

Instruções de utilização

Máquina de café



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

Índice

Indicações de segurança e avisos	5	Ligar pela primeira vez e colocar em funcionamento	25
Sustentabilidade e proteção do ambiente	13	Concluir a colocação em funcionamento	26
Economia de energia.....	13	Utilizar	27
Instalar	14	Ligar a máquina de café.....	27
Ligação elétrica	14	Encher o reservatório de café em grão com grãos de café	27
Dimensões do aparelho.....	15	Encher o reservatório da água.....	27
Indicações de instalação	16	Regular o bocal de saída central	28
Conhecer melhor	17	Parâmetros.....	28
Descrição do aparelho	17	Ver e alterar parâmetros	28
Recipiente do leite e vareta do leite	18	Alterar a quantidade de bebida ..	29
Recipiente do leite em detalhe.....	18	Modo Expert	29
Conector para vareta do leite e recipiente do leite	18	Ativar e desativar o modo Expert	29
Acessórios fornecidos	18	Alterar a quantidade de bebida no modo Expert	30
Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente	19	Perfis	30
Símbolos das teclas seletoras de bebidas	19	Criar perfil	30
Elementos de comando e indicação	20	Preparar bebidas a partir de um perfil	30
Símbolos no visor	21	Alterar as bebidas num perfil.....	30
Princípio de utilização	22	Editar perfis	31
Ativar um menu e navegar num menu	22	Grau de moagem.....	31
Bebidas de café	22	Detetar o grau de moagem certo	31
Leite quente e espuma de leite	23	Ajustar o grau de moagem	32
Bebidas de chá	23	Ligação em rede	32
Funções especiais	23	Requisitos para a ligação em rede	32
Ligação em rede	23	Ligar e desligar o MobileStart 	32
DoubleShot.....	24	Preparar MobileStart	33
Duas doses	24	Aquecimento de chávenas	33
Cafeteira.....	24	Ligar ou desligar o aquecimento de chávenas	33
TeaTimer.....	24	Pré-aquecer chávenas	34
Aquecimento de chávenas	24	Voltar a ativar a máquina de café	34
Modo Expert.....	24	Preparar ausência prolongada.....	34
Perfis.....	24	Desligar a máquina de café	34
Colocar em funcionamento	25		
Antes da primeira utilização.....	25		

Preparação de bebidas	35	Modo Performance.....	46
Leite quente e espuma de leite	35	Modo economia.....	46
Preparar leite e produtos lácteos alternativos.....	35	Modo Café.....	46
Preparar o recipiente do leite	36	Modo Leite	46
Preparar a embalagem do leite com a vareta do leite	36	Modo Festa	46
Café	38	Dureza da água.....	47
Preparar bebida de café.....	38	Bloqueio do funcionamento 	48
Interromper a preparação.....	38	Miele@home.....	48
Preparar uma bebida de café com DoubleShot 	38	Comando à distância.....	48
Preparar 2 cafés 	38	RemoteUpdate	48
Cafeteira: tirar vários cafés seguidos	38	Versão de software	49
Preparar bebida de café a partir de café em pó	39	Agentes (Modo de demonstração)....	49
Chá	40	Regulações de fábrica	50
Preparação de chá	40	Limpeza e manutenção	51
Iniciar manualmente o TeaTimer	40	Vista geral dos intervalos de limpeza	51
Preparar água quente e morna	40	Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça	52
É bom saber	42	Produtos de limpeza inadequados ..	53
Bebidas de café em detalhe	42	Lavar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.....	53
Bebidas de chá em detalhe	42	Limpar a grelha metálica apara-pingos	54
Parâmetros	43	Efetuar a limpeza do reservatório de água	55
Quantidade de bebida.....	43	Lavar o filtro do reservatório de água	55
Quantidade a moer	43	Efetuar a limpeza do bocal de saída central	56
Temperatura de fervura em bebidas de café	43	Limpar a vareta do leite	58
Temperatura de saída em bebidas de chá.....	44	Limpar o recipiente do leite	58
Pré-infusão do café em pó	44	Limpar o tubo do leite e a válvula de descarga.....	59
Grau de moagem	44	Limpar o bocal de vapor	60
Alterar as regulações	45	Limpar o reservatório para café em grão e o compartimento de café em pó	61
Exibir e alterar Regulações	45	Limpar a unidade de fervura e o interior	61
Idioma	45	Limpar o exterior	63
Timer: Desligar após	45		
TeaTimer	45		
Volume	45		
Luminosidade do visor.....	45		
Iluminação	45		
Informação (mostrar informações) ..	46		
Altitude.....	46		

