Instruções de Uso e Instalação
Máquina de café embutida

Certifique-se de **ler as instruções de uso e instalação** antes de realizar a montagem e colocar o aparelho em funcionamento.
Desta forma, você não somente se protege, como também evita danificar seu equipamento.

pt-BR

M.-Nr. 12 861 280

Índice

Instruções de Segurança e Advertências **5**

Descrição do produto **15**
O recipiente do leite 17
Bocal de saída central com sensor detector do rebordo da xícara 17
Símbolos na tela 18

Princípio de utilização **19**
Visor tátil 19
Ações de utilização 20

Primeiro uso **23**
Antes da primeira utilização 23
Ligação em rede 23
Ligar pela primeira vez 23
Configurar o sistema de grãos 27

O sistema de grãos **29**
Alterar as regulações do sistema de grãos (Variedades de grão) 29
Designar variedades de grãos 30
Alterar a atribuição do reservatório de grãos 30

Encher o reservatório da água **31**

Ligar e desligar **32**
Ligar a máquina de café 32
Desligar a máquina de café 32
Preparar uma ausência prolongada 32

Preparação de bebidas **33**
Café 33
Bebidas de café em detalhe 33
Leite e produtos lácteos alternativos 34
Encha e utilize o recipiente do leite 34
Preparar bebida de café 35
Interromper a preparação 35
DoubleShot 35
Preparar 2 cafés 36
Preparar cafeteira de café 36
Chá 36
Preparação de chá 37
TeaTimer iniciar manualmente 38
Preparar bule de chá 38
Preparar água quente e morna 38

Modo Expert **39**
Ligar e desligar o Modo Expert 39
Modo Expert: atribuir reservatórios de grãos 39
Modo Expert: adaptar a quantidade de bebida 39

Grau de moagem **40**
Detectar o grau de moagem certo 40
Ajustar o grau de moagem 40

Parâmetros **41**
Variedades de grãos de café 41
Quantidade de café 41
Pré-infusão do café em pó 41
Temperatura de fervura em bebidas de café 41
Temperatura de saída para bebidas à base de chá, água morna e água quente 41
Quantidade de bebida 41
Exibir e alterar parâmetros 42
Alterar quantidade de bebida 42
Repor bebidas 42

Perfis **43**
Perfis 43
Criar perfil 43
Editar perfil 43
Selecionar troca de perfil 43

MyMiele **45**

MobileStart **46**
Preparar MobileStart 46

Configurações **47**
Ver e alterar regulações 47
Idioma 47
Hora 47
Data 47

Tela inicial 47
Timer 48
Timer dos aparelhos 48
Timer da manutenção 48
TeaTimer 49
Volume do sinal 49
Visor 49
Luminosidade 49
Esquema de cores 49
QuickTouch 49
Iluminação 49
Info (mostrar informações) 49
Água de rede 49
Altitude 50
Modo Performance 50
Modo ECO 50
Modo Café 50
Modo Leite 50
Modo Festa 50
Dureza da água 51
Comando por sensor 52
Bloqueio do funcionamento 52
Miele@home 52
Efetuar Scan & Connect 53
Controle remoto 53
SuperVision 53
RemoteUpdate 54
Versão de software 55
Informações legais 55
Distribuidores (modo de demonstração) 55
Configurações de fábrica 55

Limpeza e manutenção **56**
Visão geral dos intervalos de limpeza 56
Lavar manualmente ou na máquina de lavar louças 57
Produtos de limpeza inadequados 58
Abrir a porta do aparelho 58
Lavar a bandeja de gotejamento e o recipiente de borras de café 59
Limpar a bandeja de gotejamento 61
Lave o reservatório de água 61
Limpar o bocal de saída central 61
Limpar o sensor detector do rebordo da xícara 63
Limpar o recipiente do leite com tampa 64
Limpar a válvula do leite (diariamente) 65
Remover e limpar a válvula do leite (mensalmente) 65
Limpar o reservatório de grãos 68
Limpar a unidade de fervura e o interior à mão 69
Limpar o interior, o lado interno da porta do aparelho e a bandeja de gotejamento 71
Limpar a frente da máquina 72
Programas de manutenção 72
Acessar o menu Manutenção 72
Lavar o aparelho 72
Enxaguar o tubo do leite 72
Limpar os tubos de leite 72
Desengordurar unidade de fervura 74
Descalcificar a máquina 77
Lubrificar a unidade de fervura 78

Limpeza e descalcificação automáticas **79**
O que você deve ter em conta antes e durante os programas de manutenção automáticos? 79
Limpeza automática 80
O cartucho de limpeza Miele 80
Trocar o cartucho de limpeza 81
Descalcificação automática 82
O cartucho de descalcificação da Miele 82
Substituir o cartucho de descalcificação 83
Retirar o cartucho de descalcificação 83
Colocar o cartucho de descalcificação 84
Não utilizar qualquer cartucho de descalcificação 84
Timer de manutenção 84

Índice

Interromper limpeza e descalcificação automáticas 84

Resolver problemas **86**
Indicações no visor 86
Comportamento inesperado da máquina de café 89
Anomalias na limpeza e/ou descalcificação automáticas 93
Resultados não satisfatórios 94

Serviço de assistência técnica e garantia **97**
Assistência técnica 97
Garantia 97

Acessórios **98**

A sua colaboração para proteger o meio-ambiente **99**
Poupar energia 99

Instalação **100**
Conexão com a rede de abastecimento de água 100
Conexão elétrica 101
Dimensões de montagem 103
Montagem em um móvel alto 103
Montagem da máquina de café 105
Limitador de abertura da porta 106

Dados técnicos **108**

Direitos autorais e de licenças **109**

Direitos autorais e de licenças **110**

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

Antes de colocar a máquina de café em funcionamento, leia atentamente as instruções de uso. Estas contêm indicações importantes sobre a instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, você não somente se protege como evita danificar sua máquina de café.
De acordo com a norma NBR 60335-1, a Miele destaca de forma expressa o capítulo sobre a instalação da máquina de café, assim como a necessidade de que as instruções de segurança e os avisos sejam obrigatoriamente lidos e cumpridos.
A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à não observância destas indicações.

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

Utilização adequada

▶ Esta máquina de café destina-se a ser utilizada em ambiente doméstico.

▶ Esta máquina de café não se destina a ser utilizada em área externa.

▶ A máquina somente pode ser utilizada em altitudes menores que 2.000 m.

▶ Utilize a máquina de café exclusivamente a nível doméstico, para preparar bebidas como café expresso, Cappuccino, Latte Macchiato, chá, etc. Qualquer outro tipo de uso não é permitido.

▶ As pessoas que, devido a restrições em suas capacidades físicas, sensoriais, psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar a máquina de café com segurança, deverão estar sob supervisão durante seu uso.
Essas pessoas somente devem utilizar tal equipamento sem supervisão, se o seu funcionamento lhes estiver sido explicado de forma que possam utilizá-lo com segurança. Elas devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis riscos de seu uso incorreto.

Crianças em casa

⚠ Há risco de queimadura nos bicos de saída de café.

A pele das crianças é muito mais sensível a altas temperaturas que a pele dos adultos.

Evite que as crianças toquem nas peças quentes da máquina de café, ou que mantenham partes do corpo sob os bicos de saída.

▶ Instale a máquina de café fora do alcance de crianças.

▶ As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas da máquina de café, a menos que estejam sob supervisão contínua.

▶ Supervisione as crianças que estejam perto da máquina de café. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

▶ Recomenda-se que crianças menores de 8 anos não realizem a limpeza do aparelho sem supervisão.

▶ Lembre-se que o café não é uma bebida para crianças.

▶ Risco de asfixia. Ao brincar com o material da embalagem (por ex., sacos plásticos), as crianças podem se enrolar ou cobrir a cabeça com o material, podendo sofrer asfixia. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Segurança técnica

▶ A instalação e os reparos somente devem ser executados por técnicos autorizados da Miele. A execução da instalação ou de reparos de modo incorreto pode ter consequências graves para o usuário.

▶ Os danos à máquina de café podem comprometer a sua segurança. Controle o aparelho quanto a danos visíveis, antes de instalar. Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento.

▶ Antes de ligar a máquina de café à rede elétrica, deve-se verificar se os dados sobre a conexão elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de identificação sejam compatíveis com os dados da rede.
Estes dados devem obrigatoriamente ser compatíveis para evitar danos no aparelho. Em caso de dúvida, consulte um eletricista.

▶ A segurança elétrica da máquina de café somente está garantida se a conexão com a rede elétrica for realizada por meio de uma tomada com aterramento de proteção. Esta norma fundamental de segurança deve ser atendida. Em caso de dúvida, solicite a um eletricista a verificação da instalação elétrica.

▶ O funcionamento confiável e seguro da máquina de café somente estará garantido, se a máquina estiver conectada com a rede elétrica segundo as normas vigentes.

▶ Não ligue a máquina de café à rede elétrica por meio de uma tomada múltipla ou de uma extensão. Estas não garantem a segurança necessária do equipamento (risco de incêndio).

▶ A máquina de café não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).

▶ Utilize a máquina de café somente após a instalação, para garantir seu funcionamento correto.

▶ Desligue de imediato o plugue da tomada se detectar algum dano ou, por ex., cheiro de queimado.

▶ Certifique-se de que o cabo elétrico não fique preso ou encostado em partes afiadas.

▶ No caso de uma instalação combinada, é importante que a máquina de café seja delimitada na parte inferior por uma prateleira separadora vedada (exceto na combinação com uma gaveta de aquecimento Gourmet ou uma gaveta de vácuo embutida).

▶ Utilize a máquina de café somente em temperaturas ambiente entre +16 °C e +38 °C.

▶ Deve ser mantida uma altura de montagem mínima de 850 mm.

▶ Estas máquinas de café não devem ser instaladas atrás de uma frente de móvel fechada. Calor e umidade se acumulam quando a frente do móvel está fechada. Como resultado, o aparelho e/ou a estrutura do móvel podem ser danificados.

▶ A máquina de café sempre deve ser desligada da rede elétrica para a realização de reparos.
A máquina de café somente se encontra desconectada da rede elétrica quando

- os disjuntores individuais do quadro elétrico estiverem desligados.
- os disjuntores principais do quadro elétrico estiverem completamente desligados.
- o cabo de conexão à rede estiver desconectado da rede elétrica. Puxe apenas o plugue da tomada, não o cabo de alimentação.

▶ O direito à garantia acaba se a máquina de café não for reparada por um técnico autorizado Miele.

▶ Nunca abra o revestimento externo da máquina de café. O eventual toque em alguma peça condutora de eletricidade ou alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento da máquina de café.

Conexão com a rede de abastecimento de água

▶ Não ligue a máquina de café a uma conexão de água quente.

▶ A torneira de entrada de água também deve estar em local acessível quando a máquina estiver instalada.

▶ O invólucro de proteção da mangueira de entrada de água não deve ser danificado ou dobrado.

▶ O sistema de proteção contra água montado protege de danos causados pela água, se as seguintes condições forem cumpridas:

- A máquina de café tem de estar instalada corretamente (conexão elétrica e de água).
- Assim que danos forem visíveis, a máquina deve ser reparada de imediato.
- A torneira de entrada de água deve ser fechada em caso de ausência prolongada (por ex., férias).

Uso adequado

⚠ Risco de queimadura e escaldamento nos bocais de saída de café.

Tanto o líquido quanto o vapor que sai estão muito quentes.

Nunca coloque partes do corpo por baixo dos bocais de saída se estiverem saindo líquidos quentes ou vapor.

Não toque em nenhuma peça quente.

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

Remova os recipientes colocados na bandeja de gotejamento na porta do aparelho antes de abrir a mesma.

Também, a água existente na bandeja de gotejamento pode estar muito quente. Despeje a bandeja de gotejamento.

⚠ 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 utilizada:

- A qualidade da água potável deve corresponder às normas existentes no país onde a máquina de café estiver instalada.
- Funcionamento com reservatório de água: encha o reservatório de água somente com água potável fria e fresca. A água quente ou outro tipo de líquido pode danificar a máquina de café.
- Substitua diariamente a água para evitar formação de germes. Funcionamento com água potável: esvazie o reservatório de água diariamente.
- Não use água gaseificada.

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

▶ Não adicione líquido no reservatório de café em grão.

▶ Não utilize café verde (grãos de café não torrados ou verdes) ou misturas de café que contenham café verde. Os grãos de café verdes são muito duros e contêm ainda umidade residual. O moedor da máquina de café pode ser danificado logo na primeira moagem.

▶ Grãos de café tratados com açúcar, caramelo ou algo semelhante, assim como líquidos que contenham açúcar, não podem ser utilizados na máquina de café. O açúcar é prejudicial para a máquina.

▶ Quando os grãos descafeinados são preparados após uma bebida de café com cafeína, os restos dos grãos com cafeína ainda podem estar no moinho ou na câmara de infusão. Para café descafeinado, descarte a primeira bebida de café.

▶ Utilize exclusivamente leite sem aditivos. Bebidas doces entopem o duto de passagem de leite.

▶ Se você utilizar leite de origem animal, utilize apenas leite pasteurizado.

▶ Quando preparar bebidas, observe as instruções do fabricante do alimento.

▶ Não mantenha misturas de álcool sob o bocal de saída central. As peças em plástico da máquina de café podem pegar fogo e derreter.

▶ Não se pendure na porta da máquina quando estiver aberta nem a sobrecarregue com objetos pesados, para não danificar as dobradiças da máquina.

▶ Não utilize a máquina para realizar a limpeza de utensílios.

▶ Certifique-se de que a máquina de café não entra em contato com gel de desinfecção das mãos e protetores solares/filtros solares, pois estes agentes danificam as superfícies.

Acessórios e peças sobressalentes

▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem utilizadas outras peças, perde-se o direito à garantia e/ou à responsabilidade pelo produto.

▶ Somente com peças de reposição originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. Os componentes com defeito só devem ser substituídos por peças de reposição originais da Miele.

▶ A Miele oferece uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de reposição funcionais após o final de produção da série da sua máquina de café.

Limpeza e manutenção

▶ Efetue a limpeza da máquina de café e do recipiente do leite diariamente, em especial antes da primeira utilização.

▶ Realize a limpeza das peças de passagem de leite cuidadosamente e regularmente. O leite contém naturalmente bactérias que se proliferam caso a limpeza seja insuficiente.

▶ Se não utilizar a descalcificação e limpeza automáticas, deve-se executar regularmente os programas de manutenção para limpeza do tubo do leite, da unidade de infusão e da descalcificação. A Miele não se responsabiliza por danos causados por falta de limpeza e/ou descalcificação, produtos de limpeza/descalcificadores inadequados ou concentrações inapropriadas.

▶ Para realizar a limpeza não utilize um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.

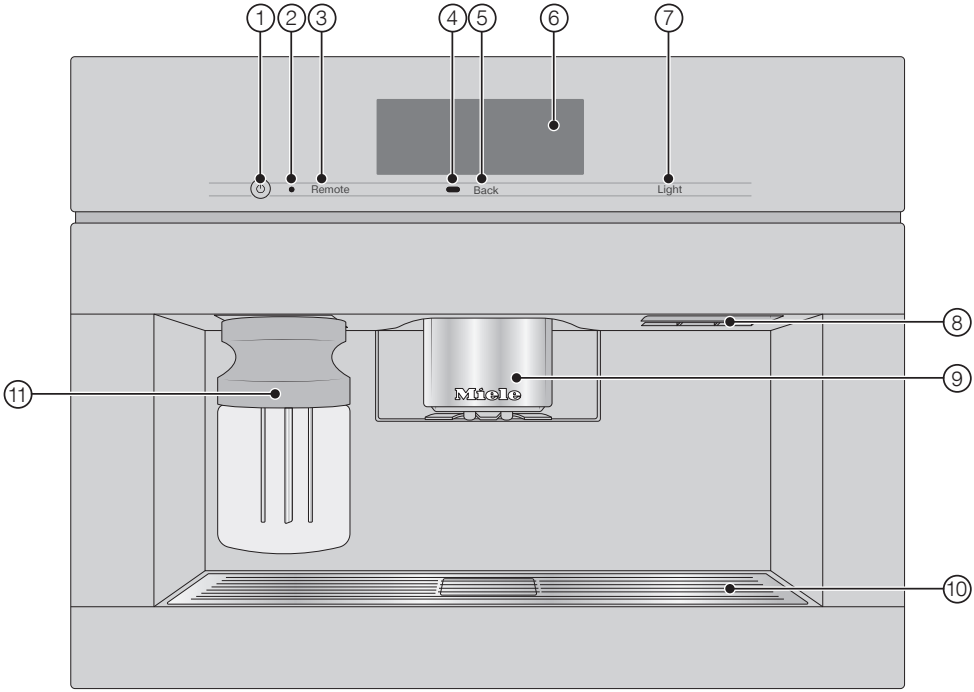
▶ Borras de café expresso/café devem ser descartadas no lixo orgânico ou lixo compostado, e não no ralo de uma pia. O ralo pode entupir.

Para equipamentos com superfícies em aço inoxidável:

▶ Não cole qualquer tipo de adesivo na superfície em aço inoxidável, nem fixe nada utilizando fita adesiva ou cola. Utilizando substâncias adesivas, o revestimento das superfícies em aço inoxidável fica danificado e perde o seu efeito protetor contra a sujeira.

▶ O revestimento das superfícies de aço inoxidável é sensível a riscos. Mesmo os ímãs podem provocar riscos.

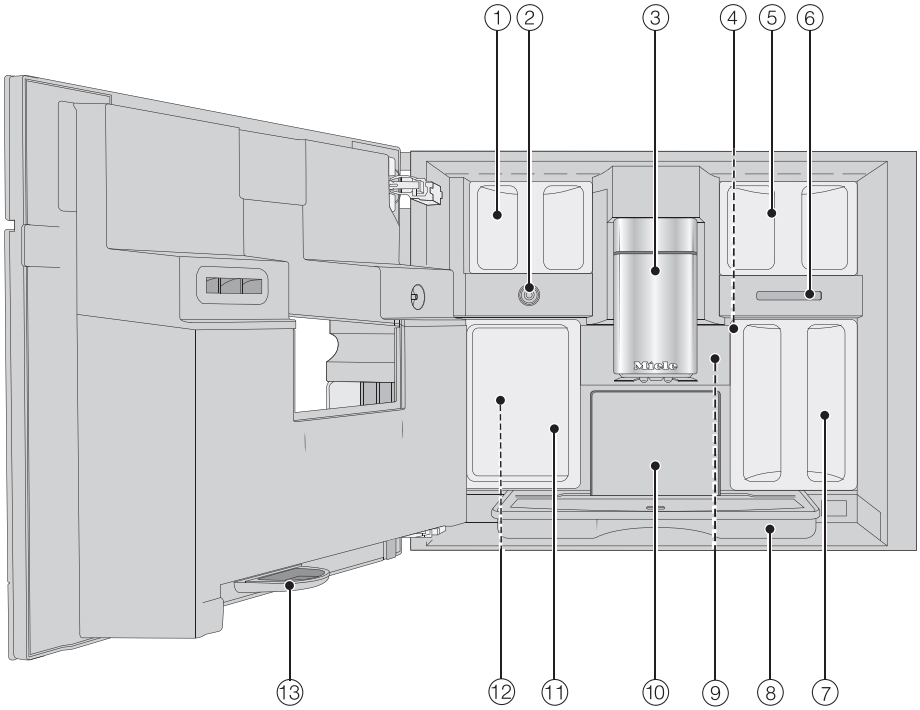
Visão externa



① Tecla ligar/desligar ⏻
② Interface óptica (apenas para serviço de assistência técnica)
③ Tecla sensora MobileStart *Remote*
④ Sensor de aproximação
⑤ Tecla tátil «Voltar» *Back*
⑥ Visor tátil
⑦ Tecla sensora «Iluminação» *Light*
⑧ Alça da porta
⑨ Bocal de saída central regulável em altura com iluminação
⑩ Bandeja de gotejamento
⑪ Recipiente do leite

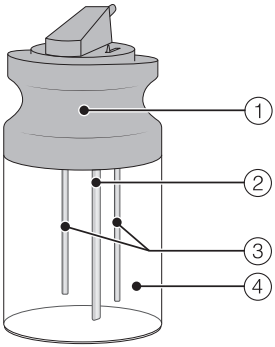
Descrição do produto

Visão interna



① Reservatório de grãos (Tipo A e Tipo C)
② Válvula do leite
③ Bocal de saída central regulável em altura com iluminação
④ Regulação do grau de moagem
⑤ Reservatório de grãos (Tipo B)
⑥ Saída do ventilador
⑦ Reservatório de água
⑧ Bandeja de gotejamento com tampa
⑨ Unidade de infusão
⑩ Recipiente de borras de café
⑪ Recipiente de manutenção
⑫ Encaixes para cartuchos de limpeza e descalcificação (incluindo adaptador)
⑬ Bandeja de gotejamento

O recipiente do leite



① Tampa
② Tubo de sucção do leite
③ Haste do sensor
④ Reservatório de vidro

Bocal de saída central com sensor detector do rebordo da xícara

O bocal de saída central com sensor detector do rebordo da xícara dispõe de um ajuste automático de saída. Através deste ajuste automático de saída, o bocal de saída central move-se automaticamente para baixo no início da preparação de uma bebida e para na altura certa das xícaras ou copos utilizados por intermédio do sensor detector do rebordo da xícara.

Não pode ajustar manualmente o bocal de saída central com o sensor detector do rebordo da xícara.

Quando a máquina de café estiver desligada, o bocal de saída central fica sempre na posição intermediária.

Ao executar programas de manutenção, o bocal de saída central desloca-se até à altura do recipiente de manutenção ou para uma posição de limpeza inferior.

Certifique-se de que o bocal de saída central esteja na posição superior ou intermédia antes de abrir a porta.

Descrição do produto

Símbolos na tela

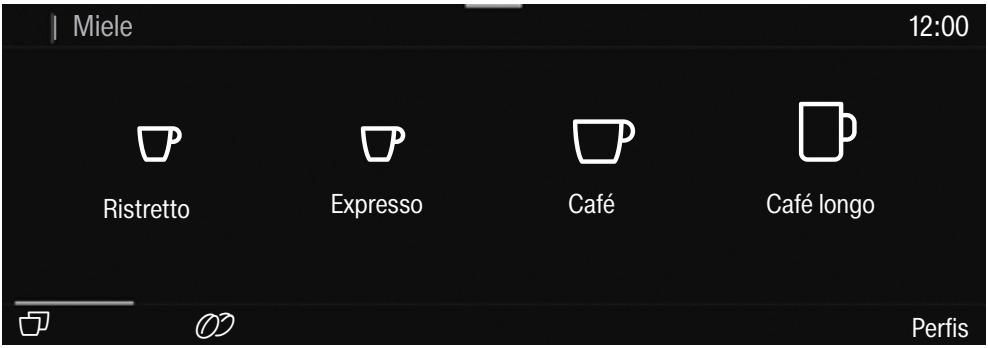
Além do texto, são exibidos símbolos na tela.

Símbolo	Explicação
	O símbolo marca adicionalmente informações e indicações sobre a utilização. Confirme as mensagens com *OK*.
	O símbolo indica o menu «Configurações» e o ponto do menu «Idioma».
	O símbolo é apresentado quando o bloqueio de funcionamento está ativado. O funcionamento está bloqueado.
	O símbolo mais a hora de ligação desejada é apresentado na tela com 23:59 horas de antecedência se o timer Ligar às e a indicação das horas estiverem ativados.
	O símbolo aparece durante o programa de manutenção Limpar o tubo do leite e durante a limpeza automática. O símbolo encontra-se também no reservatório de água: adicionar água até esta marcação.
	O símbolo é indicado durante a descalcificação. Além disso, o símbolo encontra-se no reservatório de água: adicionar água até esta marcação.
	Se ocorrer uma falha, são exibidos o símbolo e um código de erro.
	Caso a Miele@home esteja ativada 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 tecla sensora «MobileStart» acende-se quando a Miele@home está configurada para a máquina de café e o MobileStart está ligado. Se a tecla sensora apenas piscar, isso indica que a máquina de café ainda não está ligada em rede. Pode iniciar a ligação em rede da máquina de café pronta a funcionar em qualquer altura, tocando brevemente na tecla sensora .
	O símbolo «SuperVision» é exibido quando Miele@home foi configurada para a máquina de café e a regulação SuperVision | Indicação SuperVision | Ativado foi selecionada.

