado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tenha em atenção a junção na mangueira dupla, quando ligar o tubo do leite no bocal de saída central.■ Se tiver desconectado o tubo do leite da válvula de descarga: a mangueira dupla tem diâmetros diferentes. Assegure uma montagem adequada.
	<p>A temperatura do leite usado é muito elevada. Só com leite frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) pode obter uma boa espuma de leite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique a temperatura do leite.
	<p>O bocal de saída central não está corretamente montado e extrai ar. Ou os bocais de saída estão obstruídos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se o bocal de saída central está montado corretamente. Certifique-se de que todas as peças ficam unidas de forma estanque.■ Limpe o bocal de saída central. «Bata» nos bocais de saída sob água corrente para soltar as sujidades.
	<p>O tubo de leite, as peças de ligação, o tubo de aço inoxidável do recipiente do leite ou a vareta do leite estão obstruídos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Limpe as peças cuidadosamente com a escova de limpeza.
	<p>O bocal de vapor na saída central está obstruído.</p>  <p>■ Limpe o bocal de vapor com a escova de limpeza (ver figura).</p>

Problema	Causa e solução
Encontra-se pó de café na tampa do tabuleiro apara-pingos e no espaço interior em volta da unidade de fervura.	<p>Não se trata de qualquer anomalia. Com o movimento da unidade de fervura durante o processo de fervura, algum pó de café pode cair. Também o tipo de grão usado, o grau de moagem e a quantidade a moer têm um impacto sobre a quantidade. Importante! Efetue a limpeza do interior da máquina de café com regularidade, para prevenir bolor, entre outras coisas. Verifique se a quantidade a moer está possivelmente com um ajuste demasiado elevado.</p>
O visor está iluminado mas a máquina não aquece e não prepara qualquer bebida. A máquina de café não desliga.	<p>O modo de demonstração para demonstrar o funcionamento do aparelho em feiras ou em lojas está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desative o modo demonstração

Que fazer quando ...

Resultados não satisfatórios

Problema	Causa e solução
O café não está suficientemente quente.	A chávena não foi pré-aquecida. Quanto mais pequena e mais grossa for a chávena, mais importante é o seu preaquecimento. ■ Aqueça a chávena, p. ex. através da resistência de aquecimento (conforme o modelo).
	A temperatura de fervura está regulada muito baixa. ■ Selecione a temperatura de fervura mais elevada.
	Os filtros da unidade de fervura estão obstruídos. ■ Retire a unidade de fervura e lave manualmente ■ Limpe a unidade de fervura
O tempo de aquecimento é mais longo. A quantidade de água não está correcta e a máquina de café produz menos. O café sai muito lentamente do bocal de saída central.	A máquina de café está com calcário. ■ Efetue a descalcificação da máquina de café.
A quantidade dispensada da bebida de café alterou-se.	A unidade de fervura está entupida. ■ Desengordure a unidade de fervura (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o espaço interior»).
A consistência da espuma de leite não é satisfatória.	A temperatura do leite é demasiado elevada. Só com leite frio (< 10 °C) pode obter uma boa espuma de leite. ■ Controle a temperatura do leite no recipiente do leite.
	O tubo do leite está obstruído. ■ Limpe cuidadosamente o bocal de saída central e o tubo do leite com a escova de limpeza.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
Durante a moagem do café ouvem-se ruídos mais altos do que o normal.	<p>O compartimento de café em grão ficou vazio durante a moagem.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Encha o compartimento com café em grão fresco. <p>Entre os grãos de café podem existir corpos estranhos, por exemplo plástico ou pedrinhas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a máquina de café. Contacte o Serviço técnico.
O café flui rapidamente para a chávena.	<p>Está selecionada uma moagem grossa.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Altere o grau de moagem para moagem fina (consulte «Cafés de acordo com as suas preferências»).
A bebida de café flui lentamente para a chávena.	<p>A unidade de fervura está entupida.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desengordure a unidade de fervura (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o espaço interior»).
Não se forma creme/espuma no café.	<p>Os grãos de café já não são frescos. Se os grãos de café torrados forem deixados abertos durante demasiado tempo, o dióxido de carbono escapará gradualmente dos grãos de café. Por isso já não se forma creme/espuma na preparação do café. Claro que pode continuar a utilizar os grãos de café.</p>