Visor tátil

O visor tátil frágil pode ser riscado ao utilizar objetos pontiagudos e afiados, como por exemplo, canetas.
Toque no visor tátil apenas com os dedos.

O visor tátil está dividido em várias zonas.



No **cabeçalho** aparece, à esquerda, o caminho do menu. Ao tocar em um nome de menu no cabeçalho, a visualização é alterada para o respectivo menu. Para mudar para a tela inicial, toque em ⌂.

As horas são indicadas no cabeçalho, do lado direito. Além disso, podem aparecer outros símbolos, por exemplo, TeaTimer⌛.

No **centro**, encontra-se o menu atual com os pontos do menu. Você pode avançar para a direita ou para a esquerda deslizando pelo visor.

No **rodapé** aparecem, conforme o menu, diferentes opções de operação, como por exemplo, DoubleShot ⌀⌀, Memorizar ou *OK*.

Ações de utilização

Todas as opções selecionáveis são apresentadas em branco ou em preto, conforme o esquema de cores escolhido.

Cada toque em uma opção possível altera a cor do caractere correspondente (palavra e/ou símbolo) para **laranja**.

Selecionar o item do menu

- Toque o item do menu pretendido ou no valor pretendido na tela tátil.

Avançar

Você pode avançar para a direita ou para a esquerda.

- Passe o dedo pela tela. Para isso, coloque a ponta do dedo sobre o visor tátil e mova o dedo na direção desejada.

As barras na área inferior mostram a você a sua posição no menu atual.

Sair do nível do menu

- Toque na tecla tátil *Back*. Ou toque no nome do menu superior no caminho do menu.

As introduções efetuadas até agora e que não foram confirmadas com *OK* não serão memorizadas.

Dica: Se tocar na tecla sensora *Back* três vezes seguidas, irá acessar o menu de bebidas.

Introduzir números com a sequência de números

- Passe o dedo sobre a sequência de números deslizando-os para cima ou para baixo até que o valor pretendido fique laranja no meio.
- Confirme com *OK*.

Introduzir números com o teclado numérico

- Toque no valor em laranja no meio até aparecer o teclado numérico.

- Selecione o valor pretendido: assim que tiver digitado um valor válido, a tecla *OK* ficará verde. Com a seta ⇦, você apaga o número introduzido por último.
- Confirme com *OK*.

Introduzir nomes

Introduz letras através de um teclado. Selecione nomes curtos e concisos.

- Toque nas letras ou caracteres desejados.

Dica: Com a seta ⇦, você apaga o caractere introduzido por último.

- Toque em Memorizar.

Exibir menu de contexto

Em alguns menus, pode-se exibir um menu de contexto, por exemplo, para configurar bebidas.

- Toque, por exemplo, no nome de uma bebida, até que o menu de contexto abra.
- Para fechar o menu de contexto, toque no visor tátil fora da janela de menu.

Mover registros

Pode-se alterar a sequência dos registros no menu de bebidas em Perfis e em MyMiele.

- Toque em um registro até o menu de contexto aparecer.
- Selecione Mover.

Aparece um quadro laranja ao redor do registro.

- Toque no registro marcado e mantenha o dedo no visor. Mova o registro para o local desejado.

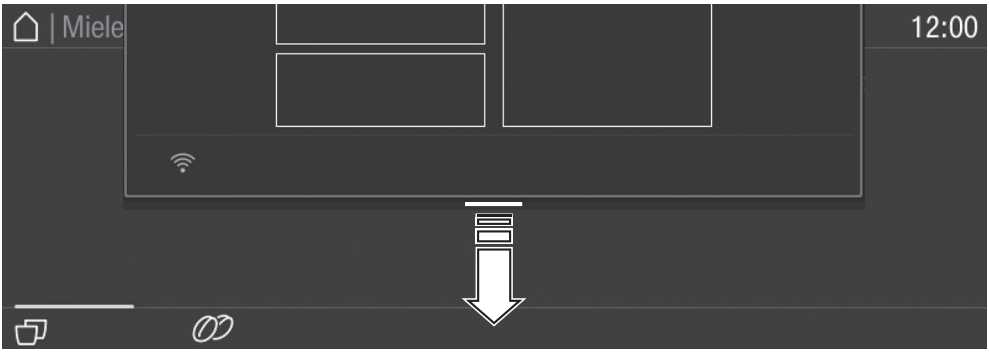
Ajuda

Com as funções selecionadas, aparece uma ajuda contextual. Na linha inferior, aparece Ajuda.

- Para ver as indicações com imagens e texto, toque em Ajuda.
- Para retroceder para o menu anterior, toque em Fechar.

Menu pendente

No menu pendente, encontra-se, por exemplo, a apresentação esquemática do reservatório de grãos e Modo Expert.



- Toque na margem superior da tela, na linha laranja, e deslize o dedo para baixo no visor.

As configurações ativas são marcadas em laranja.

- Para fechar o menu pendente, toque no visor tátil fora da janela de menu ou deslize o menu pendente para cima.

Antes da primeira utilização

- Ligue a máquina de café à rede de água potável e à corrente elétrica.
- Instale a máquina de café.
- Retire a folha informativa que eventualmente possa existir.
- Retire a película de proteção da bandeja de gotejamento.
- Limpe o reservatório de água, o reservatório de grãos e o bocal de saída central.

Ligação em rede

A sua máquina de café está equipada com um módulo Wi-Fi integrado. O módulo Wi-Fi permite a ligação à sua rede doméstica e a utilização da app da Miele no seu dispositivo terminal.

Se a sua máquina de café tiver sido ligada uma vez por Wi-Fi, a ligação é restabelecida automaticamente sempre que a ligar novamente.

Garanta que o sinal da sua rede Wi-Fi é suficientemente forte no local de instalação da máquina de café.

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

Smart Extras através da app da Miele*

Com a ligação em rede através da app da Miele tem acesso a inúmeros Smart Extras, incluindo:

- Consultar informações de estado
- Utilizar funções adicionais úteis
- Manter a máquina de café atualizada no mais recente estado de desenvolvimento da Miele através de atualizações de software

Para saber mais detalhes sobre os Smart Extras, consulte o website da Miele, a Apple App Store® ou a Google Play Store™.

* Oferta digital adicional da Miele & Cie. KG. O conjunto de funções pode variar conforme o modelo e o país. É necessário aceitar os Termos e Condições Gerais e a Política de Privacidade no app da Miele. A Miele reserva-se o direito de alterar ou descontinuar as ofertas digitais a qualquer momento.

App Miele

O aplicativo Miele@Mobile está disponível gratuitamente na Apple App Store® ou na Google Play Store™.

Para a primeira colocação em funcionamento, mantenha disponível o seguinte do escopo de entrega:

- Cartucho de limpeza Miele
- Cartucho de descalcificação Miele

Ligar pela primeira vez

- Toque na tecla ligar/desligar ⏻.

Selecionar idioma no visor

- Selecione o idioma pretendido no visor.

Eventualmente, a sua localização será solicitada.

A seleção da localização define a indicação das horas, p. ex., formato de 12 ou 24 horas, ou a apresentação de unidades.

Configurar a conexão de rede (Miele@home)

Durante o comissionamento aparece Configurar o Miele@home? na tela

Dica: A configuração da Miele@home também pode ser efetuada posteriormente, p. ex. através do código QR no lado interno da porta do aparelho (ver capítulo "Efetuar Scan & Connect"). Depois, selecione Ignorar.

- Toque em Continuar.
- Selecione o método de conexão desejado.
- Siga as instruções na tela da máquina de café e no app da Miele.

Na tela aparece Ligação bem-sucedida.

Se disponível, o novo software para a sua máquina de café será baixado através da RemoteUpdate após a próxima ligação. Nesse caso, você será notificado de que pode instalar o novo software (ver capítulo "RemoteUpdate").

- Para prosseguir com o comissionamento, toque em Continuar.

Configurar a data

- Ajuste a data atual.
- Confirme com *OK*.

Configurar a hora do dia

- Ajuste a hora atual.
- Confirme com *OK*.

Se a máquina de café for ligada a uma rede Wi-Fi e ao aplicativo Miele, a hora será sincronizada com base na configuração da localização no aplicativo Miele.

Ajustar a dureza da água

A companhia distribuidora de água competente pode dar-lhe informações sobre a dureza da água no local.

No capítulo «Regulações», seção «Dureza da água», encontra-se informações adicionais sobre a dureza da água.

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

Selecionar o tipo de abastecimento de água (Água da rede)

A máquina de café está prevista para funcionar com conexão com a rede de abastecimento de água. Pode-se selecionar as seguintes possibilidades de abastecimento de água:

- **Ativado**: o reservatório da água é enchido automaticamente com água potável através da conexão com a rede de abastecimento de água.
- **Desligado**: deve-se encher o reservatório da água manualmente. No visor aparece então a mensagem correspondente.

- Selecione a opção pretendida.

Configurar limpeza e descalcificação automáticas

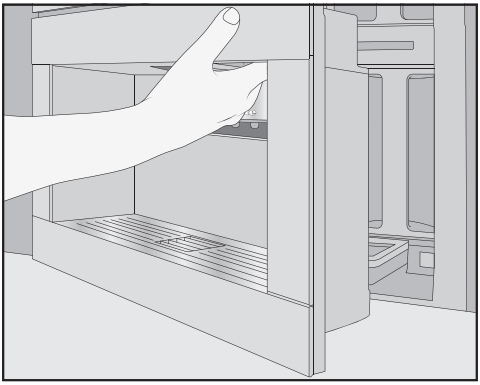
O visor mostra informações sobre limpeza e descalcificação automáticas.

- Confirme com *OK*.

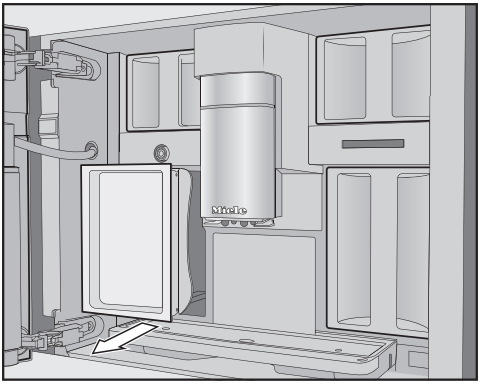
Dica: Para lhe serem exibidas as instruções no visor, toque em Ajuda.

Colocar o cartucho de limpeza

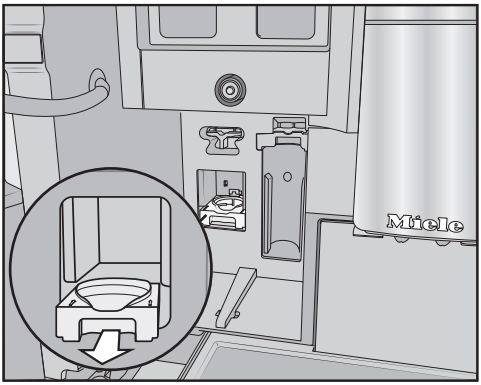
Agora será solicitado que insira o cartucho de limpeza.



- Abra a porta do aparelho.

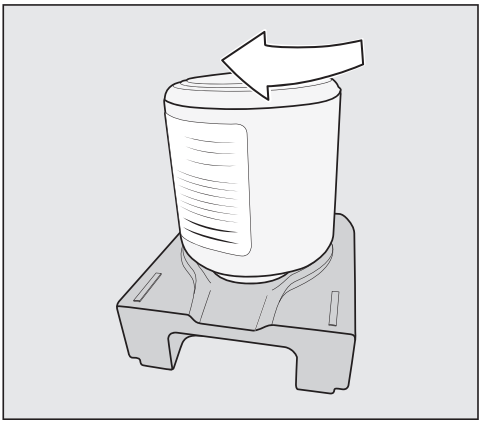


- Remova o recipiente de manutenção esquerdo.



- Puxe o encaixe do cartucho de limpeza para frente e remova-o.
- Retire o cartucho de limpeza da embalagem.
- Desaperte a tampa roscada da embalagem.

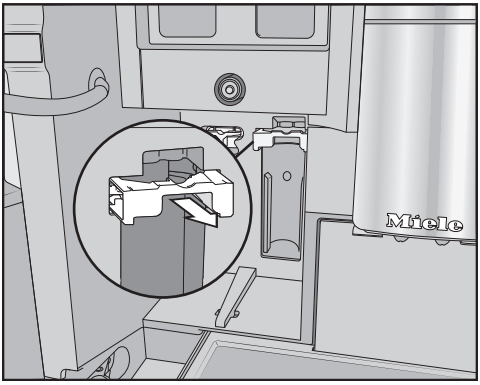
Já não precisa da tampa roscada.



- Rosqueie o cartucho de limpeza por cima no encaixe.
- Insira o encaixe com o cartucho na máquina de café até que este encaixe de forma audível.

Colocar o cartucho de descalcificação

- Retire o cartucho de descalcificação da embalagem.



- Puxe o suporte do cartucho de descalcificação para a frente.
- Coloque o cartucho de descalcificação e deslize-o para cima até o batente.
- Deslize o suporte do cartucho de descalcificação para trás.
- Volte a encaixar o recipiente de manutenção.
- Feche a porta do aparelho.

Ao desligar da próxima vez, o cartucho de descalcificação será enchido com água.

Espere sempre que a máquina de café desligue. Não force, de forma alguma, o desligamento.

Alterar hora de início

Se os cartuchos de limpeza e de descalcificação tiverem sido colocados, aparece uma mensagem relativa à hora de início da Limpeza automática e Descalcificação automática.

- Se pretender alterar a hora de início, toque em Timer.
- Selecione a hora desejada.
- Confirme com *OK*.

A hora de início da limpeza e descalcificação automáticas pode ser alterada em qualquer altura.

Selecionar Modo Performance

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

- **Modo ECO**: este modo é o que consome menos energia (predefinido).
- **Modo Café**: este modo está otimizado para a degustação de café perfeita.
- **Modo Leite**: neste modo, é possível preparar bebidas com leite significativamente mais rápido.

- Selecione o modo Performance pretendido.

Se selecionar um modo Performance diferente do Modo ECO, o consumo de energia da máquina de café aumentará.

O primeiro funcionamento foi concluído com sucesso. Pode agora configurar o sistema de grãos.

Configurar o sistema de grãos

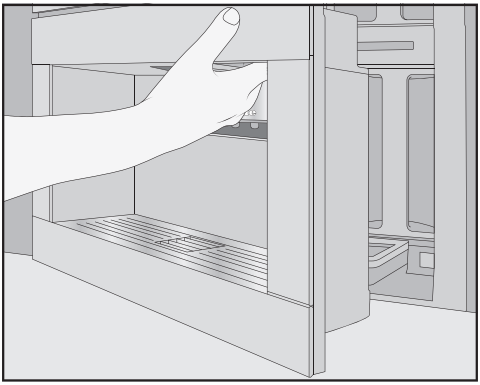
Após a primeira colocação em funcionamento, será perguntado se pretende configurar o sistema de grãos. A máquina de café auxilia no primeiro enchimento e atribuição de nome dos reservatórios de café.

- Toque em Sim.

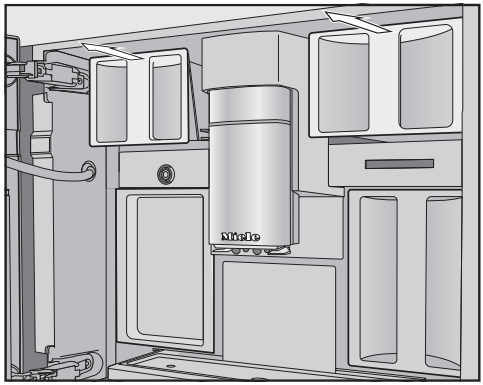
Se selecionar Não, o Assistente de Configuração do sistema de grãos não é exibido.

Encha o reservatório de grãos de café

A máquina de café possui 2 gavetas do reservatório de grãos na parte superior, à direita e à esquerda.



- Abra a porta do aparelho.



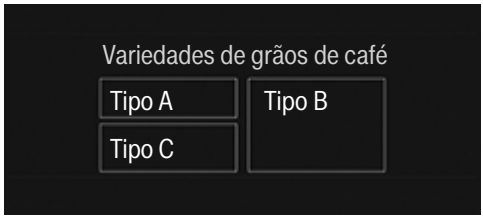
- Puxe o reservatório de grãos para fora da máquina e retire as tampas.
- Encha o reservatório de grãos com grãos de café.
- Feche o reservatório de grãos com as tampas.
- Encaixe o reservatório de grãos completamente no interior da máquina de café. Feche a porta do aparelho.

Dica: Anote as variedades de café individuais.

Depois de os reservatórios de grãos estarem cheios, designe as diferentes variedades de café.

Designar as variedades de grãos

Os 3 reservatórios de grãos são exibidos da seguinte forma na tela e designados por padrão.



Se voltar a designar o reservatório de grãos, observe o seguinte:

- Escolha nomes curtos e concisos.
- Se designar 2 ou todos os reservatórios de grãos da mesma forma (porque usa apenas uma variedade de café), tenha atenção a uma ortografia exatamente igual.

Na tela aparece Proceder à designação da variedade de grão para o reservatório de café em grão? e Tipo A está marcado em laranja no esquema.

■ Toque em Sim.

O Editor é aberto na tela.

■ Introduza o nome desejado para o reservatório de grãos .

■ Toque em Memorizar.

■ Designe agora os outros 2 reservatórios de grãos.

Na tela, aparece na linha do título <variedade XY> Ordenar «».

Atribuir as variedades de grãos

Atribua cada variedade de grão à bebida de café desejada.

■ Selecione as bebidas de café que devem ser preparadas com esta variedade de café em grão.

As bebidas de café selecionadas estão assinaladas a cor de laranja.

■ Confirme com *OK*.

A variedade de grão seguinte é agora atribuída e são exibidas as bebidas de café ainda não atribuídas.

■ Selecione as bebidas de café que devem ser preparadas com esta variedade de café em grão.

■ Confirme com *OK*.

Quaisquer outras bebidas de café não selecionadas são atribuídas à terceira variedade de grão.

Já configurou o tipo de grão e pode, agora, preparar bebidas.

Dica: Ao tocar em Todas as bebidas, todas as bebidas de café ficam marcadas. Pode-se desmarcar as bebidas de café que não deseja.

Se não atribuir reservatórios de grãos às bebidas de café, durante a preparação da bebida será perguntado qual a variedade de café que deseja usar.

Ao colocar a máquina em funcionamento, jogue fora as 2 primeiras bebidas de café que saírem, para que todos os restos de café, provenientes do controle efetuado na fábrica, sejam eliminados do sistema de infusão.

Pode-se preparar café ou expresso com grãos de café torrado que a máquina irá moer na altura da preparação.
A sua máquina de café possui um sistema de grãos com 3 reservatórios de grãos, que pode encher com diferentes variedades de grãos de café ou apenas uma variedade. Depois pode atribuir às bebidas de café individuais as variedades de café a gosto. Pode-se também criar perfis com as suas próprias bebidas de café e atribuir essas bebidas de café a uma variedade de grãos diferente da que se encontra no perfil padrão Miele.

⚠ Risco de danos no moedor devido a uso inadequado.
Quando substâncias impróprias, tais como líquidos, café moído ou grãos de café previamente tratados com açúcar, caramelo ou similar são inseridas no reservatório de café em grãos, a máquina de café é danificada.
Não utilize café verde (grãos de café verdes, não torrados) ou misturas de café que contenham café verde, pois isso pode danificar o moedor. Os grãos de café verdes são muito duros e contêm umidade residual. O moedor da máquina de café pode ser danificado logo na primeira moagem.
Encha o reservatório para café em grão exclusivamente com grãos de café torrados.

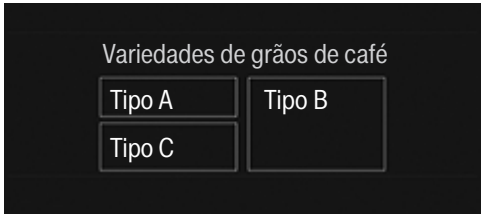
Quando os grãos descafeinados são preparados após uma bebida de café com cafeína, os restos dos grãos com cafeína ainda podem estar no moinho ou na câmara de infusão.
Tenha em consideração que a primeira bebida de café pode conter uma quantidade residual mínima de cafeína.

Alterar as regulações do sistema de grãos (Variedades de grão)

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla tátil ⮌.
- Selecione Configurações.
- Selecione Variedades de grão.

É exibida a apresentação esquemática do reservatório de grãos.



- Selecione uma variedade de grãos.

Agora, pode alterar o nome da variedade de grão ou a atribuição.

Dica: Se quiser atribuir uma variedade diferente de grãos a uma bebida de café, também poderá atribuí-la novamente em Parâmetros (consulte o capítulo «Parâmetros», seção «Variedade de grãos de café»).

Designar variedades de grãos

Se alterar o nome de uma variedade de grão, observe o seguinte:

- Escolha nomes curtos e concisos.
- Se designar 2 ou todos os reservatórios de grãos da mesma forma (porque usa apenas uma variedade de café), tenha atenção a uma ortografia exatamente igual.

■ Toque em Alterar o nome.

O Editor é aberto na tela.

■ Introduza o nome desejado.

■ Toque em Memorizar.

Se, anteriormente, designar, de modo distinto, variedades de grão com o mesmo nome, posteriormente deve atribuir bebidas de café a essas variedade de grão com nova denominação.

Alterar a atribuição do reservatório de grãos

Se criou perfis adicionais com bebidas de café, além do perfil Miele (padrão), pode-se atribuir as variedades de grãos individualmente às bebidas de café nos respectivos perfis.

■ Toque em Alterar a ordem.

Se criou 1 ou mais perfis e o(s) memorizou, pelo menos 1 bebida de café, primeiro selecione o perfil.

■ Selecione o perfil no qual pretende designar as variedades de grãos de café.

Todas as bebidas de café são listadas. As bebidas atribuídas encontram-se marcadas em laranja.

■ Altere a atribuição segundo os seus desejos.

■ Confirme com *OK*.

Dica: Ao tocar em Todas as bebidas, todas as bebidas de café ficam marcadas e pode-se desmarcar as que não desejar.

Caso uma variedade de grãos não seja atribuída durante a preparação da bebida. você será questionado sobre qual variedade de café deseja usar para a bebida.

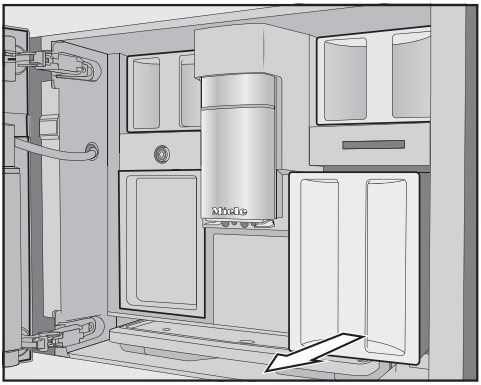
⚠ Perigo para a saúde devido à água contaminada.
A água que fica mais tempo no reservatório de água pode estar contaminada com germes e colocar em risco a sua saúde. O sabor da água que se encontra na mangueira de entrada de água também pode ser afetado se não preparar qualquer bebida durante um período de tempo longo.
Substitua **diariamente** a água do reservatório da água.
Jogue fora o primeiro enchimento do reservatório de água se não tiver preparado nenhuma bebida durante muito tempo.

Quando a máquina de café estiver conectada com a rede de abastecimento de água, o reservatório de água enche automaticamente logo que a máquina de café for ligada.

Pode-se encher o reservatório de água manualmente a qualquer altura.

⚠ Risco de danos devido a uso inadequado.
Líquidos inadequados como água quente ou morna, assim como outro tipo de líquido, podem danificar a máquina de café.
A água gaseificada calcifica intensamente a máquina de café.
Se encher a máquina de café manualmente:
utilize apenas o reservatório de água com água fria potável.

- Abra a porta do aparelho.



- Retire o reservatório de água pela frente.
- Encha o reservatório de água com água fria potável até à marcação *máx.*.
- Encaixe o reservatório de água no aparelho.
- Feche a porta do aparelho.

Ligar a máquina de café

- Toque no interruptor para ligar/desligar ⏻.

A máquina de café aquece e enxagua os tubos. Sai água quente do bocal de saída central.

Agora, pode-se preparar bebidas.

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

Desligar a máquina de café

- Toque no interruptor para ligar/desligar ⏻.

Após preparar uma bebida, a máquina de café executa automaticamente um enxague dos tubos antes de desligar.

Nos processos de preparação de bebidas ou manutenção é produzida umidade na máquina de café. O ventilador no aparelho continua a funcionar após a preparação da bebida ou após o desligamento, até que o interior esteja suficientemente desumidificado. Ouve-se um ruído correspondente.

Preparar uma ausência prolongada

Se a máquina de café não for utilizada durante mais de três dias, p. ex., durante as férias, é necessário fazer o seguinte:

- Despeje a bandeja de gotejamento, o recipiente de borras de café e o reservatório de água.
- Efetue a limpeza completa de todas as peças e também da unidade de fervura e do interior.
- Desligue a máquina de café.

⚠ Há risco de queimadura nos bicos de saída de café.
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 saindo líquidos quentes ou vapor.
Não toque em nenhuma peça quente.

Café

Bebidas de café em detalhe

Pode preparar as seguintes especialidades de café com a máquina 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 com cor de avelã ou creme.
  Para preparações de café Expresso, recomendamos a utilização de grãos de café com torrefação Expresso.
- **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 longo** é um café preparado com mais água.
- **Café Long black** é preparado com água quente e duas doses de expresso.
- **Caffè Americano** é composto por café expresso e água quente. Primeiro prepara-se o café expresso e depois adiciona-se água quente à xícara.
- **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.
- **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, em seguida, a espuma de leite.
- **Expresso macchiato** é um expresso com uma fina cobertura de espuma de leite.
- **Flat white** é uma variante especial do cappuccino: um expresso com uma quantidade substancialmente superior de espuma de leite que 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 em uma tigela.

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

Leite e produtos lácteos alternativos

Os aditivos açucarados no leite de vaca ou as alternativas aos produtos lácteos de base vegetal, por 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, por ex., leite de vaca pasteurizado.

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

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.

Dica: Para uma consistência perfeita da espuma de leite, utilize leite de vaca frio (< 10 °C) com pelo menos 3 % de teor de proteínas.
Você pode escolher o teor de gordura do leite ao seu gosto particular. Com leite integral (no mínimo 3,5 % de gordura), a espuma de leite fica mais cremosa do que com leite desnatado.

Produtos lácteos alternativos com base vegetal, seguidamente designados «produtos lácteos alternativos», contêm ingredientes diferentes do que, por 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.

Encha e utilize o recipiente do leite

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

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).

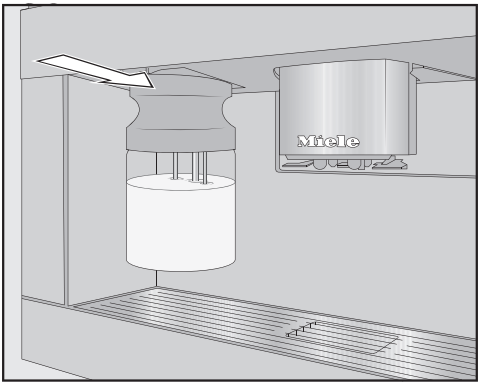
Não deixe, especialmente o leite de vaca, sem estar arrefecido, durante um longo período de tempo no recipiente do leite.

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 boa, utilize leite frio (< 10 °C).

- 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, no máximo até 2 cm abaixo da borda.
- Feche o recipiente do leite com a tampa.



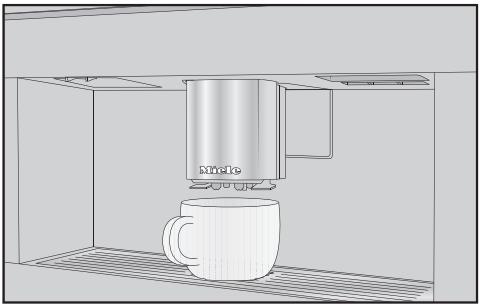
- Encaixe o recipiente do leite pela frente na máquina de café até este bloquear.

Dica: O recipiente do leite pode ser novamente retirado com facilidade utilizando as duas mãos.

Preparar bebida de café

Quando os grãos descafeinados são preparados após uma bebida de café com cafeína, os restos dos grãos com cafeína ainda podem estar no moinho ou na câmara de infusão.

Tenha em conta que quantidades residuais mínimas de cafeína da bebida de café anterior podem estar presentes na bebida de café seguinte.



- Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída central.
- Se pretender preparar uma bebida de café com leite quente ou espuma de leite, encha o recipiente do leite e coloque-o.
- Selecione uma bebida de café.

A preparação se inicia e a bebida de café sai do bocal de saída central para o recipiente.

Dica: Se tiver preparado uma bebida de café com leite, enxague o tubo do leite manualmente após a preparação.

Interromper a preparação

- Toque em Parar ou Cancelar.

DoubleShot

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

Pode-se ativar o DoubleShot para todas as bebidas de café, exceto «Ristretto» e «Long black».

Preparar uma bebida de café com DoubleShot

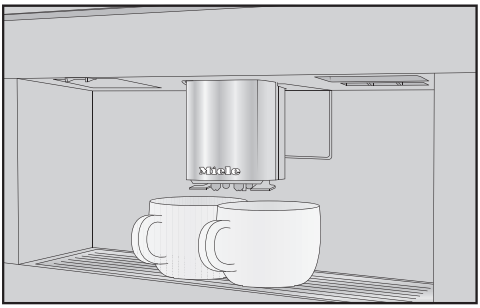
O símbolo é exibido durante a preparação de bebidas de café.

- Toque no símbolo imediatamente antes ou depois de iniciar a preparação de uma bebida.

A preparação é iniciada e o símbolo é marcado em cor de laranja na tela. São moídas e fervidas 2 doses de café em grão.

Preparar 2 cafés

Pode-se tirar 2 doses de uma bebida de uma só vez para uma xícara grande ou encher 2 xícaras em simultâneo.



- Coloque um recipiente por baixo do bico de saída do bocal de saída central.
- Toque no símbolo imediatamente antes ou depois de iniciar a preparação de uma bebida.

Tem início a preparação e o símbolo é marcado em laranja no visor. São preparadas 2 doses da bebida pretendida.

Preparar cafeteira de café

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

O menu de bebidas é exibido.

Dica: Certifique-se de que o reservatório de grãos e o reservatório de água estejam suficientemente cheios antes de iniciar Cafeteira.

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

Dica: Encontra-se Cafeteira no fim do menu das bebidas.

- Selecione o número de xícaras desejado (3 a 8).
- Siga as instruções na tela.

O café correspondente para cada xícara é moído separadamente e sai um de cada vez. Na tela, é indicado o processo.

Você pode interromper a preparação sempre que desejar.

- Toque em Cancelar.

Chá

Temperaturas de saída demasiado elevadas ou demasiado baixas e tempos de infusão demasiado curtos ou demasiado longos podem afetar o sabor do chá.
Respeite as instruções de preparação do fabricante do chá que prepara.

A máquina de café não é adequada para fins industriais ou científicos. As temperaturas de saída são aproximadas e podem variar dependendo das condições envolventes. Um nível de temperatura faz uma diferença de aprox. 2 °C.

Na preparação de chá, pode-se escolher a temperatura da água quente para as seguintes especialidades de chás.

- **Chá japonês** é um chá verde de alta 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 vaporizadas, conforme cada região. O chá verde pode ser infundido várias vezes.
  Temperatura de saída: cerca de 80 °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 combina muito bem com um pouco de limão ou leite.
  Temperatura de saída: cerca de 97 °C,
  Tempo de infusão: cerca de 3 minutos
- **Chai Latte** tem a sua origem nos ensinamentos ayurvédicos como chá preto com especiarias indianas típicas e leite. O leite suaviza a intensidade das especiarias e complementa a experiência gustativa.
  Temperatura de saída: cerca de 97 °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 97 °C,
  Tempo de infusão: cerca de 8 minutos
- **Chá de frutos** é composto por pedaços de frutos e/ou partes de plantas secas, por exemplo, roseira brava. O sabor varia conforme as plantas utilizadas e a sua combinação. Vários chás de fruta são adicionalmente aromatizados.
  Temperatura de saída: cerca de 97 °C,
  Tempo de infusão: cerca de 8 minutos

A temperatura de saída varia consoante o tipo de chá.
As respetivas temperaturas da água são recomendadas pela Miele para a preparação destes tipos de chá.

A utilização de folhas de chá soltas, misturas de chás ou saquinhos depende de suas preferências pessoais.

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 xícara (consulte o capítulo «Alterar quantidade de bebida»).

Preparação de chá

O menu de bebidas é exibido.

- Deite o chá solto em um filtro de chá ou similar.
- Coloque o filtro de chá preparado ou uma saqueta na xícara.
- Coloque a xícara de chá por baixo do bocal de saída central.
- Escolha a variedade de chá na tela.

A água quente começa a sair para a xícara.

Se TeaTimer | Automático estiver selecionado, o TeaTimer inicia automaticamente para o tempo de infusão.

Como alternativa, também pode iniciar o TeaTimer manualmente.

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

- Para confirmar o fim do tempo de infusão, toque em ⌛.

O TeaTimer está terminado.

- Retire as folhas de chá ou a saqueta de chá.

TeaTimer iniciar manualmente

- Prepare um chá.
- Toque em TeaTimer.

O editor abre com um tempo de infusão sugerido.

- Se necessário, altere o tempo de infusão.
- Confirme com *OK*.

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

- Para confirmar o fim do tempo de infusão, toque em ⌛.

O TeaTimer está terminado.

- Retire as folhas de chá ou a saqueta de chá.

Preparar bule de chá

Com o bule, pode-se preparar uma quantidade superior de água para chá (no máx., 1 litro). O tipo de chá selecionado determina a temperatura de saída predefinida.

O menu de bebidas é exibido.

Dica: Certifique-se de que o reservatório de água esteja suficientemente cheio antes de iniciar a preparação de um bule de chá.

- Coloque um recipiente de tamanho adequado por baixo do bocal de saída central.
- Selecione o bule pretendido.
- Selecione o número de xícaras desejado (3 a 8).

Você pode interromper a preparação sempre que desejar.

- Toque em Cancelar.

Preparar água quente e morna

Pode-se escolher entre as seguintes opções:

- Água quente a cerca de 90 °C
- Água morna a cerca de 65 °C

O menu de bebidas é exibido.

- Coloque um recipiente adequado por baixo do bocal de saída central.
- Selecione água quente ou morna.

A preparação inicia.

No modo Expert, pode-se atribuir uma vez um tipo de grão e alterar a quantidade de bebida durante a preparação da bebida. A regulação **não** é memorizada e só tem validade para a preparação atual.

Ligar e desligar o Modo Expert

O modo Expert está situado no menu suspenso na margem superior da tela.

- Toque na margem superior da tela no centro e deslize o dedo para baixo no visor para abrir o Modo Expert.

É exibida a apresentação esquemática do reservatório de grãos.

- Toque em Modo Expert.

O modo Expert está ativo quando Modo Expert está marcado em laranja.

- Para sair do menu suspenso, deslize a janela do menu para cima ou toque na tela do menu pendente.

Modo Expert: atribuir reservatórios de grãos

- Toque na margem superior da tela e abra o menu suspenso Modo Expert.
- Selecione agora o reservatório de grãos, cujos grãos devem ser utilizados para a bebida atual.
- Para fechar a janela de menu, desloque-a novamente para cima.
- Se necessário, mude para o menu de bebidas.
- Inicie agora a preparação de bebidas.

Modo Expert: adaptar a quantidade de bebida

O menu de bebidas é exibido.

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

- Selecione uma bebida.

A preparação inicia. Pode-se adaptar a quantidade de bebida enquanto esta é dispensada, por exemplo, alterar as quantidades de leite quente, espuma de leite e expresso no latte macchiato.

- Toque na barra e deslize o regulador (triângulo pequeno) como pretender.

Grau de moagem

O grau de moagem determina o tempo de contato 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 delicado creme cor de avelã.

Detectar o grau de moagem certo

Por meio das características a seguir, é possível reconhecer se é necessário alterar o grau de moagem.

O grau de moagem é **muito grosseiro** quando o café ou o expresso tem um sabor muito aguado e azedo. O creme é pálido e muito claro.

O grau de moagem é **muito fino** quando o café ou o expresso tem um sabor muito amargo e o creme é castanho escuro.

Ajustar o grau de moagem

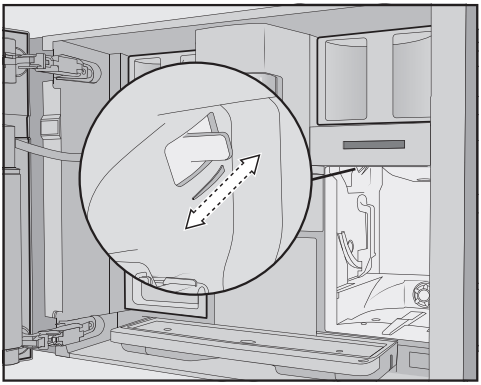
Quando o grau de moagem é ajustado em mais de um nível, o moinho pode ser danificado.

Altere o grau de moagem nível a nível.

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

A alavanca do grau de moagem encontra-se atrás do reservatório de água, em cima no lado esquerdo.

- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de água.



- Deslize a alavanca do grau de moagem para a frente **precisamente 1 nível** (moagem mais fina) ou para trás (moagem mais grosseira).

O grau de moagem ajustado fica efetivo para todas as bebidas de café e todas as variedades de grãos.

- Coloque o reservatório de água.
- Feche a porta do aparelho.
- Prepare uma bebida de café.

Depois, pode ajustar novamente o grau de moagem.

O moinho, naturalmente, desgasta-se com o tempo. Se necessário, altere o grau de moagem para moagem mais fina.

Variedades de grãos de café

Pode-se visualizar qual o tipo de café em grão que está sendo utilizado atualmente para esta bebida de café ou alterar a atribuição dos reservatórios de grãos para a bebida de café selecionada.

Quantidade de café

A máquina de café pode moer 7,5– 12,5 g de café em grão por xícara. Quanto mais café em pó for preparado, mais forte será a bebida.

A quantidade a ser moída é **muito baixa** quando o expresso ou o café tem um sabor muito fraco.

Para moer mais café, aumente a quantidade a ser moída.

A quantidade a ser moída é **muito alta** quando o expresso ou o café tem um sabor amargo.

Para moer menos café, reduza a quantidade a ser moída.

Pré-infusão do café em pó

Durante a pré-infusão, o café moído é umedecido 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 pelo pó de café umedecido. Por exemplo, se o café tiver um sabor muito suave e você pretender mais «sabor» e «corpo», experimente a função «Pré-infusão». Dependendo do tipo de café utilizado, a pré-infusão pode intensificar o sabor.

Você pode escolher uma pré-infusão curta ou longa ou então desativar a «Pré-infusão».

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

Temperatura de fervura em bebidas de café

A temperatura de infusão deve ser adaptada aos grãos de café utilizados e à sua torrefação. Também é importante saber se está sendo preparado expresso ou café.

Algumas variedades reagem de forma sensível a elevadas temperaturas de infusão, por isso, a formação do creme e o sabor são afetados. Se o seu café tiver um sabor amargo, a temperatura de infusão pode estar muito elevada.

Normalmente, o expresso é preparado com temperaturas mais elevadas.

Temperatura de saída para bebidas à base de chá, água morna e água quente

Pode alterar as temperaturas de saída de cada bebida de chá e da água morna e quente, ajustando individualmente a temperatura de infusão.

Um nível de temperatura faz uma diferença de aprox. 2 °C.

Quantidade de bebida

Pode-se alterar a quantidade de água para todos os tipos de café, água quente e variedade de chás.

A bebida de café fica mais ou menos forte em função da relação entre a quantidade de moagem e a quantidade de água. Se a bebida de café for preparada com uma maior quantidade de água na mesma quantidade a moer, a mesma terá um sabor mais suave e delicado. Inversamente, se reduzir a quantidade de água, irá obter uma bebida de café mais forte e mais potente.

Se aumentar ou diminuir significativamente a quantidade de bebida e, por-

tanto, a quantidade de água para uma bebida de café, deverá também ajustar a quantidade a moer em conformidade.

Para bebidas de café com leite, pode-se ajustar a quantidade de leite e de espuma de leite de acordo com as suas preferências. Do mesmo modo, pode-se ajustar a quantidade para leite quente e para espuma de leite.

A quantidade de bebida alterada será sempre memorizada no perfil atual. O nome do perfil atual aparece na tela, em cima à esquerda.

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

Exibir e alterar parâmetros

Os parâmetros seguintes podem ser regulados individualmente para cada bebida de café:

- Variedade de grãos
- Quantidade a ser moída
- Temperatura de infusão
- Pré-infusão

Pode-se ajustar a temperatura de infusão para as bebidas de chá, água quente e água morna.

O menu de bebidas é exibido.

■ Toque no nome da bebida desejada até que o menu de contexto desta bebida seja exibido.

■ Selecione Parâmetros.

O menu Parâmetros é exibido.

■ Selecione o parâmetro pretendido.

A regulação atual é exibida.

■ Altere a regulação como pretender.

Alterar quantidade de bebida

O menu de bebidas é exibido.

■ Coloque a xícara desejada por baixo do bocal de saída central.

■ Toque na bebida desejada até que o menu de contexto seja aberto.

■ Toque em Quant. bebidas.

A bebida é preparada. Aparece na tela Memorizar logo que a quantidade mínima for alcançada.

■ Assim que a xícara estiver cheia com a quantidade desejada, toque em Memorizar.

Quando a quantidade máxima for atingida, a preparação e a quantidade máxima possível são memorizadas.

Quando desejar alterar a quantidade de bebida para bebidas de café com leite ou com água quente, os componentes da bebida serão memorizados um após o outro durante a preparação.

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

Repor bebidas

Pode-se repor as quantidades de bebidas e os parâmetros para todas as bebidas ou individualmente, definidos de fábrica.

O menu de bebidas é exibido.

■ Toque no registo da bebida desejada até que o menu de contexto seja aberto.

■ Selecione Repor e confirme com Sim.

A quantidade de bebida e os parâmetros são redefinidos para a definição de fábrica. A atribuição da variedade de grãos se mantém memorizada.

Perfis

Para além do menu de bebidas Miele (perfil Miele) pode criar perfis personalizados para satisfazer os gostos e as preferências de café dos diferentes usuários.

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

Além disso, pode alterar apagar bebidas não desejadas do seu perfil. No máximo, podem ser memorizadas 9 bebidas para um perfil.

Criar perfil

O menu de bebidas é exibido.

■ Toque em Perfis.

O menu Perfis abre.

■ Toque em Criar perfil.

O Editor é aberto na tela.

■ Introduza o nome desejado.

■ Toque em Memorizar.

O perfil está criado. Agora pode criar bebidas (consulte o capítulo «Perfis: criar e processar bebidas»).

Editar perfil

Pode mudar o nome, apagar ou mover perfis criados por si.

O menu de bebidas é exibido.

■ Toque em Perfis.

O menu Perfis abre-se.

■ Para o efeito, toque no nome do perfil desejado até o menu de contexto aparecer.

■ Edite o registro como pretendido.

Selecionar troca de perfil

O menu de bebidas é exibido.

■ Toque em Perfis.

O menu Perfis abre.

■ Para o efeito, toque no nome do perfil desejado até o menu de contexto aparecer.

■ Selecione a opção pretendida.

Você pode escolher entre as seguintes opções:

- **Manual**: o perfil selecionado permanecerá ativo até selecionar um perfil diferente.
- **Após tirar**: após cada preparação de bebida, é novamente exibido o perfil Miele.

Criar bebida

Você pode criar novas bebidas com base nas bebidas existentes.

O menu de bebidas é exibido.

■ Toque em Perfis.

O menu Perfis abre.

■ Selecione o perfil desejado.

O nome do perfil atual aparece na tela em cima à esquerda.

■ Toque em Criar bebida.

■ Selecione agora uma bebida.

■ Altere, como pretendido, os parâmetros e a quantidade de bebida para esta bebida.

A preparação tem início e você pode memorizar as quantidades de cada componente como pretendido.

■ Selecione um nome para a nova bebida criada e toque em Memorizar.

A nova bebida criada aparece no perfil.

Mudar o nome, mover ou apagar a sua própria bebida

Se já tiver criado bebidas, pode editar estas bebidas no menu de contexto.

O perfil pretendido com as bebidas criadas é exibido.

- Para isso, toque no nome da bebida até o menu de contexto aparecer.
- Edite o registro como pretendido.

Na tela MyMiele, você pode visualizar as bebidas que prepara com frequência, as bebidas dos perfis e os programas de manutenção preferidos.

Dica: Você também pode definir como tela inicial os pontos do menu registrados em MyMiele (consulte o capítulo «Regulações», seção «Tela inicial»).

O menu principal é exibido.

- Toque em MyMiele.

Agora você pode configurar o MyMiele.

MyMiele: adicionar registro

- Toque em Adicionar registo.

Agora, você pode adicionar registros dos menus:

- Bebidas
- Perfis
- Manutenção

- Selecione um registro.
- Confirme a mensagem com *OK*.

Na tela aparece um mosaico com a entrada selecionada e o menu de proveniência.

MyMiele: apagar ou mover registros

Se você já tiver criado registros, pode mover ou eliminar estes registros no menu de contexto na tela MyMiele.

- Para isso, toque no registro pretendido até o menu de contexto aparecer.
- Mova ou elimine o registro como pretendido.

Preparar MobileStart

⚠ Perigo de queimadura e escaldamento nos bocais de saída de café.
Se houver vazamento de líquidos ou de 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, esteja em risco ao iniciar uma operação sem vigilância.

O leite **não** é refrigerado no recipiente do leite ou em uma embalagem de leite.
Se deixar o leite durante um longo período no recipiente do leite ou em uma embalagem de leite sem refrigeração, este pode estragar-se (consoante o tipo de leite).
Não deixe o leite, especialmente o leite de vaca, sem refrigeração, durante um longo período no recipiente do leite ou em uma embalagem de leite. Siga as indicações do fabricante relativas à conservação do leite utilizado.

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

- Verifique se a máquina de café está pronta a funcionar, p. ex., verificar se o reservatório de água e o reservatório para café em grão estão suficientemente cheios.
- Coloque um recipiente vazio, suficientemente grande, sob o bocal de saída central.
  Só pode utilizar o MobileStart se
  - a Miele@home estiver configurada para a sua máquina de café e
  - as funções Comando à distância e MobileStart estiverem ligadas.

Depois, pode preparar bebidas através do app.

Ligar e desligar o MobileStart

Se pretender utilizar o MobileStart, a função Comando à distância deve ser ligada.

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla tátil .

A tecla tátil acende. Agora pode-se iniciar, através do aplicativo, uma preparação de bebidas. Para isso, observe as indicações introdutórias.

Enquanto o MobileStart estiver ligado, a indicação das horas é sempre exibida na tela.
Se a máquina de café for operada diretamente, a operação através do aplicativo não é possível. A operação no aparelho tem prioridade.
MobileStart irá se desligar automaticamente ao fim de 24 horas.

É possível personalizar a sua máquina de café, ao mesmo tempo que ajusta as regulações de fábrica às suas necessidades.

Ver e alterar regulações

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla tátil *Back*.
- Selecione Regulações.
- Selecione o ponto do menu que deseja alterar.
- Altere a configuração.

Se necessário, confirme a seleção com *OK*.

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

Idioma

Você pode selecionar seu idioma e, se necessário, a sua localização, para todos os textos indicados no visor.

Dica: Você encontra «Idioma» através do símbolo ⚑, caso tenha selecionado o idioma incorreto por engano.

Hora

Exibição (indicação das horas)

Selecione o tipo de indicação das horas que deve aparecer com a máquina de café desligada:

- **Ativado**: as horas são sempre indicadas.
- **Desligado**: as horas não são indicadas.
- **Desligar noturno**: a hora é exibida das 5 às 23 horas, para poupar energia.

Quando a indicação das horas está ligada, o consumo de energia da máquina de café aumenta.

Apresentação

Pode-se visualizar a hora no modo **analógico** (mostrador) ou **digital** (horas: minutos mais data) quando a máquina de café está desligada.

Formato das horas

- Indicação de 24 horas (24 h)
- Indicação de 12 horas (12 h (am/pm))

Ajustar

Você ajusta as horas e os minutos.

Dica: Se tocar na hora no canto superior direito do visor, pode-se ajustar a hora sem ter de ir ao menu Regulações.

Se a máquina de café for ligada a uma rede Wi-Fi e ao aplicativo Miele, a hora será sincronizada com base na configuração da localização no aplicativo Miele.

Data

Você ajusta a data.

A data só aparece na regulação Horas I Apresentação I Digital.