Transportar

Se não utilizar a máquina de café durante um longo período de tempo ou a transportar em longas distâncias, deverá preparar a máquina para esse fim como se indica a seguir:

- Despejar e efetuar a limpeza do compartimento de café em grão
- Despejar e lavar o reservatório da água
- Evaporação
- Limpar o interior
- Embalar corretamente

Efetuar a evaporação da máquina de café

Quando transportar ou armazenar a máquina de café por um longo período de tempo, especialmente se as temperaturas forem negativas, efetue a evaporação do aparelho previamente.

Na evaporação, toda a água existente é removida do sistema, prevenindo, assim, danos na máquina causados por água ou gelo.

- Toque na tecla sensora .
- Selecione Outras | Regulações  | Agente | Vaporizar.

O processo de limpeza não pode ser interrompido. O processo tem de ser efetuado por completo.

- Selecione Sim e confirme com OK.
- Siga as instruções no visor.

 Cuidado! Perigo de queimaduras nos bocais de saída! Sai vapor quente.

Quando o visor desligar terminou a fase de evaporação.

- Retire a ficha de alimentação da tomada para desligar a máquina de café da corrente elétrica.
- Efetue a limpeza do tabuleiro aparapingos e da caixa de borras.

Embalar

Embale, exclusivamente, um aparelho limpo e seco. Restos de pó de café podem arranhar as superfícies. Além disso, os restos de café, leite e água favorecem a formação de germes.

Utilize a embalagem original para embalar a máquina de café.

Também coloque na embalagem as instruções de utilização. Desta forma, ficam facilmente acessíveis, quando pretender utilizar novamente a máquina de café.

Em miele.pt/service pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

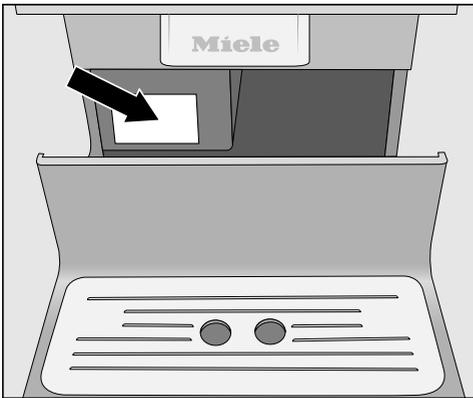
Contacto no caso de avarias

Contacte, por ex., o seu distribuidor Miele ou serviço de assistência técnica Miele quando não conseguir solucionar a avaria.

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em www.miele.pt.

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.



Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei n.º 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Acessórios

Estes produtos e outros acessórios podem ser encomendados através da loja online Miele, nos serviços Miele ou nos Agentes Miele.

Acessórios fornecidos

- **Set inicial «Limpeza da máquina da Miele»**
Conforme o modelo, são fornecidos diferentes produtos de limpeza.
- **Escova de limpeza**
para, por exemplo, efetuar a limpeza da conduta de leite
- **Vareta do leite**
para preparação de leite diretamente da embalagem de compra
- **Recipiente do leite com tampa**
para guardar e preparar leite (incluído consoante o modelo)

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

A Miele disponibiliza uma série de acessórios úteis e produtos de limpeza e tratamento adequados à máquina de café.