Tela inicial

Agora você pode selecionar o menu que aparece quando a máquina de café for ligada. Com MyMiele você pode, por exemplo, exibir um menu personalizado (consulte o capítulo «MyMiele»). A tela inicial alterada é exibida quando ligar a máquina na próxima vez.

O menu das bebidas está definido de fábrica como tela inicial.

Timer

Timer dos aparelhos

A máquina de café dispõe de 3 temporizadores:

- Ligar às
- Desligar às
- Desligar após

Pode atribuir as funções individuais do Timer a diferentes dias da semana. Pode, por exemplo, definir diferentes tempos do Timer para o fim de semana (Sáb. e Dom.) e/ou de segunda a sexta-feira (Seg. - Terç.). Ou selecione Diariamente caso pretenda ativar o Timer diariamente.

Dica: Se não for possível definir os Timers e a tela estiver cinza, toque em Ativado para ativar a definição do Timer.

Para guardar as definições do Timer e ativar o Timer, selecione Aceitar todas.

Quando pretender desativar as funções do Timer, selecione Desativar todas.

Com Eliminar, pode-se desativar o Timer individualmente. Na tela, aparece então -- --.

Ligar às (Ligar às)

A máquina de café liga a uma determinada hora, por ex. de manhã durante o café da manhã.

> Quando o bloqueio de funcionamento estiver ativado, a máquina de café **não** liga na hora predefinida.
> As configurações do Timer são desativadas.

Quando a máquina de café ligar **três vezes** na hora predefinida e não for tirada nenhuma bebida, ela não volta a ligar automaticamente. Assim, a máquina de café não liga diariamente no caso de ausências prolongadas, por ex., férias. Os tempos programados permanecem na memória e são ativados novamente após a conexão manual seguinte.

Se tiver selecionado a indicação de horas ligada para o aparelho desligado (Indicação | Ativado ou Desligar noturno) e se o relógio for apresentado digitalmente (Apresentação | Digital), aparece antes no visor 23:59 horas, o símbolo e a hora pretendida.

Desligar às (Desligar às)

A máquina de café desliga a uma determinada hora.

Desligar após (Desligar após)

A máquina de café desliga após um determinado tempo se não for ativada nenhuma tecla.

> De acordo com a definição de fábrica, a máquina de café desliga após 20 minutos.

Você pode alterar esta configuração e selecionar um tempo entre 20 minutos e 9 horas.

> Se prolongar o tempo Desligar após, o consumo de energia da máquina de café aumentará.

Se desativar as funções de timer com Desativar todas, a máquina de café desliga-se após o último tempo definido em Desligar após. Não é possível desativar este timer.

Timer da manutenção

Pode-se selecionar qualquer hora de início para os programas de manutenção automáticos no Timer de manutenção (ver o capítulo «Limpeza e descalcificação automáticas», seção «Timer de manutenção»).

TeaTimer

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

Há 2 TeaTimers disponíveis, que podem ser iniciados independentemente um do outro.

Pode-se escolher entre as seguintes opções:

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

Os TeaTimers com o respectivo tempo de infusão são exibidos no canto superior direito do visor.

Você pode continuar a operar a máquina de café normalmente enquanto o tempo de preparação está acabando. Após decorrer o tempo de infusão, soa um sinal e o símbolo ⌛ pisca.

Volume do sinal

Você pode ajustar o volume do sinal, os sons de alertas e sons de teclas por meio das barras de ajuste.

Visor

Luminosidade

A luminosidade do visor é regulada através de uma barra de segmentos.

Esquema de cores

Selecione se o visor é apresentado com um esquema de cores claro ou escuro.

QuickTouch

Defina se a tecla sensora *Light* e o sensor de aproximação reagem quando a máquina de café está desligada e se a hora é exibida no visor (Horas I Indicação I Ativado ou Desligar noturno).

Iluminação

A intensidade da iluminação é ajustada através da barra de segmentos.

Com a tecla sensora ☼, pode-se ligar ou desligar a iluminação a qualquer momento, desde que a máquina de café esteja ligada.

Se a máquina de café estiver desligada, pode ligar ou desligar a iluminação a qualquer momento se selecionar as seguintes regulações:

- Horas | Indicação | Ativado ou Desligar noturno (as horas são indicadas)
- Visor | QuickTouch | Ativado

Quanto mais brilhante for regulada a iluminação e quanto mais tempo estiver ligada, maior será o consumo de energia da máquina de café.

Info (mostrar informações)

No ponto de menu Info, pode-se exibir o número de bebidas tiradas e os níveis de enchimento dos cartuchos (desde que utilizados).

Água de rede

O aparelho destina-se ao funcionamento com conexão com a rede de abastecimento de água. Quando a conexão com a rede de abastecimento de água é ligada, o reservatório de água é automaticamente enchido através do tubo de água potável. No estado desativado, encha o reservatório de água manualmente.

Altitude

Caso a máquina de café seja instalada em posições mais elevadas a água, graças à pressão mais baixo do ar, irá ferver a temperaturas comparativamente mais baixas. Para ajustar as temperaturas de preparação de uma forma ideal, pode definir a altura local.

Modo Performance

Pode-se selecionar o modo Performance apropriado para o seu modelo de utilização:

- Modo Eco
- Modo Barista
- Modo Latte

Existe também o para uma utilização pouco frequente e intensiva da máquina de café.

Modo ECO

A máquina de café consome menos energia no Modo ECO. O sistema só aquece quando é iniciada a preparação de uma bebida.

De fábrica está regulado o Modo ECO. Se selecionar um modo Performance diferente do Modo ECO, o consumo de energia da máquina de café aumentará.

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 infusão.

O consumo de energia no Modo Café é mais elevado do que no Modo ECO.

Modo Leite

Este modo Performance está otimizado para a preparação de leite. É possível preparar bebidas de leite no Modo Leite de forma significativamente mais rápida.

O consumo de energia no Modo Leite é mais elevado do que no Modo ECO e no Modo Café.

Modo Festa

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

Esvazie a bandeja de gotejamento e encha o reservatório de água antes de desligar a máquina de café, para que os programas de manutenção pendentes possam ser executados.
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 deve ser desengordurada manualmente.

Observe as seguintes instruções para o Modo Festa:

- Os tubos são enxaguados significativamente menos ou não são enxaguados. O tubo do leite é enxaguado apenas cerca de 1 hora após a última preparação de leite.
- As mensagens relativas ao estado de manutenção ou aos avisos de manutenção necessária são suprimidas e adiadas até à ligação seguinte.
- A iluminação da xícara está permanentemente ligada com a máxima luminosidade desde que a máquina de café esteja ligada.

- O timer Desligar às e Desligar após é desativado.
- A máquina de café desliga 6 horas após o último toque de tecla. Na próxima reativação, o modo Festa é desligado e o último modo Performance definido é ligado novamente.

O consumo de energia é mais elevado no modo Festa do que nos outros modos Performance.

Dureza da água

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

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

Se utilizar água potável 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.

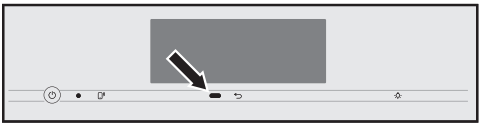
A máquina está regulada de fábrica para o grau de dureza 21°dH.

Dureza da água		**Teor de cálcio** mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+}/l)	**Regulação**
°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
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

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+}/l)	Regulação
°dH	mmol/l		
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 Ca^{2+}). Isso significa que a sua máquina de café necessita de menos descalcificações, protegendo, assim, o ambiente, uma vez que é usado menos descalcificador.

Comando por sensor



O sensor de aproximação reconhece quando alguém se aproxima do visor tátil com a mão ou com o corpo. Pode-se ativar individualmente as seguintes funções:

- **Ligar luz**: você pode distinguir se a luz acende quando a máquina de café está ligada ou desligada.
- **Silenciar sons acústicos**: os sinais sonoros são suprimidos, por exemplo, em caso de mensagem Encher o reservatório da água e colocar no aparelho.
- **Ligar aparelho**: a tela inicial é exibida.

O sensor de aproximação está desativado de fábrica.

Se desejar que o sensor de aproximação reaja também com a máquina desligada, ligue também QuickTouch (Visor I QuickTouch I Ativado).

Quando o bloqueio de funcionamento estiver ativado, as funções do sensor de aproximação estão desativadas.

Bloqueio do funcionamento

Você pode bloquear a máquina de café para que pessoas não autorizadas, por exemplo, crianças, não possam utilizá-la.

Quando o bloqueio de funcionamento estiver ativado, as regulações para o Timer Ligar às e para o sensor de aproximação estão desativadas. A máquina de café **não** liga na hora predefinida e/ou não reage à aproximação.

Desativar temporariamente o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla tátil durante 6 segundos.

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

Miele@home

A máquina de café está equipada com um módulo Wi-Fi e é compatível com Miele@home.

Dependendo de ter ligado ou não a máquina de café à rede, são apresentados os seguintes pontos em Miele@home:

- **Instalar**: Esta opção surge apenas quando a máquina de café ainda não foi ligada a uma rede Wi-Fi ou foi redefinida a configuração de rede.
- **Desativar***/**Activar***: 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.

- **Instalar de novo***: As regulações da atual rede Wi-Fi serão redefinidas. A ligação Wi-Fi é configurada novamente.
- **Repor***: a ligação em rede é desativada e as regulações da atual rede Wi-Fi serão repostas.

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

Dica: A ligação em rede pode ser iniciada a qualquer momento, quando a máquina de café totalmente automática estiver pronta a funcionar, tocando brevemente na tecla sensora ⌷ ou digitalizando o código QR que consta destas instruções de utilização (ver capítulo «Efetuar Scan & Connect»).

A ligação em rede aumenta o consumo de energia da máquina de café, mesmo quando esta está desligada.

Redefina 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 foram removidos todos os dados pessoais e que o proprietário anterior já não consegue acessar a máquina de café.

Efetuar Scan & Connect

A primeira colocação em funcionamento foi efetuada sem configurar o Miele@home.

■ Digitalize o código QR.

Se tiver instalado a app da Miele e possuir uma conta de utilizador será encaminhado diretamente para a ligação à rede.

Se ainda não tiver instalado a app da Miele será encaminhado para a Apple App Store® ou Google Play Store™.

■ Instale a app da Miele e configure uma conta de utilizador.

■ Digitalize novamente o código QR.

A app da Miele guia-o através do processo de configuração.

Controle remoto

Este item do menu Controle remotoComando à distância aparece caso a Miele@home tenha sido configurada e a máquina de café se encontre ligada a uma rede Wi-Fi.

No app da Miele, pode-se alterar, por exemplo, as regulações da máquina de café quando o controle remoto estiver ligado. Para iniciar uma preparação de bebidas através do aplicativo, o MobileStart tem de estar adicionalmente ativo.

O controle remoto está ligado de fábrica.

SuperVision

Com a SuperVision, pode-se monitorar outros eletrodomésticos no sistema Miele@home.

A SuperVision surge quando a máquina de café se encontra ligada a uma rede Wi-Fi.

Você pode ligar ou desligar a SuperVision para os eletrodomésticos registrados. Além disso, pode-se ligar ou desligar os sinais sonoros para os eletrodomésticos listados.

Indicação SuperVision

Se a SuperVision estiver ligada (SuperVision | Ativado), aparece o símbolo 👁 na tela.

Quando a indicação SuperVision está ligada, o consumo de energia da máquina de café aumenta.

Indicação em standby

A SuperVision também está disponível no funcionamento em standby se a indicação das horas estiver ligada (Regulações I Horas I Indicação I Ativado ou Desligar noturno).

Lista aparelhos

Todos os eletrodomésticos registrados no sistema Miele@home são listados. Se desligar a SuperVision para um eletrodoméstico, são exibidos, contudo, os erros ocorridos para este aparelho.

A função Procurar aparelhos aumenta o consumo de energia da máquina de café.

RemoteUpdate

O software da sua máquina de café pode ser atualizado com a RemoteUpdate. Se estiver disponível uma atualização de software para a sua máquina de café, esta será automaticamente baixada pela máquina, mas o novo software não será automaticamente instalado. A instalação deve ser iniciada manualmente por você.

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

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

A RemoteUpdate está ativada de fábrica. Uma atualização disponível é baixada automaticamente e deve ser iniciada manualmente.

Desligue as RemoteUpdates caso não pretenda que a atualização seja transferida automaticamente.

Procedimento de uma RemoteUpdate

No app da Miele, são fornecidas informações sobre o conteúdo e o âmbito de uma atualização.

Se houver uma atualização pronta para instalação, é apresentada uma mensagem na tela da sua máquina de café.

É possível instalar a atualização imediatamente ou adiar a instalação para mais tarde. A mensagem é apresentada depois de ligar novamente a máquina de café.

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Tome nota do seguinte para a RemoteUpdate:

- Enquanto não receber uma mensagem, não existe nenhuma RemoteUpdate disponível.
- Uma RemoteUpdate instalada não pode ser revertida.

- Não desligue a máquina de café durante a atualização. Caso contrário, a atualização será interrompida e não será 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, você não precisa destas informações.

Informações legais

Neste ponto de menu, encontra-se as licenças Open Source utilizadas.

Distribuidores (modo de demonstração)

Para a utilização doméstica, você 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-se 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.

Configurações de fábrica

É possível redefinir as configurações da máquina de café para o estado de fornecimento (configurações de fábrica).

Pode-se redefinir a MyMiele separadamente.

O seguinte **não** é redefinido:

- Número de bebidas preparadas e o estado da máquina (bebidas que ainda se pode preparar até à descalcificação da máquina, ... desengordurar unidade de infusão)
- Idioma
- Hora e data
- Perfis e bebidas associadas (a atribuição das variedades de grãos de café às bebidas é redefinida).
- Miele@home

O Timer da manutenção é redefinido para às 2:00 horas.

Limpeza e manutenção

⚠ Perigo para a saúde devido a uma limpeza insuficiente.
Devido ao calor e à umidade 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.
Realize a limpeza do interior da máquina de café cuidadosamente e regularmente.

Visão geral dos intervalos de limpeza

Intervalo de limpeza recomendado	O que deve ser limpo/tratado?
Diariamente (no final do dia)	Recipiente do leite e tampa
	Válvula do leite
	Reservatório de água
	Bandeja coletora metálica
	Bandeja de gotejamento e recipientes de borras de café
1 x por semana (mais vezes se houver muita sujeira)	Bocal de saída central
	Sensor detector de borda de copo
	Espaço interno
	Unidade de fermentação
	Bandeja de gotejamento
	Frente do aparelho
1 x por mês	Reservatório de grãos de café
	Remover e limpar a válvula de leite
1 x por ano (mais vezes quando necessário)	Lubrificar a unidade de fermentação (com lubrificante de silicone)
Em caso de necessidade/após indicação na tela	Limpar o tubo do leite (com 2 sticks de limpeza)
	Desengordurar unidade de fermentação (com 1 pastilha de limpeza)
	Descalcificar o aparelho (com 2 pastilhas de descalcificação)

Lavar manualmente ou na máquina de lavar louças

A unidade de infusão **não** é adequada para lavagem na máquina de lavar louça.
Limpe a unidade de infusão exclusivamente à mão 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 infusão
- Reservatório de grãos e tampa

⚠ Risco de danos devido a temperaturas elevadas na máquina de lavar louças.
Os componentes podem ficar inutilizáveis, deformando-se, por exemplo, em caso de lavagem na máquina de lavar louças a mais de 55 °C.
Para que os componentes fiquem seguros na máquina de lavar louças, selecione apenas programas de lavar louça com, no máximo, 55 °C.

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

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

- Bandeja de gotejamento, tampa e recipientes de borras de café
- Base de gotejamento
- Bocal de saída central (sem tampa de aço inoxidável)
- Reservatório do leite com tampa
- Sensor detector do rebordo da xícara
- Recipiente de manutenção
- Reservatório de água

⚠ Risco de queimaduras em peças muito quentes ou devido a 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 dos bocais de saída se estiverem saindo líquidos quentes ou vapor.
Deixe a máquina de café esfriar, antes de realizar a limpeza do equipamento.
Observe também que a água existente na bandeja de gotejamento pode estar muito quente.

⚠ Danos devido a entrada de umidade.
O vapor de um aparelho de limpeza pode atingir as peças condutoras de eletricidade e provocar um curto-circuito.
Para realizar a limpeza não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

É importante limpar a máquina regularmente, porque as borras de café formam bolor muito rapidamente. 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 contato com detergentes inadequados. Todas as superfícies são sensíveis a arranhões. Em determinadas circunstâncias, os riscos podem provocar a quebra de superfícies de vidro.

Remova imediatamente os resíduos de produtos de limpeza. Certifique-se de que quaisquer respingos sejam removidos imediatamente durante a descalcificação.

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

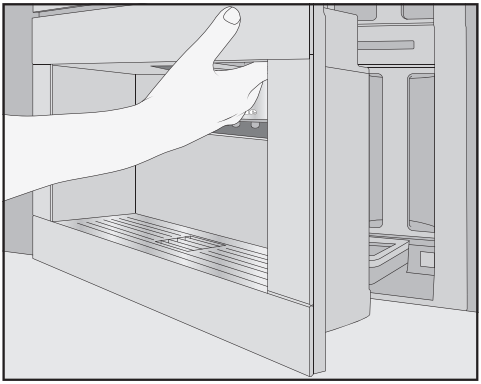
- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza que contenham solventes
- produto de limpeza desinfetante e gel de desinfeção das mãos
- produtos de limpeza anticalcário (inadequados para a frente do aparelho)
- produtos de limpeza para aço inoxidável
- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça (inadequados para a frente do aparelho)
- limpa-vidros
- detergentes para placas de vitrocerâmica
- produtos para limpeza de fornos
- detergentes para forno a vapor (DG-Clean)
- 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 abrasivos
- esponja mágica
- raspadores metálicos afiados
- palha de aço ou espirais em aço inox
- protetores solares/filtros solares

Abrir a porta do aparelho

Perigo de danos ao abrir a porta.

Se o bocal de saída central estiver muito alto ou muito baixo, a porta não poderá ser aberta. Se tentar abrir a porta, o bocal de saída central poderá ser danificado.

Certifique-se de que o bocal de saída central esteja na posição superior ou intermédia antes de abrir a porta.



■ Abra a porta do aparelho.

Lavar a bandeja de gotejamento e o recipiente de borras de café

⚠ Perigo de queimadura e escaldamento em componentes muito quentes ou devido a líquidos quentes.

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 escaldamentos.

Caso os tubos tenham acabado de ser enxaguados, espere algum tempo antes de retirar a bandeja de gotejamento da máquina de café.

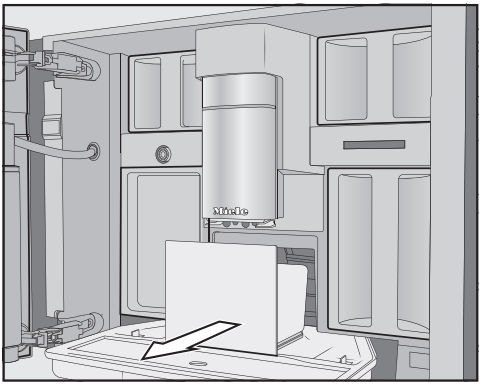
Observe também que a água existente na bandeja de gotejamento pode estar muito quente.

Não toque em nenhuma peça quente.

Para evitar a formação de odores e de fungos, limpe **diariamente** a bandeja de gotejamento e o recipiente de borras de café.

A máquina de café indica, através da tela, quando a bandeja de gotejamento e/ou o recipiente de borras de café estão cheios e têm de ser despejados. Despeje a bandeja de gotejamento **e** o recipiente de borras de café. A tampa da bandeja de gotejamento não precisa ser removida para o esvaziamento.

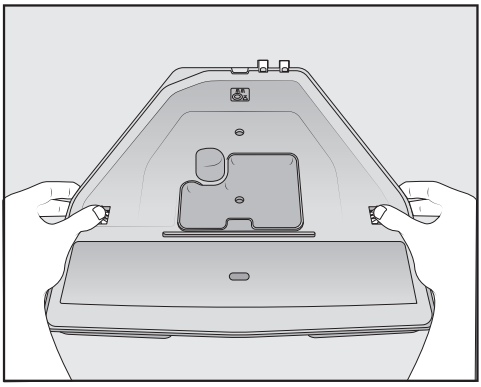
- Abra a porta do aparelho.



- Retire a bandeja de gotejamento com o recipiente de borras de café do aparelho.
- Retire o recipiente de borras de café da bandeja de gotejamento e esvazie-o.

Muitas vezes, no recipiente de borras de café, também se pode encontrar água de lavagem junto dos restos de café.

Desmontar a bandeja de gotejamento



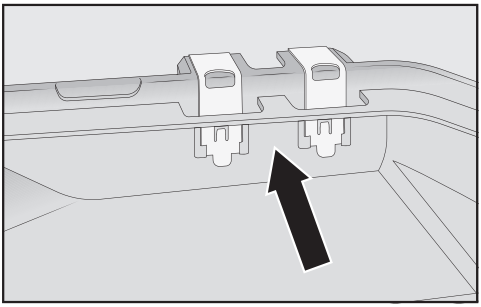
Os fechos de pressão laranja não são removíveis.

- Retire a tampa da bandeja de gotejamento: pressione os fechos de pressão dos dois lados para fora e solte a tampa.
- Retire a tampa.
- Limpe a bandeja de gotejamento, a tampa e o recipiente para borras de café à mão com uma solução de detergente quente e suave.
- Seque todas as peças.

Dica: Para limpar em profundidade a bandeja de gotejamento, a tampa e o recipiente de borras, lave-o, de vez em quando, na máquina de lava louça. No caso de sujidade itensa, lave a bandeja de gotejamento apenas com uma escova, antes de o colocar no lava louça.

- Efetue a limpeza do interior da máquina de café sob a bandeja de gotejamento.

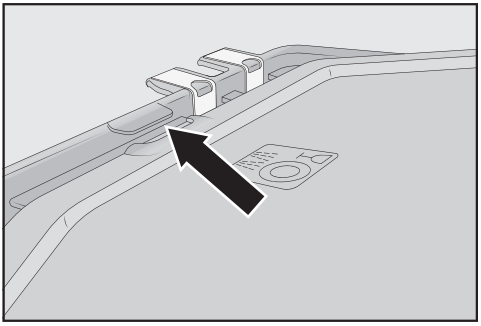
Limpar os contatos da bandeja de gotejamento



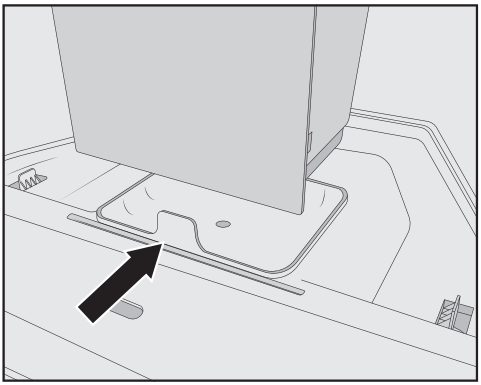
- Limpe os contatos (placas metálicas) e o espaço intermédio, por exemplo, com uma escova.
- Seque bem todas as peças.

Somente com contatos limpos e secos é possível detectar claramente se a bandeja de gotejamento está cheia. Verifique uma vez por semana a área dos contatos.

Montar a bandeja de gotejamento



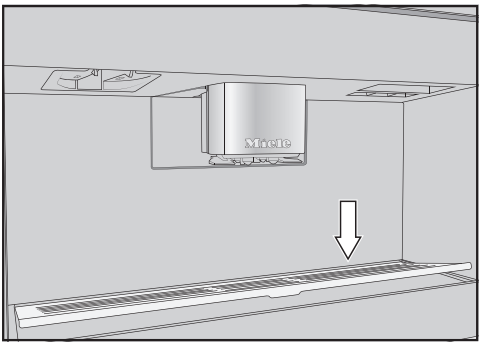
- Coloque a tampa da bandeja de gotejamento: deslize a tampa sob a saliência ao lado dos contatos e pressione a tampa até que os bloqueios laterais se encaixem de forma audível.



- Coloque o recipiente de borras de café na tampa.
- Encaixe a bandeja de gotejamento com o recipiente de borras de café na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar a bandeja de gotejamento

Limpe a bandeja de gotejamento diariamente.



- Remova a bandeja de gotejamento: para isso, pressione o rebordo posterior para que a bandeja se incline para cima na frente e possa ser facilmente removida.
- Lave a bandeja de gotejamente à mão com água quente e um pouco de detergente.
- Seque a bandeja de gotejamento.
- Volte a encaixar a bandeja de gotejamento.

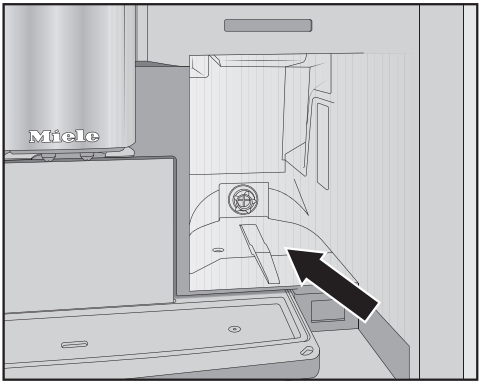
Dica: Para lavar em profundidade a bandeja de gotejamento, lave-a, de vez em quando, na máquina de lava louça.

Lave o reservatório de água

Lavar diariamente o reservatório de água.

- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de água.
- Lave o reservatório de água à mão com água quente e um pouco de detergente.
- Para remover eventuais restos de detergente, lave o reservatório de água em profundidade com água quente.
- Seque o reservatório de água por fora.

Dica: Para lavar em profundidade o reservatório de água, lave-o, de vez em quando, na máquina de lava louça.



- Efetue a limpeza e a secagem da área de apoio do reservatório de água.
- Deslize o reservatório de água até o batente da máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

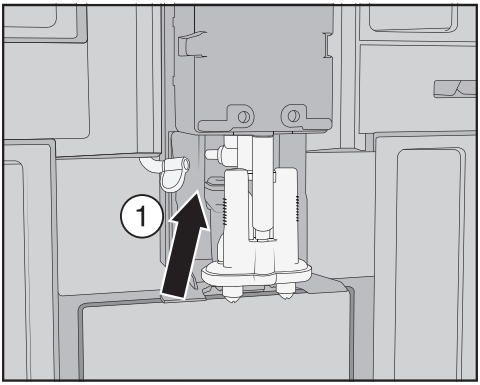
Limpar o bocal de saída central

Limpe a cobertura de aço inox do bocal de saída central apenas de forma manual com água quente e um pouco de detergente.

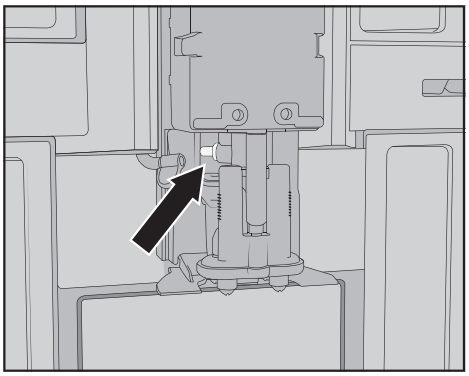
Limpe todas as peças do bocal de saída central pelo menos uma vez por semana.

Remover o bocal de saída central

- Abra a porta do aparelho.
- Retire a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central para frente.
- Limpe a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central.

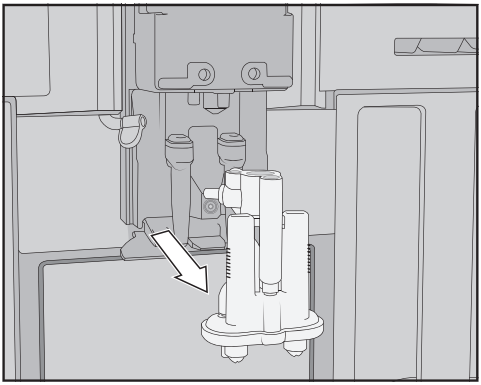


■ Desconecte o tubo do leite da unidade de saída: para isso, puxe a aba de abertura ① para a esquerda.

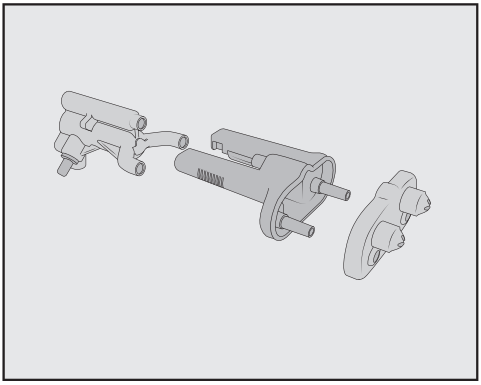


Não remova a peça de ligação do tubo do leite.

Se necessário, limpe a peça de ligação com a escova de limpeza.



■ Segure a unidade de saída lateralmente e puxe-a para baixo.



■ Desmonte a unidade de saída em 3 partes: solte a peça em Y, os bocais de saída e os suportes um do outro.

Limpar o bocal de saída central

Limpe a cobertura de aço inox do bocal de saída central apenas de forma manual com água quente e um pouco de detergente.

■ Limpe todas as peças à mão em profundidade.

Dica: Para limpar, com particular profundidade, as peças do bocal de saída central, excetuando a cobertura em aço inoxidável limpe-as, de vez em quando, no lava-louça. Desta forma, as borras de café e os resíduos de leite são removidos de forma eficaz.

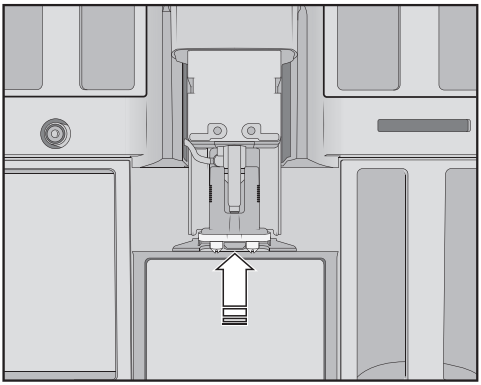
- Efetue a limpeza da área do bocal de saída central com uma esponja úmida.

Inserir o bocal de saída central

A unidade de saída é mais fácil de montar se as peças forem previamente umedecidas com água.

Certifique-se de que todas as peças fiquem unidas de forma fixa.

- Volte a montar a unidade de saída.
- Para ligar rigidamente os bocais de saída ao suporte, pressione com força.



- Insira a unidade de saída na máquina de café.
- Feche o tubo do leite.
- Volte a colocar a cobertura de aço inoxidável.
- Feche a porta do aparelho.

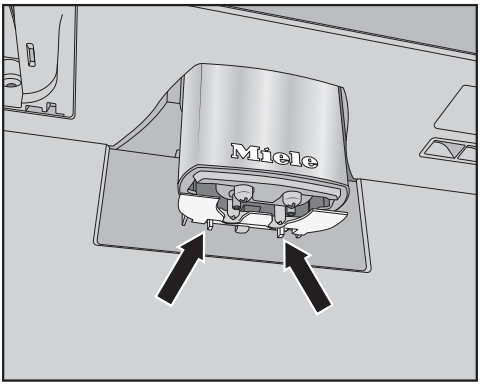
Na tela aparece Colocar a cobertura sobre o bocal de saída central.

- Confirme com *OK*.

Limpar o sensor detector do rebordo da xícara

Limpe o sensor detector do rebordo da xícara pelo menos uma vez por semana e mais vezes se existir muita sujeira.

Por baixo do bocal de saída central se encontra o sensor detector do rebordo da xícara.



- Pressione as duas alças (setas).

O sensor detector do rebordo da xícara se solta.

- Limpe o sensor detetor do rebordo da xícara à mão com água quente e um pouco de detergente.

Dica: Para lavar em profundidade o sensor detetor do rebordo da xícara lave-o, de vez em quando, no lava louça.

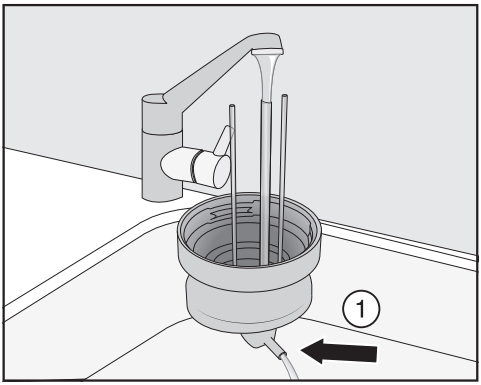
- Para voltar a inserir o sensor detetor do rebordo da xícara, pressione-o por baixo no suporte no bocal de saída central.

Limpar o recipiente do leite com tampa

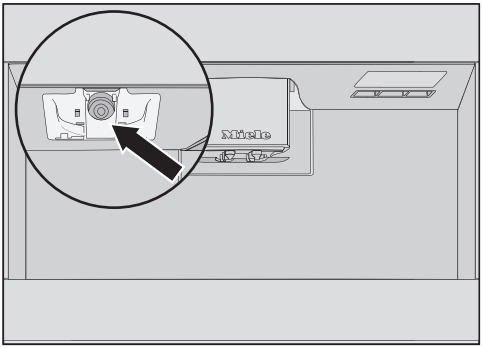
As peças do recipiente do leite devem ser desmontadas e lavadas diariamente após a utilização.

Limpe, no lavar louça ou à mão, tanto a tampa como o vidro com água quente e um pouco de detergente.

- Retire e despeje o recipiente do leite.



- Lave o tubo do leite na tampa sob água corrente, antes de pousar a tampa do recipiente no lava louça.
- Se não correr água na peça de ligação ①, limpe-a com a escova de limpeza.
- Efetue a limpeza do recipiente de vidro.
- Seque todas as peças e esfregue especialmente a rosca na tampa e o vidro com um pano limpo.
- Volte a montar todas as peças do recipiente do leite.

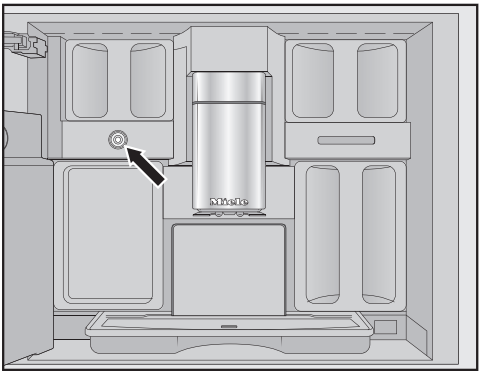


- Efetue a limpeza do encaixe do recipiente do leite na máquina de café com uma esponja úmida.

Limpar a válvula do leite (diariamente)

A junta da válvula do leite pode ser danificada por objetos pontiagudos ou similares.
Para limpar a válvula do leite, não utilize quaisquer objetos com arestas afiadas como, por exemplo, facas.

Limpe a válvula do leite diariamente. Os resíduos de leite podem se sedimentar no pino de aço inoxidável e secar. Estas incrustações são difíceis de remover. Por isso, a limpeza regular após as preparações de leite é importante.



A válvula do leite encontra-se por baixo do reservatório de grãos esquerdo.

- Abra a porta do aparelho.
- Limpe o tubo de leite com uma esponja ou um pano de microfibras úmido.
- Feche a porta do aparelho.

Remover e limpar a válvula do leite (mensalmente)

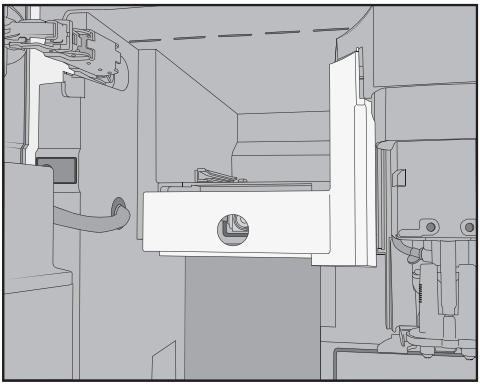
Remova a válvula do leite apenas enquanto a máquina de café está desligada. **Não** ligue a máquina de café enquanto a válvula do leite estiver removida.

Remova e limpe a válvula do leite pelo nos uma vez por mês. Se, durante a preparação do leite, só for distribuído leite quente em vez de espuma de leite, ou se o leite salpicar durante a saída, a válvula do leite pode estar bloqueada. Se necessário, limpe mais frequentemente a válvula do leite.

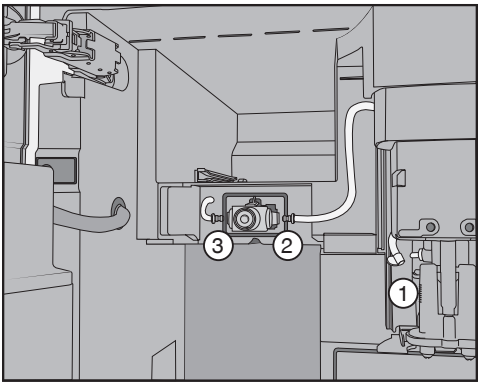
Remover a válvula do leite

Remova a válvula do leite apenas enquanto a máquina de café está desligada. **Não** ligue a máquina de café enquanto a válvula do leite estiver removida.

- Desligue a máquina de café.
- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de grãos esquerdo e o recipiente de manutenção.
- Remova a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central.

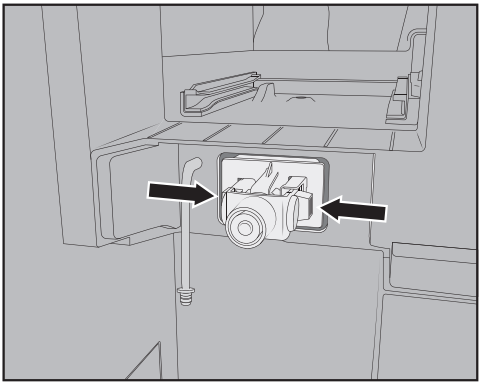


- Retire a cobertura da válvula do leite: para desbloquear a cobertura, pressione a pega.
  Existe um mandril no canto superior direito da cobertura com o qual pode-se rodar a cobertura para fora.

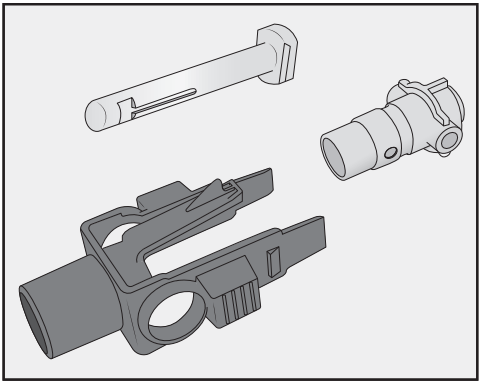


- Desconecte os tubos do leite da unidade de saída no bocal de saída central ① e da junta de silicone ② e ③.
- Remova o tubo do leite ① que liga a válvula do leite ao bocal de saída central.
- Separe a mangueira moldada quadrada e a mangueira redonda uma da outra.
- Limpe os tubos debaixo de água corrente.

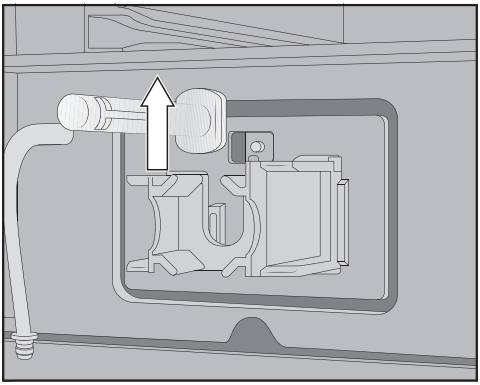
Não retire as peças de ligação da mangueira.



- Pressione as alças à esquerda e à direita do suporte da válvula do leite e puxe o suporte para frente.



- Desmonte o suporte e a junta de silicone.



- Remova o pino de aço inoxidável por cima.

Limpar a válvula do leite

A cobertura da válvula do leite não é adequada para lava-louças.
A lavagem no lava-louças pode danificar a válvula do leite.
Limpe a cobertura do tubo do leite apenas **manualmente**.

Não ligue a máquina de café enquanto a válvula do leite estiver removida.

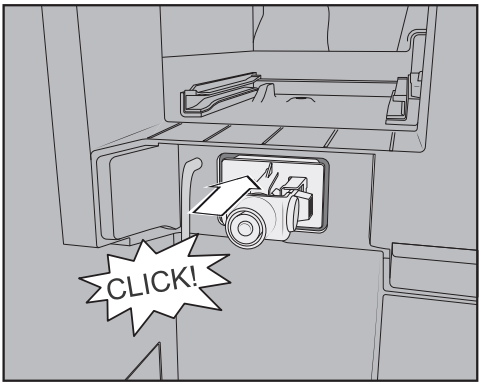
- Lave todas as peças da válvula do leite à mão.

Dica: Para limpar, com particular profundidade, as peças da válvula do leite, excetuando a cobertura, limpe-as, de vez em quando, no lava-louça.
Se houver resíduos de leite seco na parte frontal, mergulhe o pino de aço inoxidável em água morna com um pouco de detergente.

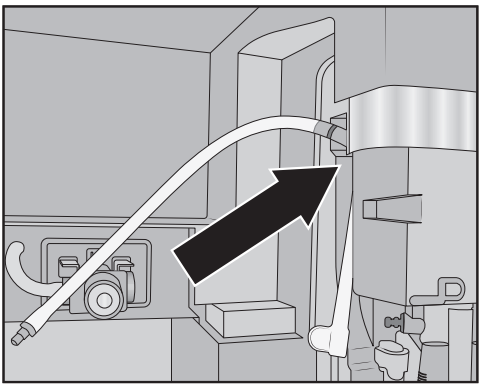
Inserir a válvula do leite

Não ligue a máquina de café enquanto a válvula do leite estiver removida.

- Insira o pino de aço inoxidável por cima.
- Coloque a junta de silicone no suporte da válvula do leite.



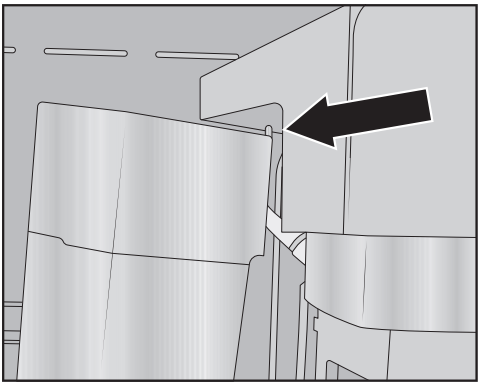
- Insira o suporte com a junta de silicone até ouvir um clique audível.



- Una a mangueira moldada quadrada e o tubo do leite mais comprido. Insira agora primeiro a mangueira moldada na parte superior do bocal de saída central. A peça de ligação preta aponta para trás.
- Ligue a extremidade inferior da mangueira moldada à unidade de saída.
- Insira os tubos de leite à esquerda e à direita na válvula do leite. Empurre as peças de ligação na junta de silicone até o batente.

- Verifique se o tubo do leite está bem ajustado à caixa e se a cobertura é fácil de colocar.

Dica: Se necessário, rode o tubo do leite para trás na peça de ligação direita.



- Insira a cobertura da válvula do leite: para tal, coloque o mandril no canto superior direito e rode a cobertura para trás até que ela feche completamente.
- Volte a encaixar o reservatório de grãos esquerdo e o recipiente de manutenção na máquina de café.
- Coloque a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central.
- Feche a porta do aparelho.

Agora, pode voltar a ligar a máquina de café.

Limpar o reservatório de grãos

⚠ Danos devido à utilização e limpeza incorretas.
Se o reservatório de grãos estiver imerso em líquidos, podem ocorrer falhas de funcionamento. Ao desmontar, as peças podem se partir ou o sistema mecânico pode deixar de funcionar corretamente após a montagem.
Não desmonte o reservatório de grãos.
Não mergulhe o reservatório de grãos em líquidos, como por exemplo, soluções com detergentes.

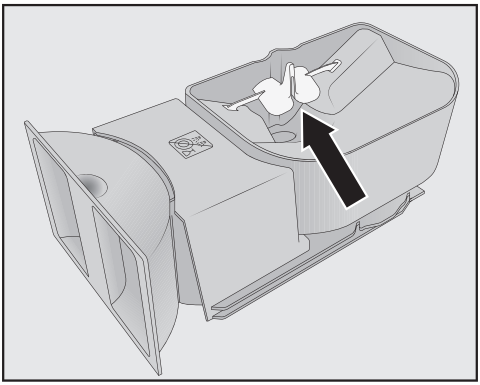
Os grãos de café contêm gorduras que se depositam nas paredes do reservatório de grãos, podendo impedir o seu fluxo. Por esse motivo, limpe os reservatórios de grãos com um pano macio pelo menos uma vez por mês.

Se necessário, você pode lavar a tampa do reservatório de grãos **manualmente** com água quente e um pouco de detergente. Seque bem a tampa antes de voltar a tapar o reservatório de grãos.

- Abra a porta do aparelho.
- Retire o reservatório de grãos direito e esquerdo da máquina de café.
- Limpe o compartimento do reservatório de grãos no aparelho.

Dica: Para remover os restos de café, aspire o interior com um aspirador.

- Retire a tampa e esvazie o reservatório de grãos.



Não remova os componentes que melhoram o fluxo de café (ver seta).

- Efetue a limpeza do reservatório de grãos, incluindo a tampa, **manualmente** com um pano ligeiramente úmido.
- Seque cuidadosamente todas as peças antes de voltar a encher o reservatório de grãos com grãos de café.
- Volte a colocar a tampa.
- Encaixe o reservatório de grãos novamente na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar a unidade de fervura e o interior à mão

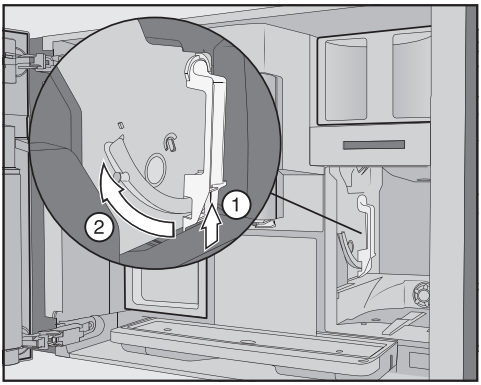
As peças móveis da unidade de fervura são lubrificadas. Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.
Limpe a unidade de fervura exclusivamente à mão com água quente **sem produto de limpeza**.

Remova e enxague a unidade de fervura **uma vez por semana**. Limpe também a zona por baixo da unidade de fervura uma vez por semana.
Dependendo se está inserido um cartucho de limpeza, a tela indica Retirar a unidade de fervura, enxaguar e limpar o interior após 100 ou 200 operações.

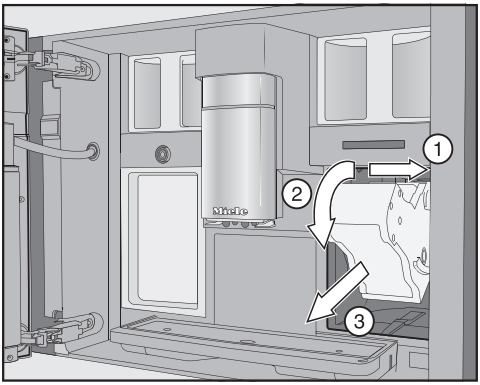
Retirar a unidade de fervura

Pode já não ser possível inserir a unidade de fervura se tiver retirado a unidade de fervura e alterado a posição da alça.
Se retirou a unidade de fervura, **não** altere a posição da alça.

- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de água.



- Mantenha pressionada a tecla situada da alça da unidade de fervura ①, e gire a alça para frente ②.



- Puxe primeiro a unidade de fervura para o lado ① e depois para frente, retirando-a ③. Desse modo, incline a unidade de fervura para frente ②.

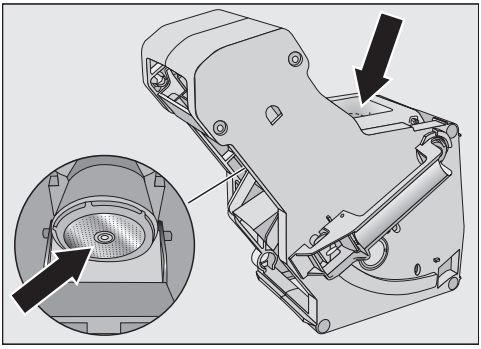
Se a unidade de fervura não puder ser puxada para fora ou só puder ser puxada com dificuldade, o acionamento da unidade de fervura não está na posição de base.

Limpar a unidade de fervura

As peças móveis da unidade de fervura são lubrificadas. Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

Limpe a unidade de fervura exclusivamente à mão com água quente **sem produto de limpeza**.