- **Pano multiusos em microfibras**
para eliminar dedadas e pouca sujidade
- **Pastilhas de limpeza**
para desengordurar a unidade de fervura
- **Pastilhas de descalcificação**
para descalcificar as condutas de água
- **Recipiente do leite com tampa**
para guardar e preparar leite
- **CJ JUG 1,0 l**
Cafeteira térmica para café ou chá (função de cafeteira)
- **Miele Black Edition One for all**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para a preparação de Espresso, Café Crema e especialidades de café com leite
- **Miele Black Edition Espresso**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para preparações de café Espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para as preparações de café
- **Miele Black Edition Decaf**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para a preparação de especialidades de café sem cafeína

Com as seguintes sugestões, pode poupar energia e dinheiro, assim como proteger o ambiente:

- Utilize a máquina de café em Modo economia.
- Se não utilizar a máquina de café, desligue o aparelho através da tecla Ligar/Desligar .
- Altere a regulação do timer Desligar após para 20 minutos. Em seguida, a máquina de café desliga-se 20 minutos após a última preparação de bebida ou depois de tocar numa tecla sensora.
- Caso só aqueça as chávenas ocasionalmente, desligue o aquecimento de chávenas. Em vez disso, pode aquecer previamente as chávenas com água quente.

Ligação elétrica

A máquina de café fornecida em série com cabo de ligação pronto a ser ligada a uma tomada com ligação à terra.

Instale a máquina de café de tal modo que a tomada fique facilmente acessível. Se a tomada não estiver facilmente acessível, assegure que na instalação está disponível um dispositivo seccionador para cada polo.

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

O funcionamento da máquina de café em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.

Por motivos de segurança, não utilize tomadas múltiplas, cabos de extensão, adaptadores e/ou os denominados conectores de economia de energia.

A instalação elétrica deve ser concebida de acordo com a VDE 0100.

Por motivos de segurança, recomendamos a utilização de um disjuntor de corrente residual (RCD) do tipo  na instalação doméstica associada, para a ligação elétrica da máquina de café.

Um cabo de ligação de rede danificado apenas pode ser substituído por um cabo de ligação de rede especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição apenas pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

A placa de características fornece informações sobre o consumo nominal. Os disjuntores devem ter no mínimo 10 A.

Compare esses dados com os da ligação elétrica no local.

Em caso de dúvida, contacte um electricista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente numa instalação de alimentação de energia autossuficiente ou não-síncrona com a rede (p. ex., redes separadas, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto da Miele também devem estar asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Tal como descrito, p. ex., na publicação atual da VDE-AR-E 2510-2.

Indicações de instalação

 Risco de sobreaquecimento devido a uma ventilação insuficiente. Se a máquina de café não for suficientemente ventilada, poderá sobreaquecer.

Certifique-se de que existe uma ventilação suficiente da máquina de café.

Durante o funcionamento não cubra a máquina com panos ou similares.

Ao instalar a máquina tenha o seguinte em conta: para retirar a unidade de fervura, terá de abrir a porta do aparelho completamente.

- Instale a máquina de café à face com a zona frontal do nicho.

Se colocar a máquina de café atrás de uma frente fechada do móvel, é acumulado calor e humidade na porta fechada do móvel. Como resultado, o aparelho e/ou a estrutura do móvel podem ficar danificados.

Não feche a porta do móvel se o aparelho estiver a funcionar.