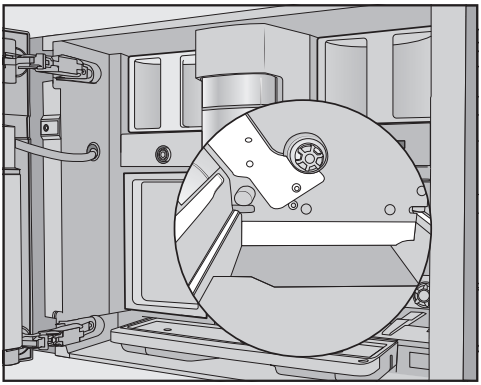
- Realize a limpeza da unidade de fervura **manualmente sob água corrente quente** sem produto de limpeza.



- Raspe os resíduos de café dos filtros. Um dos filtros encontra-se no funil. O segundo filtro encontra-se à esquerda, ao lado do funil.
- Seque o funil para que, na preparação seguinte de café, não fiquem restos de café em pó grudados no funil.

Efetuar a limpeza do interior

- Remova os resíduos de café em pó seco, por exemplo, com um aspirador.

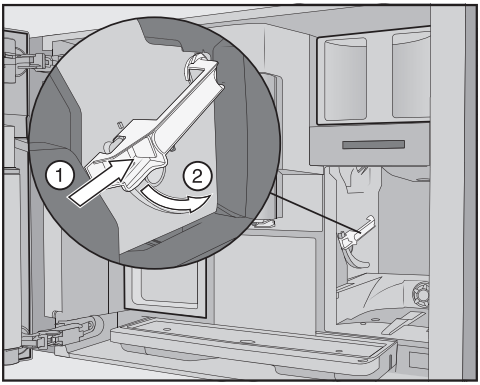


- Limpe o nicho da unidade de fervura com uma esponja úmida e limpa. Limpe cuidadosamente as áreas que se encontram destacadas em branco na figura, por exemplo, em volta do eixo de acionamento.

Colocar a unidade de fervura

- Ao colocar, proceda pela ordem inversa: encaixe a unidade de fervura na máquina de café. Desse modo, incline levemente a unidade de fervura para frente.

Se a unidade de fervura não puder voltar a ser inserida, o acionamento da unidade de fervura não está na posição de base.



- Pressione a tecla situada embaixo, na alça da unidade de fervura ①, e rode a alça para trás ②.

Dica: Se não for possível rodar a alça da unidade de fervura, pressione firmemente na lateral da unidade de fervura.

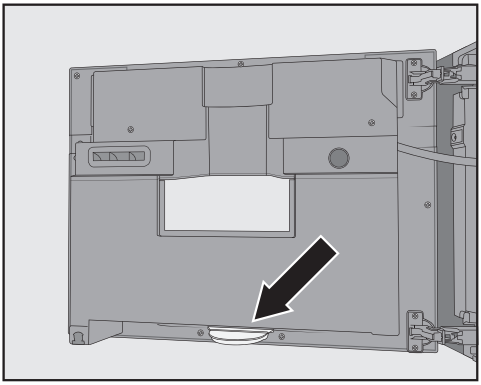
- Deslize o reservatório de água na máquina de café.

Ao remover e inserir a unidade de fervura, o pó de café cai para a bandeja de gotejamento.

- Remova a bandeja de gotejamento e limpe a tampa.
- Encaixe a bandeja de gotejamento na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar o interior, o lado interno da porta do aparelho e a bandeja de gotejamento

Limpe o interior e a frente do aparelho durante a limpeza normal. Por exemplo, limpe também a área por baixo do reservatório de água se o tiver removido.



Embaixo, no lado interno da porta do aparelho, encontra-se a bandeja de gotejamento. Limpe regularmente a bandeja de gotejamento.

- Abra a porta do aparelho.
- Limpe a bandeja de gotejamento.
- Remova do interior as seguintes peças:

- Reservatório de água
- Bandeja de gotejamento
- Recipiente de manutenção
- Unidade de fermentação
- Reservatório de grãos de café

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

- Limpe o interior e o lado interno da porta do aparelho manualmente com uma esponja ou um pano de microfibras limpo e umedecido por vapor.

- Seque o interior e a porta do aparelho com um pano macio.
- Retorne todas as peças.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar a frente da máquina

As superfícies podem mudar de cor se a sujeira ficar acumulada durante um longo período.
Remova de imediato a sujeira da frente do aparelho.
Certifique-se de que a água não passe para a área posterior da tela.
Efetue a limpeza manual da frente do aparelho após a descalcificação manual. Remova os respingos da solução de descalcificação assim que possível.

Dica: Abra a porta do aparelho antes de limpar o painel de comandos. Assim, você evita erros de funcionamento.

- Limpe a frente do aparelho com uma esponja ou um pano de microfibras limpo e úmido.
- Depois, seque as superfícies com um pano macio.

Dica: A frente do aparelho também pode ser limpa com o pano de microfibras Miele.

Programas de manutenção

Existem os seguintes programas de manutenção:

- Lavar o aparelho
- Enxaguar o tubo do leite
- Limpar o tubo do leite*
- Desengordurar unidade de fervura*
- Descalcificar a máquina*

* Se não tiver introduzido um cartucho de limpeza e tiver desligado a limpeza automática, efetue você mesmo este programa de manutenção.

Além disso, os tubos da máquina de café têm de ser descalcificados manualmente em intervalos regulares, dependendo do padrão de utilização e da água utilizada, mesmo que seja utilizado um cartucho de descalcificação e a descalcificação automática esteja ativada.

Acessar o menu Manutenção

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla tátil ⮌.
- Selecione Manutenção.

Agora você pode iniciar o programa de manutenção pretendido.

Lavar o aparelho

Se tirar um café, a máquina de café efetua automaticamente um enxágue dos tubos ao desligar. Também pode iniciar Enxaguar o aparelho manualmente.

Enxaguar o tubo do leite

Se você tiver preparado uma bebida com leite, a máquina de café irá enxaguar automaticamente o tubo do leite ao fim de alguns minutos. Também pode iniciar Enxaguar tubos de leite manualmente.

Limpar os tubos de leite

Pode-se executar o programa de manutenção com o cartucho de limpeza Miele ou com o produto de limpeza para tubos do leite (sticks com detergente em pó). O programa de manutenção demora aprox. 20 minutos.

Se ligar a limpeza automática e tiver colocado um cartucho de limpeza pronto para usar, o processo Limpar os tubos de leite é executado com o cartucho de limpeza.

Limpar o tubo do leite com cartucho de limpeza

Além da limpeza automática, pode-se também iniciar o programa de manutenção, por exemplo, para limpar os tubos de leite após uma utilização intensiva.

O menu Manutenção é exibido.

- Toque em Limpar os tubos de leite.
- Siga as instruções no visor.

Limpar o tubo do leite com o produto de limpeza para tubos de leite (sticks)

Se a limpeza automática estiver desligada, o tubo do leite tem de ser limpo o mais tardar após 15 dias. No visor surgem mensagens chamando a atenção para a limpeza.

Para obter uma limpeza ideal, recomendamos a utilização do produto de limpeza da Miele para tubos de leite.
O detergente em pó para o tubo do leite foi especialmente desenvolvido para as máquinas de café da Miele, evitando assim danos subsequentes.

Você irá precisar de 2 sticks de produto de limpeza para os tubos de leite por processo de limpeza.

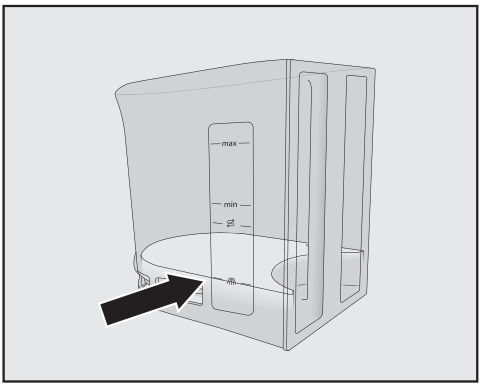
O produto de limpeza dos tubos de leite pode ser adquirido na loja on-line Miele, no serviço de assistência técnica Miele ou no seu revendedor Miele.

A mensagem Limpar os tubos de leite aparece na tela.

- Confirme a mensagem com *OK*.
- Siga as instruções na tela.

Quando aparecer na tela Deitar o produto de limpeza no reservatório da água e juntar água morna até à marca de limpeza //\\\ e colocar no aparelho. Fechar a porta, proceda da seguinte forma.

- Abra **2** sticks de produto de limpeza para tubos de leite e despeje o conteúdo no reservatório da água.



- Encha o reservatório de água até à marcação //\\\ com água morna e agite a solução.

Observe a proporção de mistura. Não encha o reservatório de água com menos água. Caso contrário, a limpeza está incompleta.

- Volte a encaixar o reservatório de água.
- Feche a porta do aparelho.
- Siga as instruções na tela.
- Quando for solicitado na tela, enxágue o reservatório da água minuciosamente com água limpa. Certifique-se de que **não** fiquem resíduos de produto de limpeza no reservatório de água. Encha o reservatório de água com água potável limpa.

O processo de limpeza termina quando aparecer na tela Processo concluído.

Desengordurar unidade de fervura

Para obter bebidas de café aromáticas e para uma função adequada da máquina de café, deve-se realizar a limpeza da unidade de fervura regularmente. De acordo com o teor de gordura existente na variedade de grão utilizada, a unidade de fervura pode ficar obstruída mais rapidamente.

Pode-se executar o programa de manutenção com o cartucho de limpeza Miele ou com as pastilhas de limpeza para desengordurar a unidade de fervura. O programa de manutenção demora aprox. 10 minutos.

Se ligar a limpeza automática e tiver colocado um cartucho de limpeza pronto para usar, o processo Desengordurar unidade fervura é executado com o cartucho de limpeza.

Se não tiver inserido um cartucho de limpeza Miele, é apresentado na tela Desengordurar a unidade de fervura após 200 operações.

- Confirme com *OK*.

Esta mensagem é exibida repetidamente até que a unidade de fervura seja limpa.

Iniciar Desengordurar unidade de fervura

O menu Manutenção é exibido.

- Toque em Desengordurar unidade fervura.

O programa de manutenção é iniciado.

- Siga as instruções na tela.

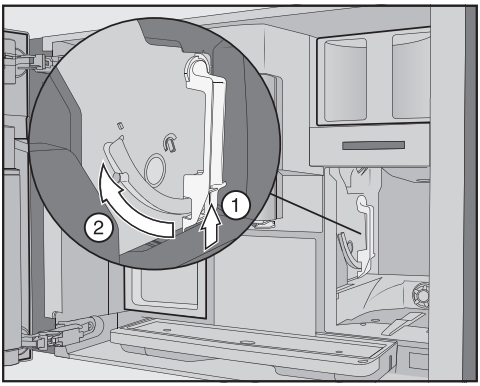
Na tela aparece Retirar o reservatório da água e a unidade central. Lavar a unidade central manualmente. Limpar o interior.

Retirar a unidade de fervura

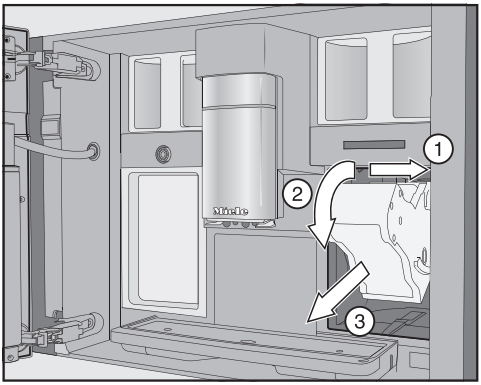
Pode já não ser possível inserir a unidade de fervura se tiver retirado a unidade de fervura e alterado a posição da alça.

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

- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de água.



- Pressione a tecla situada embaixo, na alça da unidade de fervura ①, e rode a alça para frente ②.



- Puxe primeiro a unidade de fervura para o lado ① e depois para frente, retirando-a ②. Desse modo, incline a unidade de fervura para frente ③.

Se a unidade de fervura não puder ser puxada para fora ou só puder ser puxada com dificuldade, o acionamento da unidade de fervura não está na posição de base.

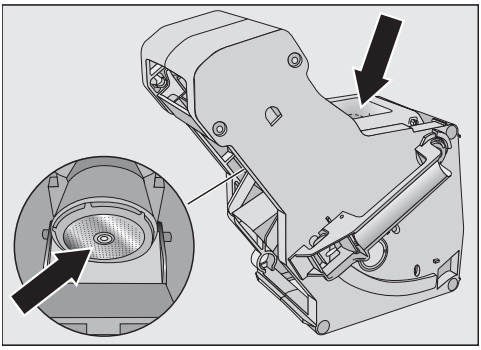
Limpar a unidade de fervura e o interior

As peças móveis da unidade de fervura são lubrificadas. Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

Limpe a unidade de fervura exclusivamente à mão com água quente **sem produto de limpeza**.

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.

- Realize a limpeza da unidade de fervura **manualmente sob água corrente quente** sem produto de limpeza.

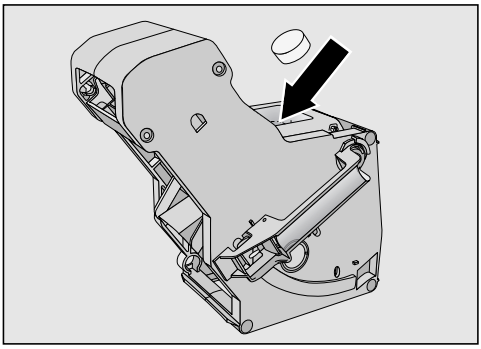


- Raspe os resíduos de café dos filtros. Um dos filtros encontra-se no funil e o segundo está à esquerda ao lado do funil.

Ao remover a unidade de fervura, o pó de café cai para a bandeja de gotejamento.

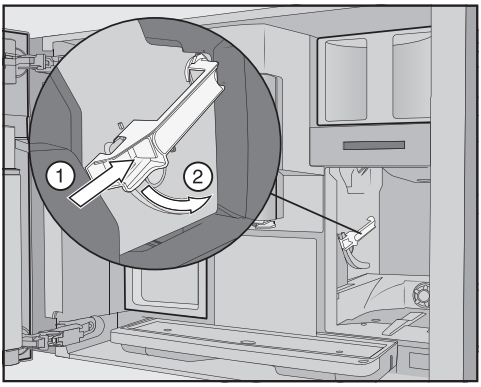
- Remova a bandeja de gotejamento e limpe a tampa.
- Efetue a limpeza do interior da máquina de café (consulte também o capítulo «Limpeza e manutenção», capítulo «Retirar a unidade de fervura e limpar manualmente»). Os resíduos de café em pó podem ser aspirados com o aspirador.

Colocar as pastilhas de limpeza na unidade de fervura



- 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.

Se a unidade de fervura não puder voltar a ser inserida, o acionamento da unidade de fervura não está na posição de base.



- Pressione a tecla situada embaixo, na alça da unidade de fervura ①, e rode a alça para trás ②.
- Encaixe o reservatório de água e a bandeja de gotejamento com o recipiente de borras de café na máquina de café.

■ Feche a porta do aparelho.

■ Siga as instruções restantes na tela.

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

Descalcificar a máquina

Risco de danos devido a respingos da solução de descalcificação.
As superfícies delicadas e/ou os pisos naturais podem ser danificados.
Os eventuais respingos de solução de descalcificação devem ser removidos imediatamente.

A máquina de café se 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 por ex., a instrução para esvaziar a bandeja de gotejamento ou abastecer o reservatório de água.

A descalcificação é **obrigatória** e demora aprox. 35 minutos.

Se descalcificar automaticamente, os tubos devem também ser descalcificados, em intervalos regulares, dependendo do padrão de utilização, com o programa de manutenção Descalcificar o aparelho.

Se não tiver colocado um cartucho de descalcificação, o visor avisa-o também para descalcificar a máquina de café.

No visor aparece N.º de cafés até «Descalcificar máquina»: 50. A máquina de café mostra o número de cafés que ainda pode ser preparado até realizar 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 é bloqueada.

Você pode desligar a máquina de café caso não deseje realizar a descalcificação do aparelho nessa altura. As bebidas só podem ser extraídas novamente após a descalcificação.

Descalcificar após solicitação no visor

No visor aparece a mensagem Descalcificar o aparelho.

■ Confirme a mensagem com *OK*.

O processo é iniciado.

■ Siga as instruções no visor.

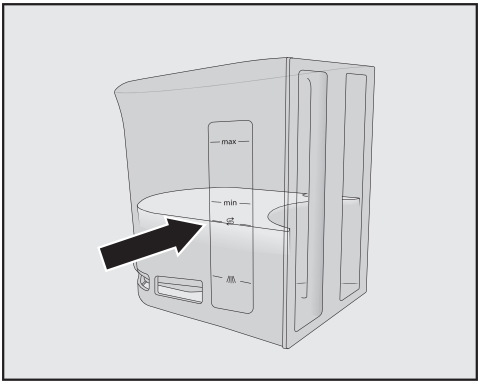
Quando aparecer no visor Colocar duas pastilhas de descalcificação no reservatório da água e juntar água morna até à marca de descalcificação ≅ e colocar no aparelho., proceda da seguinte forma.

Recomendamos para uma descalcificação eficaz a utilização das pastilhas de descalcificação da Miele.
As pastilhas de descalcificação foram especialmente desenvolvidas para as máquinas de café da Miele.

Outros 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 por meio da loja online Miele, no serviço de assistência técnica Miele ou no seu revendedor Miele.

Para executar o processo de descalcificação, são necessárias **2** pastilhas de descalcificação.



- Encha o reservatório de água até a marcação ⇶ com água morna.
- Adicione **2** pastilhas de descalcificação no reservatório de água.

Observe a proporção de mistura para o descalcificador. É importante que você não encha o reservatório de água com água a mais ou água a menos. Caso contrário, o processo de descalcificação será interrompido precocemente.

Realizar a descalcificação

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

Quando aparecer no visor Enxaguar e encher o reservatório da água:

- Enxágue bem o reservatório de água com água limpa. Certifique-se de que **não** fiquem restos do descalcificador no reservatório de água. Encha o reservatório de água com água potável.

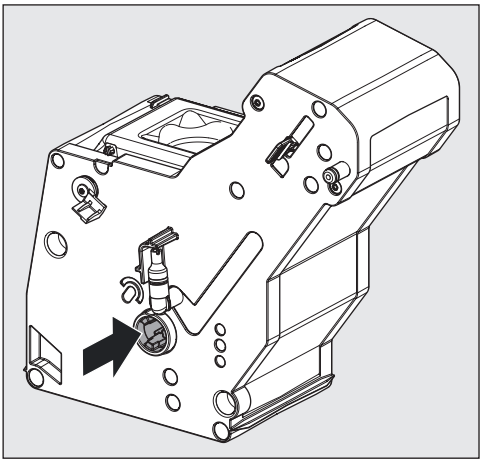
O processo de descalcificação termina quando aparecer o menu das bebidas.

Lubrificar a unidade de fervura

Lubrifique a unidade de fervura uma vez por ano e conforme necessário, caso seja difícil remover e reinserir a unidade de fervura.

Use graxa de silicone de grau alimentício.

- Abra a porta do aparelho.
- Remova a unidade de fervura.



- Aplique uma quantidade de graxa de silicone do tamanho de uma ervilha no eixo de acionamento da unidade de fervura.
- Reinsira a unidade de fervura.
- Feche a porta do aparelho.

Risco de danos devido a respingos das soluções de limpeza e de descalcificação.

As superfícies delicadas e/ou os pisos naturais podem ser danificados.

Pode-se colocar o recipiente de manutenção sob o bocal de saída central antes de desligar a máquina, para que as soluções de limpeza e descalcificação sejam recolhidas.

Remova os respingos das soluções de limpeza e de descalcificação.

Ao manusear um cartucho de descalcificação que esteja cheio com água, certifique-se de que nenhuma solução de descalcificação alcance as superfícies sensíveis.

A máquina de café dispõe de programas de manutenção automáticos de limpeza do tubo do leite e da unidade de infusão, bem como de descalcificação do aparelho. Para isso, são usados os cartuchos de limpeza e descalcificação Miele na máquina de café. A limpeza automática é sempre executada antes da descalcificação automática, caso ambos os programas de limpeza ocorram no mesmo dia (tempo total: cerca de 35minutos).

O utilizador determina a hora de início da limpeza e descalcificação automáticas diárias através do Timer de manutenção.

A máquina de café determina, com base no comportamento de uso, se e em que dia é realizada a descalcificação automática.

Durante a limpeza automática, é limpo o tubo do leite e/ou é desengordurada a unidade de infusão. Para a limpeza automática, a máquina de café também determina a concentração da solução de limpeza e o tipo de programa de limpeza com base no número e no tipo de preparações.

Os programas de manutenção automáticos não são iniciados se nenhuma bebida tiver sido preparada.

Para os programas de limpeza automáticos, a água é misturada com o produto de tratamento para formar uma solução, que é depois bombeada através dos tubos da máquina de café. Após um tempo de atuação definido, o produto é enxaguado na totalidade e pode preparar bebidas da forma habitual.

Você ouvirá, por exemplo, sons de enxágue em intervalos curtos durante a limpeza e descalcificação automáticas, embora o aparelho esteja desligado.

O que você deve ter em conta antes e durante os programas de manutenção automáticos?

A máquina de café deve estar pronta para uso e devem ser cumpridas as seguintes condições:

- Os cartuchos de limpeza e descalcificação prontos para uso estão colocados.
- A limpeza automática está ligada.
- Durante os programas de manutenção automáticos, a máquina de café **não** deve ser desligada da rede elétrica.
- A bandeja de gotejamento, a unidade de infusão e o bocal de saída central estão montados.
- Durante o funcionamento do reservatório: o reservatório de água está cheio com água até pelo menos a marca ⇄ e está colocado na máquina.
- Siga as mensagens que aparecem antes de desligar, por ex. Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.

- A porta do aparelho está fechada no momento de início do funcionamento.
- A máquina de café está desligada.

Limpeza automática

Se tiver preparado uma bebida com leite, o tubo do leite é limpo o mais tardar 4 dias depois.

Se tiver preparado uma bebida de café, a unidade de infusão é desengordurada o mais tardar 15 dias depois.

A limpeza automática dura aprox. 25 minutos.

Ligar e desligar a limpeza automática

Como regra geral, liga-se a limpeza automática na primeira colocação em funcionamento.
Não obstante, você pode ligar ou desligar a Limpeza automática a qualquer momento.

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla tátil *Back*.
- Selecione Configurações e depois Limpeza automática.
- Selecione a regulação pretendida e confirme com *OK*.

Se a limpeza automática estiver ligada e já tiverem sido preparadas bebidas de café e/ou leite, a máquina de café tem de ser limpa manualmente uma vez. Isso remove os resíduos de leite e as gorduras do café e reinicializa o contador.

O cartucho de limpeza Miele

Use exclusivamente o cartucho de limpeza Miele para limpeza automática. Ele foi especialmente desenvolvido para máquinas de café automáticas.
O cartucho de limpeza Miele tem um prazo de validade de 1 ano após ser colocado na máquina de café (prazo de validade após a abertura).
Decisivo para o prazo de validade de um ano é a data em que o cartucho de limpeza foi inserido.
Não adicione líquido ou outras substâncias ao cartucho de limpeza.

O cartucho de limpeza Miele contém um detergente que elimina eficazmente os resíduos de leite e as gorduras do café.

Dependendo do uso da máquina de café, o cartucho de limpeza é suficiente para até 3 meses de limpeza. Se limpar manualmente com mais frequência ou preparar muitas bebidas, o tempo será encurtado em conformidade.

Pode-se visualizar o nível de enchimento do cartucho como uma barra de segmento em Configurações I Info I Níveis de enchimento. À medida que o nível de enchimento do cartucho diminui, são exibidas várias mensagens em intervalos regulares para lembrar que se deve ter um novo cartucho de descalcificação disponível.

A primeira mensagem aparece quando o cartucho ainda tem cerca de 25 % de conteúdo.

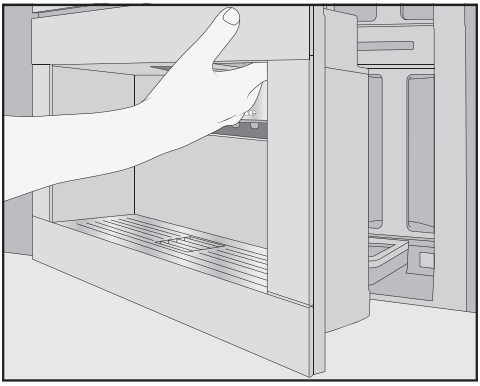
Os cartuchos de limpeza podem ser obtidos através da loja on-line Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu revendedor Miele.