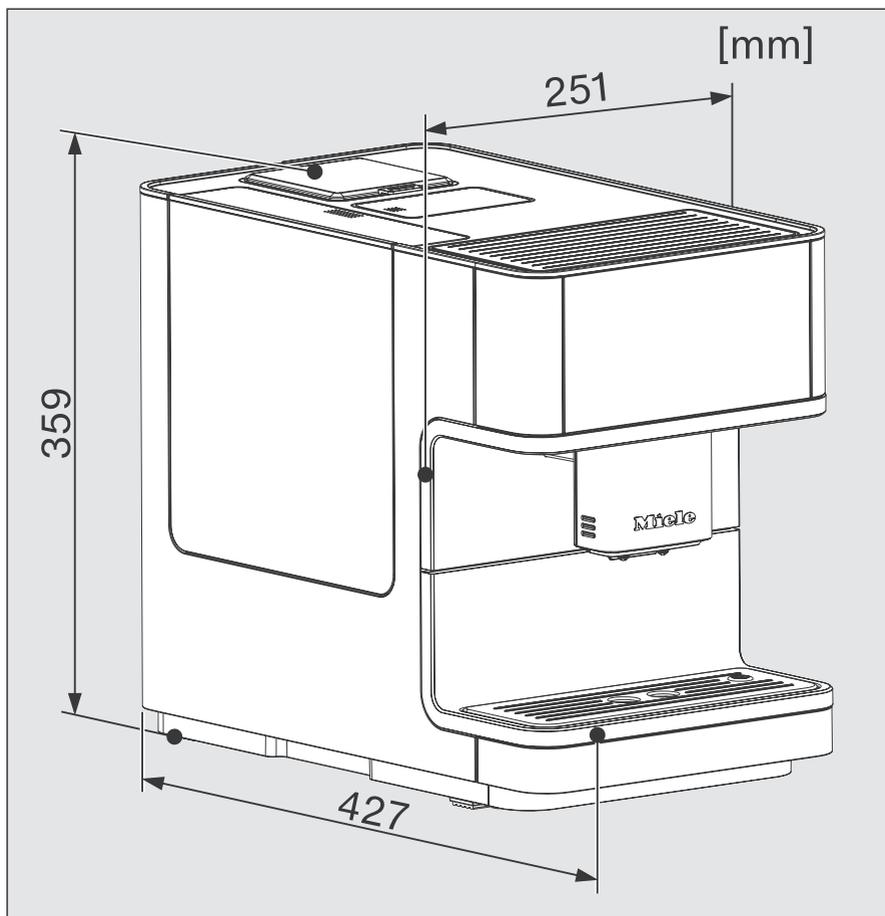
Observe as seguintes indicações sobre instalação:

- O local de instalação é seco e bem ventilado.
- A temperatura ambiente no local de instalação situa-se entre +10 °C e +38 °C.
- A máquina de café está instalada sobre uma superfície plana. A superfície de apoio da máquina deve ser impermeável à água.

Se a máquina de café for instalada num nicho esse deverá ter as seguintes dimensões mínimas:

Altura	508 mm
Largura	450 mm
Profundidade	555 mm

Dimensões do aparelho



Dados técnicos

Consumo de energia em standby:	< 0,1 watts
Consumo de energia no modo de espera em rede:	< 0,5 watts
Pressão da bomba:	máx. 15 bar
Sistema de aquecimento de água contínuo:	1 termobloco em aço inoxidável
Dimensões do aparelho (larg. x alt. x prof.):	251 x 359 x 427 mm
Peso líquido:	9,9 kg
Comprimento do cabo de ligação à rede:	140 cm
Capacidade do reservatório de água:	1,8 l
Capacidade do reservatório para café em grão:	aprox. 300 g
Capacidade do recipiente do leite:	0,7 l
Capacidade do tabuleiro aparta-pingos:	0,8 l
Capacidade da caixa de borras:	máx. 10 porções de borras de café
Bocal de saída central:	altura regulável entre 80-140 mm
Moinho:	moinho de café cónico em aço
Grau de moagem:	regulável em 5 níveis
Porção de café em pó:	máx. 12 g
Banda de frequência:	2,400–2,4835 GHz
potência máxima de transmissão	< 100 mW

(O recipiente do leite está incluído no material fornecido com a CM 6360, CM 6560.)

Declaração de Conformidade

A Miele declara que esta máquina de café de encastrar cumpre a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da Declaração de Conformidade UE está disponível num dos seguintes URLs:

- Produtos, Download, em www.miele.pt
- Assistência técnica, pedidos de informações, manuais de utilização, em <https://miele.pt/instrucoes-utilizacao-125> através do nome do produto ou do número de fabrico

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

CM 6160, CM 6360, CM 6560

pt-PT

M.-Nr. 11 619 441 / 04