Se não for utilizado **nenhum** cartucho ou for utilizado um cartucho de limpeza **vazio** ou **vencido**, o tubo do leite e a unidade de infusão têm de ser limpos manualmente. Para tal, é necessário os produtos de limpeza adequados (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seções «Limpar o tubo do leite» e «Desengordurar a unidade de infusão»).

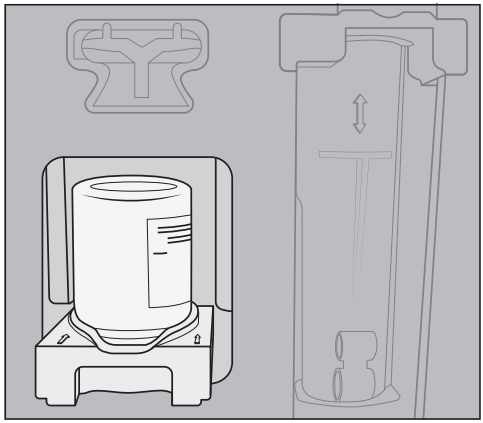
O cartucho de limpeza pode permanecer dentro da máquina durante longos períodos de ausência e durante o transporte da máquina de café.

Trocar o cartucho de limpeza

Pode adquirir um cartucho de limpeza novo na loja online da Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu revendedor.



- Abra a porta do aparelho.
- Remova o recipiente de manutenção.

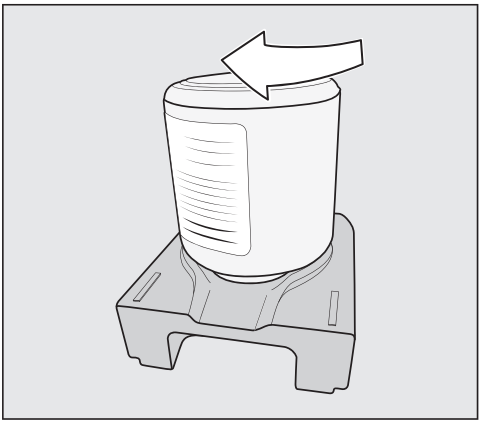


- Puxe o encaixe com o cartucho para frente e remova ambos.
- Rode o cartucho de limpeza para fora do encaixe.
- Descarte o cartucho usado no lixo doméstico.

Ocasionalmente, podem haver resíduos de detergente no encaixe que, depois de secos, apresentam uma cor branca. Estes resíduos de detergente não afetam a função da limpeza automática. Caso seja necessário, é possível remover os resíduos com um pano úmido ou lavar o encaixe no lava louças.

- Retire o cartucho novo da embalagem.
- Desaperte a tampa roscada da embalagem.

Já não precisa da tampa.



- Rosqueie o novo cartucho por cima no encaixe.
- Insira o encaixe com o cartucho na máquina de café até que este encaixe de forma audível.
- Volte a encaixar o recipiente de manutenção.
- Feche a porta do aparelho.

Descalcificação automática

A descalcificação automática dura aprox. 12 minutos.

A fim de manter a vida útil dos componentes e assegurar um meio consistentemente baixo de calcário para a preparação de bebidas, os tubos da máquina de café devem ser descalcificados manualmente de vez em quando. Os intervalos são estabelecidos de acordo com o tipo de uso e a dureza da água. Se, por exemplo, você estiver preparando muitos cafés com leite, precisará descalcificar as máquinas de café com mais frequência com as pastilhas de descalcificação.

O cartucho de descalcificação da Miele

Use exclusivamente um cartucho de descalcificação da Miele para descalcificação automática.

O cartucho de descalcificação da Miele tem um prazo de validade de aprox. 1 ano (prazo de validade após a abertura) após ser colocado na máquina de café e enchido com água. Decisiva para o prazo de validade de um ano é a data em que o cartucho de descalcificação foi inserido e enchido com água.

Não use um cartucho de descalcificação que já tenha sido usado em uma outra máquina de café Miele. A máquina de café não possui informações do nível de enchimento para este cartucho. O efeito de descalcificação pode ser insuficiente e danificar a sua máquina de café.

Não adicione líquido ou outras substâncias ao cartucho de descalcificação.

O descalcificador está contido sob a forma de pastilhas no cartucho de descalcificação. Quando o cartucho é inserido na máquina de café, este é enchido com água. As pastilhas dissolvem-se gradualmente.

Dependendo da utilização da máquina de café, o cartucho de descalcificação é suficiente para 7 a 12 meses de descalcificação.

Pode-se visualizar o nível de enchimento do cartucho como uma barra de segmento em Configurações | Info | Níveis de enchimento. À medida que o nível de enchimento do cartucho diminui, são exibidas várias mensagens em intervalos

regulares para lembrar que se deve ter um novo cartucho de descalcificação disponível.

Os cartuchos de descalcificação podem ser obtidos através da loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu revendedor Miele.

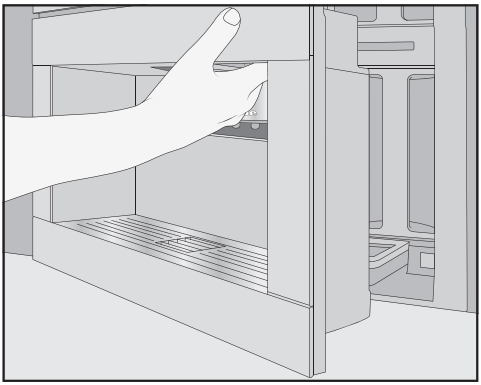
Se **não** for inserido um cartucho de descalcificação ou for inserido um cartucho **vazio** ou **vencido**, a máquina de café deve ser descalcificada com o programa de manutenção Descalcificar o aparelho. Para isso, é necessário o respectivo descalcificador (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Descalcificar a máquina»).

O cartucho de descalcificação pode permanecer colocado no caso de uma ausência prolongada. Ao transportar a máquina de café, remova o cartucho antes do transporte. Observe que:

- O cartucho de descalcificação cheio com água apenas pode ser guardado fora da máquina de café, no máximo, durante 3 semanas.
- Transporte o cartucho de descalcificação na vertical e cuidadosamente. Evite vibrações. Agitar ou virar de cabeça para baixo reduz a vida útil ou danifica o cartucho.
- Mantenha o cartucho em posição vertical, em um espaço escuro e em temperatura ambiente (16 – 38 °C).

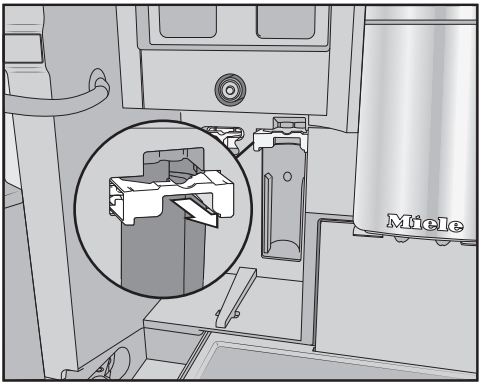
Substituir o cartucho de descalcificação

Retirar o cartucho de descalcificação



■ Abra a porta do aparelho.

■ Remova o recipiente de manutenção.



■ Puxe o suporte do cartucho para frente.

■ Retire o cartucho.

Dica: Pode-se fechar o cartucho de descalcificação com a tampa que se encontra no cilindro do cartucho. A tampa solta-se facilmente pela zona de quebra.

■ Descarte o cartucho no lixo doméstico.

Colocar o cartucho de descalcificação

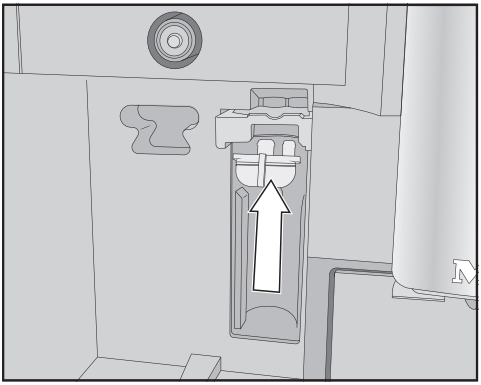
- Coloque o cartucho e deslize-o para cima até o batente.
- Deslize o suporte do cartucho para trás e coloque o recipiente de manutenção.
- Feche a porta do aparelho.
- Siga as instruções na tela.

Quando desligar a máquina de café da próxima vez, o novo cartucho de descalcificação será enchido com água durante o enxágue. Você ouve conforme a água é bombeada para o cartucho em intervalos curtos.

Espere sempre que a máquina de café desligue. Não force, de forma alguma, o desligamento.

Não utilizar qualquer cartucho de descalcificação

Se não pretender colocar cartuchos de descalcificação, feche o sistema com o adaptador.



- Encaixe o adaptador em vez do cartucho.

Timer de manutenção

Pode-se selecionar qualquer hora de início para os programas de manutenção automáticos no Timer de manutenção.

Observe que os programas de manutenção automáticos necessitam de, no máximo, cerca de 35 minutos.

Você pode regular diferentes horas de início para o fim de semana e para a semana, de segunda a sexta.

Regular Timer de manutenção

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla tátil ⮌.
- Selecione Manutenção.
- Selecione Timer da manutenção.
- Altere as definições como pretender.
- Confirme com *OK*.

A hora de início é memorizada. A partir de agora, os programas de manutenção automáticos terão início na hora pretendida.

Interromper limpeza e descalcificação automáticas

Durante o tempo de atuação, pode-se interromper o programa de limpeza automática.

Se a limpeza automática não for realizada **cinco vezes** consecutivas, a preparação de bebidas é bloqueada. Apenas depois de a unidade de infusão ter sido desengordurada e/ou o tubo do leite ter sido limpo, você poderá preparar bebidas novamente.

■ Toque no interruptor para ligar/desligar ⏻.

O tempo restante aparece indicado na tela em horas.

■ Toque em Cancelar.

Os tubos serão lavados para eliminar a solução de limpeza ou descalcificação. A lavagem pode durar até 5 minutos. Agora, pode-se preparar bebidas.

Resolver problemas

A maior parte das anomalias e erros podem ser solucionados por si. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de contactar o serviço de assistência técnica.

Em www.mielebrasil.com.br/support/customer-assistance pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.

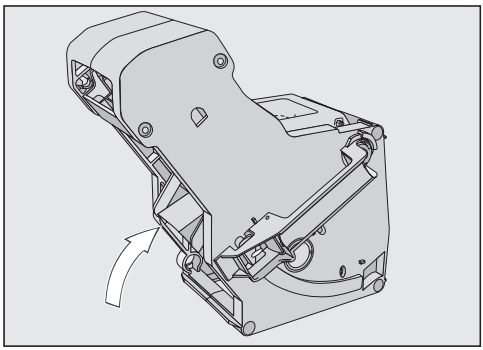
Indicações no visor

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, entre em contato com o serviço de assistência técnica.

Problema	Causa e solução
F1, F2, F80, F82 F353, F354	Há uma anomalia interna. ■ Desligue a máquina de café. Espere aprox. 1 hora antes de voltar a ligar o aparelho.
F74, F77 F225, F226 F235, F353, F354	Há uma anomalia interna. ■ Desligue a máquina de café. Espere aprox. 2 minutos antes de voltar a ligar o aparelho.

Problema	Causa e solução
F73 ou Controlar a unidade de fervura	A unidade de infusão não desliza automaticamente para a posição base ou está suja. O café moído não pode ser prensado. ■ Verifique se consegue retirar a unidade de infusão. ■ Se conseguir retirar a unidade de infusão, lave-a com água corrente.  ■ Deslize a saída de café da unidade de infusão para a posição base (ver figura). ■ Encaixe o reservatório de água e feche a porta do aparelho. **Não** coloque a unidade de infusão. Ligue a máquina de café. O acionamento da unidade de infusão é iniciado e ela se move para a posição base. ■ Quando aparecer a mensagem Encaixar a unidade de fervura, volte a encaixar a unidade de infusão na máquina de café. ■ Se não conseguir retirar a unidade de infusão, desligue a máquina de café. Espere aprox. 2 minutos antes de voltar a ligar o aparelho.
É cancelado antecipadamente um programa de manutenção manual e Encaixar o reservatório da água até ao batente **é exibido no visor.**	O reservatório da água não foi enchido e colocado no aparelho corretamente. ■ Verifique se você selecionou a marca correta. Os símbolos no reservatório de água marcam a quantidade de água necessária para os programas de manutenção Descalcificar o aparelho: ⇆ e Limpar os tubos de leite: ///\\\. ■ Encha o reservatório de água até a marcação e volte a dar início ao processo.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Verificar a entrada de água	A entrada de água potável não funciona. ■ Verifique se a mangueira de entrada de água está dobrada ou se a torneira está aberta corretamente. ■ Retire e esvazie o reservatório de água. ■ Coloque o reservatório de água vazio na máquina de café. Será exibida a mensagem Por favor esperar. O reservatório está a ser cheio.. O reservatório de água é enchido. Se você quiser desligar o fornecimento de água potável, encha o reservatório de água e insira-o. Agora, é possível selecionar no menu Configurações: Água da rede I Desligado.
	Verifique se o flutuador do reservatório de água está preso. ■ Limpe o reservatório de água regularmente, mesmo que o fornecimento de água esteja ligado e não encha o reservatório de água manualmente.
F233	O sensor detector do rebordo da xícara não está colocado ou não está colocado corretamente. Enquanto o bocal de saída central se desloca para cima e o sensor detector do rebordo da xícara é acionado, por exemplo, com a xícara, o sensor detector do rebordo da xícara perde a sua posição de referência. ■ Confirme a mensagem com *OK*. ■ Coloque novamente o sensor detector do rebordo da xícara. A detecção do rebordo da xícara está inativa e o bocal de saída central mantém-se na posição superior até à ligação seguinte da máquina de café. Com a ligação seguinte, a detecção do rebordo da xícara é reiniciada.
F 355, F 357– F 362	O sistema de grãos precisa ser reinicializado. Por exemplo, os grãos de café podem ter ficado presos. ■ Abra a porta do aparelho e retire os dois reservatórios de grãos da máquina de café. ■ Feche a porta do aparelho. O sistema de grãos é iniciado. ■ Siga as instruções no visor.

Problema	Causa e solução
F 307 ou Remover e limpar válvula do leite	Existe uma anomalia na válvula de leite. ■ Remova e limpe a válvula de leite (consultar o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Remover e limpar a válvula de leite»).

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 tocou durante tempo suficiente na tecla de ligar/desligar ⏻. ■ Pressione a tecla ligar/desligar ⏻ pelo menos durante 3 segundos.
	O plugue não está corretamente inserido na tomada. ■ Insira o plugue na tomada.
	O disjuntor do quadro desarmou, porque a máquina de café, a tensão da rede doméstica ou outro aparelho estão com defeito. ■ Desligue o plugue da máquina de café da tomada. ■ Solicite a intervenção de um eletricista 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 «Configurações», seção «Iluminação»).
	A lâmpada está com defeito. ■ Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
É exibida a hora do dia, mas a tecla sensora ☼ e o sensor de aproximação não reagem.	Não se trata de qualquer anomalia. A função QuickTouch está desligada. Selecione a regulação Visor I QuickTouch I Ativado para que a tecla sensora ☼ e o sensor de aproximação reajam também com a máquina desligada.
A máquina de café não reage à operação no visor.	Existe uma anomalia. ■ Toque na tecla ligar/desligar ⏻ até que o visor desligue e o aparelho reinicie.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
A máquina de café desliga de repente.	O tempo até o desligamento padrão (20 minutos) ou o tempo até o desligamento programado expirou. ■ Se necessário, volte a selecionar um novo tempo de desligamento (consulte o capítulo «Regulações», seção «Timer»).
	O plugue não está bem inserido na tomada. ■ Insira o plugue na tomada.
As teclas táteis não reagem. **A máquina de café deixou de funcionar.**	Há uma anomalia interna. ■ Interrompa o fornecimento de energia desligando o plugue da máquina de café da tomada ou desligando os disjuntores do quadro elétrico.
Apesar de não estarem sendo preparadas quaisquer bebidas ou a máquina de café estar desligada, ouve-se um ventilador.	Não se trata de qualquer anomalia. O ventilador no aparelho continua a funcionar após a preparação da bebida ou após o desligamento, até que o interior esteja suficientemente desumidificado.
Não é possível retirar a unidade de fervura da máquina de café.	O acionamento da unidade de fervura não se encontra na posição de base. ■ Rode, se necessário, a alça da unidade de fervura de volta para a posição inicial. ■ Feche a porta do aparelho. ■ Desligue a máquina de café. ■ Espere aprox. 1 minuto antes de voltar a ligar a máquina de café. O acionamento da unidade de fervura é iniciado e ela se move para a posição base. ■ Se necessário, volte a repetir novamente os passos.
Não é possível inserir a unidade de fervura da máquina de café.	O acionamento da unidade de fervura não se encontra na posição de base. ■ Feche a porta do aparelho. ■ Ligue a máquina de café. O acionamento da unidade de fervura é iniciado e ela se move para a posição base. ■ Repita o passo novamente se necessário.

Problema	Causa e solução
Embora haja um recipiente embaixo do bocal de saída central, a preparação de bebidas é interrompida antecipadamente.	Não se trata de um erro. Se o recipiente tiver uma abertura muito larga, por exemplo, uma xícara muito grande, a bebida é interrompida para que o sensor detector do rebordo da xícara não toque no rebordo do recipiente. Utilize outro recipiente ou posicione-o de forma que o rebordo possa ser detectado.
A preparação de bebidas de café é interrompida constantemente e aparece a mensagem Encher o reservatório com café**.**	Não se trata de qualquer anomalia. A unidade de infusão não detecta 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 ser moída estão definidos para um mínimo. ■ Confirme a mensagem com *OK*. Se a mensagem aparecer na preparação de todas as especialidades de café: ■ Altere o grau de moagem para moagem grossa (consulte «Grau de moagem»). ■ Selecione uma maior quantidade a ser moída. Considere também bebidas eventualmente alteradas em «Perfis».
	Se a mensagem aparece apenas na preparação de especialidades de café selecionadas: ■ Verifique as regulações para a quantidade a ser moída para esta especialidade de café (ver «Quantidade a moer»). Selecione uma maior quantidade a ser moída. ■ Se necessário, ajuste também o grau de moagem para mais grosso.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
A máquina de café não liga, apesar de estar ativada a configuração do Timer Ligar às**.**	O bloqueio de funcionamento está ativado. ■ Desative o bloqueio de funcionamento.
	Não foi selecionado o dia da semana de hoje. ■ Controle as regulações do Timer e efetue alterações, se necessário.
	A máquina de café não foi utilizada três vezes seguidas após a conexão automática (modo de férias). ■ Ligue o aparelho e prepare uma bebida.
	Durante a descalcificação automática, a máquina de café não liga com o Timer Ligar às . Não se trata de um erro. Selecione uma outra regulação do Timer.
É preparada água quente ou chá e, em vez de água, é libertado vapor.	Provavelmente, a altitude está mal regulada. ■ Altere as regulações de altitude (Configurações I Altitude). ■ Se necessário, pode-se alterar também as regulações de temperatura das bebidas (Parâmetros de bebidas).
As indicações no visor não são perceptíveis.	Esta selecionada uma luminosidade muito fraca. ■ Altere a configuração (Consulte «Configurações»).
O visor está iluminado, mas a máquina não aquece e não prepara qualquer bebida.	O modo de demonstração para demonstrar o funcionamento do aparelho em feiras ou em lojas está ativado. ■ Desative o modo de demonstração (consulte o capítulo «Regulações»).

Anomalias na limpeza e/ou descalcificação automáticas

Problema	Causa e solução
Depois da ligação, surge uma mensagem que indica que a limpeza e/ou a descalcificação automáticas não podem ser efetuadas.	A máquina de café não estava pronta para funcionar: todas as peças removíveis, como o reservatório de água, a bandeja de gotejamento, a unidade de infusão ou o bocal de saída central têm de estar montadas. O reservatório de água não estava abastecido com água potável, pelo menos, até à marca de descalcificação ⇄. A porta do aparelho não estava fechada. ■ Confirme a mensagem com *OK*. ■ Certifique-se de que a máquina de café esteja pronta para funcionar antes da limpeza e/ou descalcificação automáticas seguintes.
	A máquina de café não estava desligada na hora de início. Os programas de manutenção automáticos só são iniciados quando a máquina estiver desligada. ■ Confirme a mensagem com *OK*. ■ Se necessário, altere a hora de início.
Aparece a mensagem Descalcificar o aparelho**, embora esteja colocado um cartucho de descalcificação disponível. Não é possível preparar qualquer bebida.**	De acordo com a dureza da água usada e o seu comportamento de uso, deve-se descalcificar ocasionalmente a máquina de café com o programa de manutenção. Você irá precisar de um descalcificador adequado, por exemplo, pastilhas de descalcificação da Miele. ■ Efetue a descalcificação da máquina de café com o programa de manutenção (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Descalcificar o aparelho»).

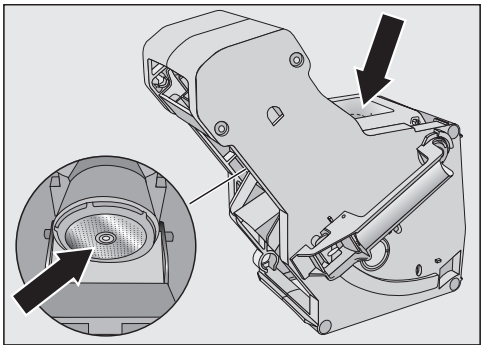
Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Após ligar, aparece uma dessas mensagens: Não foi possível realizar a limpeza automática. Realizar agora a limpeza automática (duração min)? Caso contrário, ficará desligada permanentemente. **Ou:** Não foi possível realizar a manutenção automática. Realizar agora, como parte da manutenção automática (duração min)? Caso contrário, a limpeza automática desligar-se-á como parte automática da manutenção **Não é possível preparar bebidas.**	Não foi possível efetuar a limpeza automática cinco vezes. Se você pretende que a máquina de café continue a efetuar automaticamente a limpeza do tubo de leite e que desengordure automaticamente a unidade de infusão: ■ Certifique-se de que a máquina de café esteja pronta para funcionar para a manutenção automática (consulte o capítulo «Limpeza e descalcificação automáticas»). ■ Toque em *OK* para iniciar a limpeza automática. Se selecionar Não e, assim, desligar a limpeza automática, deve-se limpar o tubo do leite e desengordurar a unidade de infusão manualmente (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»). Para isso, você precisará do produto de limpeza para os tubos de leite e das pastilhas para desengordurar a unidade de infusão.

Resultados não satisfatórios

Problema	Causa e solução
O café não está suficientemente quente.	A xícara não foi pré-aquecida. Quanto mais pequena e mais grossa for a xícara, mais importante é o seu pré-aquecimento. ■ Pré-aqueça a xícara, p. ex. com água quente.
	A temperatura ajustada para a fervura está muito baixa. ■ Selecione a temperatura de fervura mais elevada.
	Os filtros da unidade de infusão estão obstruídos. ■ Retire a unidade de infusão e lave manualmente. ■ Limpe a unidade de infusão.
Durante a moagem do café ouvem-se ruídos mais altos do que o normal.	O compartimento de café em grão ficou vazio durante a moagem. ■ Encha o compartimento com café em grão fresco.
	Entre os grãos de café podem existir corpos estranhos, por exemplo plástico ou pedrinhas. ■ Desligue a máquina de café. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.

Problema	Causa e solução
O café flui lentamente para a xícara.	A unidade de infusão está entupida. ■ Desengordure a unidade de infusão (ver capítulo «Desengordurar a unidade de infusão e lavar o interior»).
Não se forma creme/espuma no café.	Os grãos de café já não são frescos. Se os grãos de café torrados forem deixados abertos durante muito 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 você pode continuar a utilizar os grãos de café.
O café tem um sabor fraco. As borras de café (porção de borras de café) no recipiente de borras de café são pastosas e quebradiças.	É moído pouco café em pó porque não deslizam grãos de café suficientes para o moinho. Você usa uma torrefação escura? Os grãos de café torrado muito escuros têm, frequentemente, mais gordura. Estas gorduras podem se depositar nas paredes dos reservatórios de grãos, podendo impedir o seu fluxo. Você usa uma variedade de cafés com grãos muito grandes ou grãos muito diferentes? Os grãos podem colar ou ficar presos e formar as chamadas «pontes de grão». ■ Efetue a limpeza do reservatório de grãos com mais frequência se utilizar torrefações muito escuras e oleosas. ■ Se utilizar grãos muito grandes ou grãos muito diferentes, remova ligeiramente o reservatório de grãos e agite-o. ■ Se necessário, experimente outra variedade de café.
O café não sai uniformemente pelos dois bicos de saída. Ocasionalmente há respingos na preparação do leite.	Os depósitos de café no bocal de saída central impedem a saída da bebida. ■ Desmonte o bocal de saída central e limpe as peças, exceto a tampa de aço inoxidável, na máquina de lavar louças. Esta limpeza deve ser realizada **uma vez por semana**.

Problema	Causa e solução
A consistência da espuma de leite não é satisfatória.	A temperatura do leite é muito elevada. Só com leite frio (< 10 °C) você pode obter uma boa espuma de leite. ■ Controle a temperatura do leite no recipiente do leite.
	O tubo do leite está obstruído e/ou a válvula de leite está suja. ■ Remova e limpe a válvula de leite.
As bebidas de café fluem lentamente «pingando» do bocal de saída central.	A unidade de infusão está entupida porque a máquina de café foi utilizada de forma muito intensiva. E/ou a unidade de infusão não foi removida regularmente e limpa manualmente. ■ Se um cartucho de limpeza estiver inserido, desligue primeiro Limpeza automática (Configurações ILimpeza automática). ■ Execute o programa de manutenção Desengordurar unidade fervura com 1 pastilha de limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», seção «Desengordurar a unidade de infusão e lavar o interior»).  ■ Limpe especialmente os filtros da unidade de infusão com cuidado. ■ Se necessário, ligue a Limpeza automática antes de iniciar a preparação de uma bebida. Caso contrário, os programas de manutenção Limpar os tubos de leite e Desengordurar unidade fervura devem ser executados novamente.

Em www.miele.com/service você pode obter informações relativas à resolução autônoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

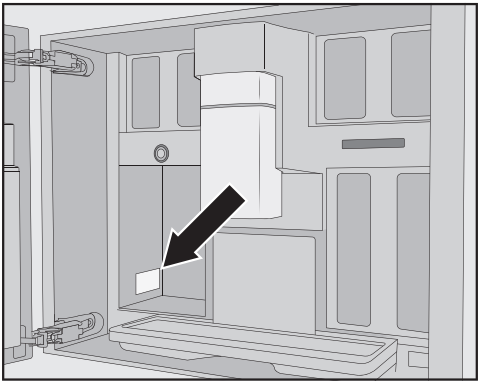
Assistência técnica

Caso não consiga solucionar o problema, entre em contato com seu distribuidor Miele ou o serviço de assistência técnica Miele.

Você pode acionar o serviço de assistência técnica da Miele em www.mielebrasil.com.br.

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

Ao acionar o serviço de assistência técnica tenha em mãos o Modelo (Nº modelo) e o Número de Série (N/S) do aparelho . Estas duas informações se encontram na placa de identificação.



Garantia

O período de garantia é de 1 ano.

Para mais informações consulte as condições de garantia fornecidas em anexo.

Acessórios

Estes produtos e outros Acessórios podem ser encomendados por meio da loja online Miele, no serviço de assistência técnica Miele ou no seu revendedor Miele.

- **Pano multi-usos em microfibras**
  para eliminar digitais e pequenas sujeiras.
- **Detergente para tubos de leite**
  para realizar a limpeza do sistema de leite
- **Pastilhas de limpeza**
  para desengordurar a unidade de infusão
- **AutoCleaner**
  para a limpeza automática do tubo do leite e da unidade de infusão
- **Cartucho de descalcificação**
  para a descalcificação automática
- **Pastilhas de descalcificação**
  para efetuar a descalcificação manual
- **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 adequados para a preparação de expresso, Café Crema e especialidades de café com leite
- **Miele Black Edition Espresso**
  grãos de café inteiros perfeitamente adequados para preparações de café expresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
  grãos de café inteiros perfeitamente adequados para as preparações de café

Descarte dos materiais de embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e em compatibilidade com o meio ambiente e, por isso, são recicláveis.

A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas e para a redução de resíduos. O seu agente autorizado aceita a embalagem de volta.

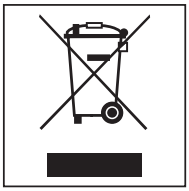
Poupar energia

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

- Utilize a máquina de café em modo Eco (pré-selecionado).
- Desligue a indicação das horas.
- Escolha uma luminosidade baixa ou dispense totalmente a iluminação.
- Desligue a iluminação quando a máquina estiver desligada.
- Selecione o esquema cromático escuro para a tela.
- Reduza a luminosidade da tela.
- Se alterar as configurações de fábrica do «Timer», o consumo de energia da máquina de café pode aumentar.
- Preste especial atenção à seguinte mensagem na tela: Esta seleção consome mais energia
- Se não utilizar a máquina de café, desligue-a através do interruptor para ligar/desligar ⏻.

Descarte do aparelho usado

Os equipamentos elétricos e eletrônicos usados contêm diversos materiais valiosos. Também contêm substâncias nocivas que foram necessárias para o seu funcionamento e segurança. No lixo doméstico ou no caso de tratamento incorreto, estas podem causar danos na saúde das pessoas e no ambiente. Por isso, não descarte o seu equipamento antigo, em hipótese alguma, no lixo doméstico.



Em vez disso, utilize os locais de coleta próprios para devolução e reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos usados pertencentes à sua zona de residência. Se necessário, informe-se junto ao seu distribuidor.

Mantenha os aparelhos usados fora do alcance das crianças até serem transportados.

Conexão com a rede de abastecimento de água

⚠ Risco de ferimentos e de danos devido à ligação inadequada.
Uma ligação inadequada pode resultar em ferimentos nas pessoas e/ou danos materiais.
A conexão com a rede de abastecimento de água só pode ser efetuada por técnicos qualificados.

⚠ Perigo para a saúde e risco de danos devido à água contaminada.
A qualidade da água que entra deve corresponder às normas relativas à água potável existentes no país em que a máquina de café está instalada.
Ligue a máquina de café à água potável.

A conexão à entrada de água deve ser efetuada em conformidade com os regulamentos aplicáveis no respectivo país. Todos os aparelhos e dispositivos utilizados para alimentação de água da máquina de café devem corresponder às normas aplicáveis no respectivo país.

Ligue a máquina de café diretamente ao abastecimento de água.
Evite a alimentação de água da máquina de café com água parada. Caso contrário, o sabor das bebidas preparadas pode ser prejudicado.

A máquina de café cumpre com os requisitos das normas Vigentes no país.

A máquina de café só pode ser ligada a um tubo de água fria.

A pressão da conexão de água deve se situar entre 100 e 1.000 kPa (1 e 10 bar).

Entre o tubo em aço inoxidável e o abastecimento de água doméstica deve existir uma torneira que, em caso de necessidade, possa interromper a entrada de água. Certifique-se de que a torneira fique situada em local de acesso fácil quando a máquina de café estiver instalada.

Montar a mangueira em aço inoxidável na máquina de café

Utilize exclusivamente a mangueira em aço inoxidável fornecida. A mangueira em aço inoxidável não pode ser reduzida nem aumentada e também não pode ser substituída por outra mangueira.

Substitua uma mangueira em aço inoxidável danificada apenas por uma original da Miele. A mangueira em aço inoxidável compatível com alimentos pode ser obtida através da loja on-line Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu revendedor Miele.

A mangueira em aço inoxidável fornecida em anexo tem 1,5 m de comprimento.

- Remova a tampa da conexão com a rede de abastecimento de água situada na área posterior da máquina de café.
- Pegue no lado **angular** do tubo em aço inoxidável e verifique se uma junta vedante está disponível. Se necessário, coloque uma junta vedante.

- Rosqueie a porca de união do tubo em aço inoxidável na rosca.
- Preste atenção para que o parafuso esteja bem firme e não apresente fugas.

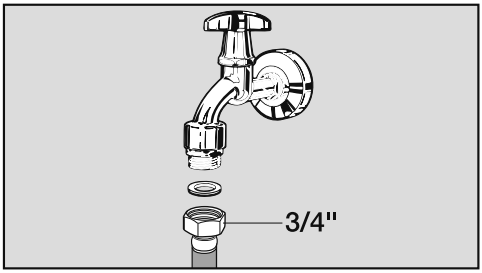
Conectar a água

⚠ Desligue a máquina de café da rede elétrica antes de ligá-la à torneira de entrada de água.
Feche a alimentação de água antes de ligar a máquina de café à mesma.

A torneira deve ficar situada em local de acesso fácil, mesmo depois de o aparelho estar instalado.

Para ligar a máquina de café ao abastecimento de água, é necessária uma torneira de água com rosca de conexão de 3/4".

- Verifique se a junta vedante está presente. Se necessário, coloque uma.



- Ligue o tubo em aço inoxidável à torneira.
- Certifique-se que a união roscada esteja em posição fixa e estanque.
- Abra lentamente a torneira de água e verifique se a conexão com a rede de abastecimento de água não apresenta vazamentos.
  Se necessário, corrija a posição da junta e a união roscada.

Agora você pode continuar com a montagem da máquina de café.

Conexão elétrica

Antes de ligar a máquina de café à rede elétrica, deve-se verificar se os dados sobre a conexão elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de identificação são compatíveis com os dados da rede.
Estes dados devem obrigatoriamente coincidir para evitar danos na máquina de café. Em caso de dúvida, entre em contato com um eletricista qualificado.

Os dados necessários para a conexão estão indicados na placa de identificação que se encontra no interior do aparelho.

Os fusíveis devem ter no mínimo 10 A.

A tomada deve ser, tanto quanto possível, de acesso fácil. Se, após a montagem, a tomada já não estiver acessível, a instalação deverá estar equipada com um dispositivo seccionador para cada polo. Os interruptores devem ter uma abertura de contato de pelo menos 3 mm como dispositivo de isolamento. Entre estes, encontram-se os limitadores LS, os disjuntores e os contatores (EN 60335).

É possível um funcionamento temporário ou permanente em um sistema de alimentação elétrica autossuficiente ou assíncrono de rede (por exemplo, microrredes e sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é o sistema de alimentação elétrica estar em conformidade com as especificações da EN 50160 ou similar.
As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas em termos de função e de modo de funcionamento, em funcionamento isolado

ou em funcionamento assíncrono, ou serem substituídas por medidas equivalentes na instalação. Tal como descrito na atual publicação do VDE-AR-E 2510-2, por exemplo.

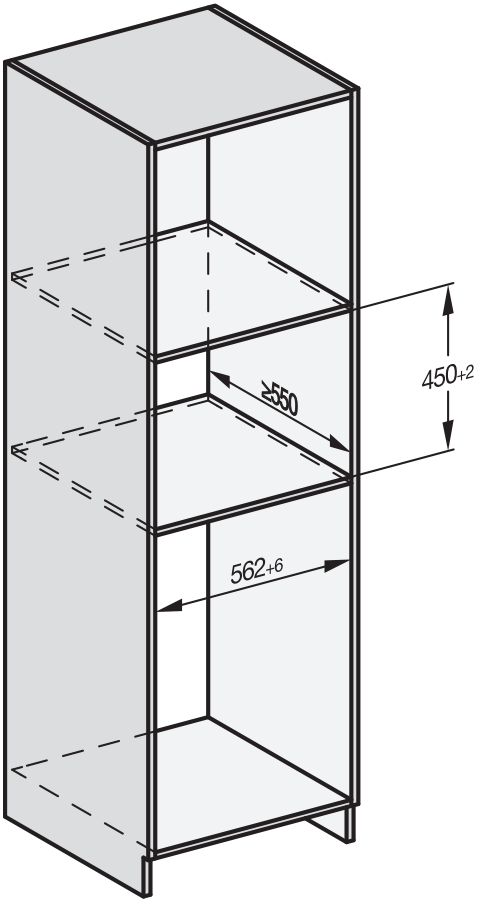
Do mesmo modo, a máquina de café não pode ser utilizada em conjunto com os **dispositivos economizadores de energia** designados. Nesse processo, a alimentação de energia do aparelho é reduzida e o aparelho fica muito quente.

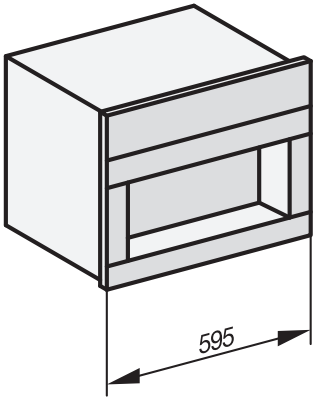
Dimensões de montagem

Montagem em um móvel alto

Deve ser mantida uma altura de montagem mínima de 850 mm.

Todas as dimensões são indicadas em mm.

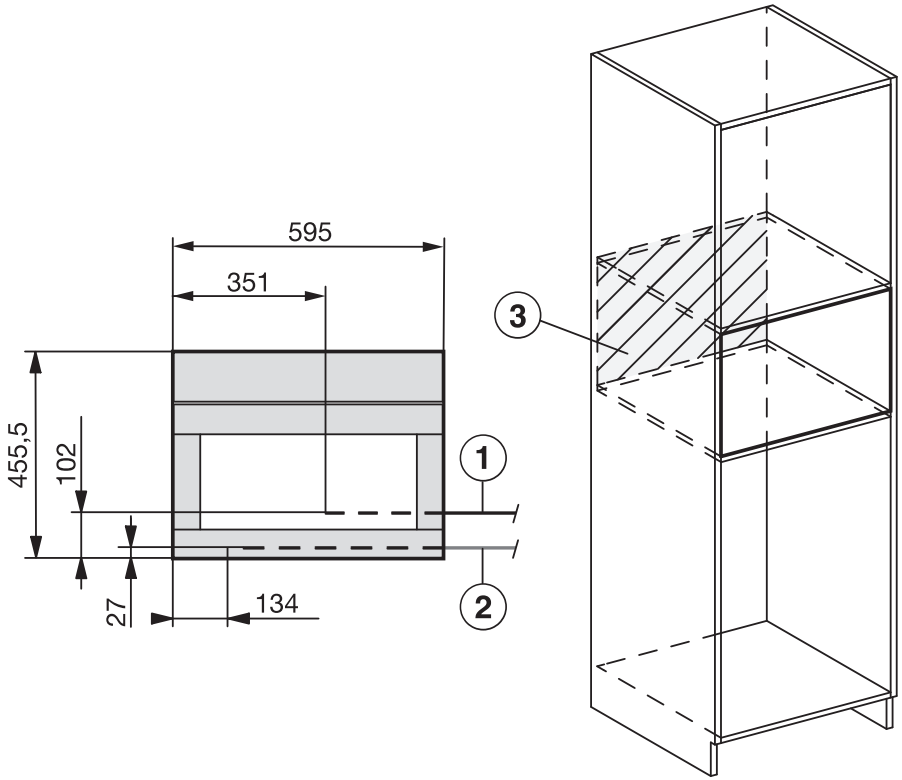




É possível a combinação com outros aparelhos de embutir da Miele. Nesse caso, deve existir uma prateleira separadora vedada entre os mesmos. Para a combinação com uma gaveta aquecedora/gaveta aquecedora Gourmet embutida, não é necessária uma prateleira separadora.

Instalação

Instalação e conexões



A Seção (pelo menos 20"/508 mm de largura) na base de apoio do móvel alto para cabo de conexão e ventilação

E Conexão elétrica

W Conexão com a rede de abastecimento de água

Ⓘ Sem conexão elétrica e conexão com a rede de abastecimento de água nesta área

Montagem da máquina de café

⚠ Risco de ferimentos devido à operação inadequada.
As pessoas podem se ferir devido a um aparelho que não está instalado e que, portanto, não está seguro.
Apenas opere a máquina de café quando instalada.

⚠ Risco de danos devido à operação inadequada.
Se o intervalo de temperatura ambiente não for cumprido, a máquina de café pode não funcionar corretamente.
Apenas opere a máquina de café em um intervalo de temperaturas ambiente de +16 °C a +38 °C.

Mantenha uma altura de montagem mínima de 850 mm.

Dica: Se, entre a parede e a máquina de café, existir uma distância de, pelo menos, 299 mm, é possível abrir mais a porta do aparelho e o manuseio é mais fácil. Isto, por exemplo, facilita a remoção do reservatório de grãos esquerdo.

Para a instalação, é necessária uma chave de fendas de tamanho TX 20.

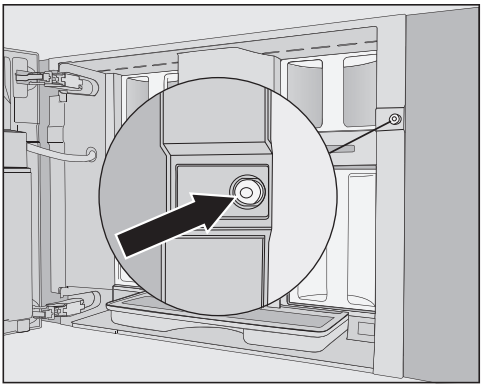
Dica: A possibilidade de colocar a máquina de café no mesmo nível do nicho é útil. Dessa forma, é mais fácil ligar o aparelho à eletricidade e à alimentação de água.

Ligar a água potável e a corrente elétrica

Observe as indicações nos capítulos «Conexão à água potável» e «Conexão elétrica».

- Ligue a máquina de café à rede de água potável e à rede elétrica.

Remover a proteção para transporte



No orifício do parafuso existe uma saliência de silicone de cor vermelha, que fixa a porta do aparelho durante o transporte, evitando, assim, danos de transporte no aparelho.

Remova a saliência de silicone **antes** de aparafusar a máquina de café ao armário modificado.

- Remova a saliência de silicone de cor vermelha do orifício do parafuso, puxando firmemente a saliência de silicone.

A saliência de silicone já não é mais necessária. Descarte a saliência de silicone no lixo doméstico.

Inserir e alinhar a máquina de café

Ao empurrar o aparelho para o interior do nicho, verifique se a conexão elétrica e a conexão à água potável não ficam presas ou são danificadas.

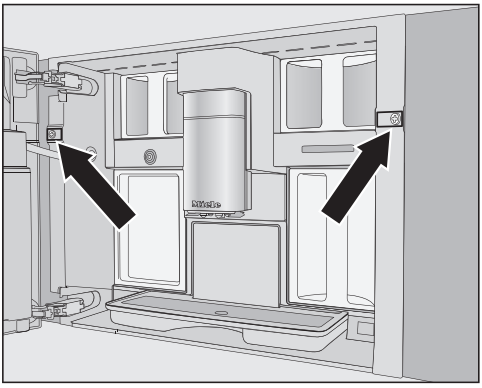
- Deslize a máquina de café para o nicho de montagem até o batente.
- Verifique se a máquina de café está centralizada na altura e direita no nicho. Alinhe o aparelho.

Para alinhar a máquina de café, em caso algum ajuste a dobradiça da porta. De outro modo, o recipiente do leite pode deixar de acoplar corretamente e a preparação do leite pode deixar de funcionar sem erros.

Agora, você pode aparafusar a máquina de café ao armário modificado.

Aparafusar a máquina de café ao armário modificado

- Abra a porta do aparelho.



O escopo da entrega inclui 2 parafusos TX20 (25 mm).

- Fixe a máquina de café com os parafusos às paredes laterais do armário modificado. Aperte os dois parafusos manualmente.

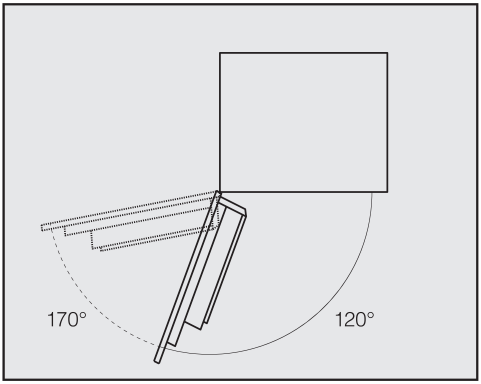
Dica: Pode remover os limitadores de abertura da porta e aumentar o ângulo de abertura da porta para cerca de 170°, para que se possa parafusar mais facilmente o parafuso esquerdo (consulte a seção «Limitador de abertura da porta»). Verifique se existe espaço suficiente e se a porta do aparelho não bate contra uma parede adjacente.

- Verifique o funcionamento da máquina de café.

Limitador de abertura da porta

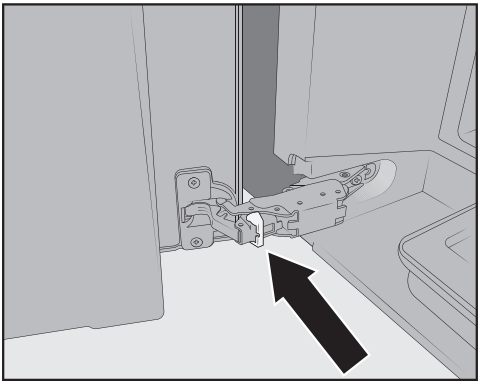
As dobradiças da porta da máquina de café estão equipadas com limitadores de abertura da porta que limitam o ângulo de abertura da porta do aparelho a cerca de 120°. Assim, evita-se que a porta do aparelho, ao ser aberta, bata em uma parede adjacente e seja danificada.

É possível remover os limitadores de abertura da porta para aumentar o ângulo de abertura para aprox. 170°. Isso facilita, por exemplo, a remoção dos reservatórios de grãos.



Remover limitadores de abertura da porta

Verifique se existe espaço suficiente para o ângulo ampliado de abertura da porta e se a porta do aparelho não bate em uma parede adjacente.



- Remova os limitadores de abertura da porta das dobradiças alavancando-os para fora com uma chave de fenda, por exemplo.

Assim, o ângulo de abertura da porta do aparelho foi aumentado para cerca de 170°.

Dados técnicos

Consumo de energia em standby:	≤ 0,3 Watt
Consumo de energia no modo de espera em rede:	≤ 2,0 Watt
Banda de Frequência do Módulo WLAN	2,412 GHz – 2,472 GHz
Máximo Potência de Transmissão do Módulo de WLAN	< 100 mW

Direitos autorais e de licenças

Para operar e controlar o módulo de comunicação, a Miele utiliza softwares próprios ou de terceiros, que não estão sujeitos à chamada condição de licença Open Source. Esses softwares/componentes de software estão protegidos por direitos autorais. Os direitos autorais da Miele e de terceiros devem ser respeitados.

Além disso, o módulo de comunicação integrado no aparelho contém componentes de software distribuídos sob condições de licença Open Source. É possível consultar os componentes Open Source incluídos, juntamente com as declarações dos direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se necessário, outras informações localmente via IP, através de um navegador web (http[s]://<endereço IP>/Licenses). Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

Direitos autorais e de licenças

Para operar e controlar o aparelho, a Miele utiliza softwares próprios ou de terceiros que não estão sujeitos à chamada condição de licença de Open Source. Estes softwares/componentes de software estão protegidos por direitos autorais. Os direitos autorais da Miele e de terceiros devem ser respeitados.

Além disso, no presente aparelho estão incluídos componentes de software que são transmitidos sob condições de licença de Open Source. Você pode consultar os componentes de Open Source incluídos, juntamente com as declarações de direitos autorais correspondentes, cópias das respectivas condições de licença aplicáveis, bem como, se necessário, outras informações no aparelho em Configurações | Informações legais | Licenças de Open Source. Os regulamentos referentes à responsabilidade e garantia aí indicados das condições de licença de Open Source aplicam-se apenas em relação aos respectivos detentores de direitos.

O aparelho contém, particularmente, componentes de software que são licenciados pelos detentores de direitos sob a GNU General Public License, versão 2, ou a GNU Lesser General Public License, versão 2.1. Durante um período de pelo menos 3 anos após a compra ou entrega do aparelho, a Miele oferece a você ou a terceiros uma cópia legível por máquina do código-fonte dos componentes de Open Source incluídos no aparelho, que são licenciados sob as condições da GNU General Public License, versão 2, ou da GNU Lesser General Public License, versão 2.1, a ser disponibilizada em um suporte de dados (CD-ROM, DVD ou pen drive USB). Para obter este código-fonte, entre em contato conosco, indicando o nome do produto, o número de série e a data de compra via e-mail (info@miele.com) ou através do seguinte endereço:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Informamos você sobre a garantia limitada para benefício do detentor dos direitos nas condições da GNU General Public License, versão 2, e da GNU Lesser General Public License, versão 2.1:

Miele do Brasil
Alameda Gabriel Monteiro da Silva 819
Sao Paulo – SP – CEP 01441 000
Fone: (11) 3061-0430
Brasil
www.mielebrasil.com.br

Endereço do fabricante:
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemanha

Miele

CVA 7845

pt-BR

M.-Nr. 12 861 280 / 02 / 002