Índice

Programas de manutenção	63
Aceder ao menu «Manuten-	
ção»	63
Enxaguar o aparelho	63
Enxaguar tubo do leite	63
Limpar os tubos do leite	64
Desengordurar unidade de fer-	
vura	64
Descalcificar o aparelho	67
Lubrificar unidade de fervura	68
Resolver problemas.....	69
Indicações no visor	69
Comportamento inesperado da	
máquina de café	72
Resultados não satisfatórios	80
Serviço de assistência técnica.....	82
Contacto no caso de avarias	82
Garantia	82
Declaração de Conformidade	82
Transportar	82
Efetuar a evaporação da máqui-	
na de café.....	83
Embalar a máquina de café de	
forma segura.....	83
Dados técnicos.....	84

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

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

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

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

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

Indicações de segurança e avisos

Uso adequado

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

Crianças em casa

 Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de cafés.

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

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

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

Indicações de segurança e avisos

Segurança técnica

- ▶ Danos na máquina de café podem pôr a sua segurança em risco. Verifique se o aparelho apresenta algum dano visível, antes de o instalar. Nunca coloque uma máquina de café danificada a funcionar.
- ▶ Antes de ligar o aparelho à corrente deve verificar se os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características correspondem com a tensão da rede. Esses dados devem corresponder para que sejam evitadas avarias no aparelho. Em caso de dúvida contacte um eletricista.
- ▶ A segurança elétrica da máquina de café só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contato de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida contacte um eletricista e mande rever a instalação elétrica.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Não ligue a máquina de café à corrente através de uma tomada múltipla ou de uma extensão. Estas não dão a segurança necessária ao aparelho (risco de incêndio).
- ▶ A máquina de café não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Desligue de imediato a ficha da tomada, se detectar algum dano ou p. ex. cheiro a queimado.
- ▶ Certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou encostado a arestas vivas.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica pendurado. Existe risco de tropeçar e a máquina de café pode ficar danificada.
- ▶ Utilize a máquina de café somente em temperaturas ambiente entre +10 °C e +38 °C.

Indicações de segurança e avisos

- ▶ Encaixe a máquina de café pelo menos a 850 mm de altura do piso.
 - ▶ Risco de sobreaquecimento. Certifique-se de que existe uma ventilação suficiente da máquina de café. Durante o funcionamento não cubra a máquina com panos ou idênticos.
 - ▶ Se a máquina de café estiver encastrada por trás da frente fechada de um móvel, só poderá ser utilizada com a porta do móvel aberta (consulte o capítulo «Indicações de instalação» para o tamanho mínimo do nicho). Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o aparelho e/ou a estrutura do móvel podem ser danificados. Não feche a porta do móvel se a máquina de café estiver a funcionar. Feche a porta do móvel somente quando a máquina de café tiver arrefecido completamente.
 - ▶ Proteja a máquina de café e salpicos de água. Não mergulhe a máquina de café em água.
 - ▶ Reparações em aparelhos elétricos incl. o cabo elétrico, só devem ser executadas por técnicos autorizados pela Miele. Reparações executadas indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador.
 - ▶ O direito à garantia cessa se a máquina de café não for reparada por um técnico autorizado Miele.
 - ▶ A máquina de café deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuadas reparações.
- A máquina de café só está desligada da corrente quando:
- o cabo de ligação à corrente estiver desligado da tomada.
Para desligar a máquina da corrente não puxe pelo cabo de ligação mas sim pela ficha;
 - os fusíveis/disjuntores do quadro estiverem desligados;
 - os fusíveis do quadro elétrico estiverem completamente desapareados.
- ▶ Nunca abra o revestimento da máquina. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias de funcionamento na máquina de café.

Indicações de segurança e avisos

Utilização adequada

 Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de café. Tanto o líquido como o vapor que saem estão muito quentes. Nunca coloque partes do corpo por baixo do bocal de saída central se estiver a sair líquido quente ou vapor. Não toque em nenhuma peça quente. Os bicos podem pulverizar líquido ou vapor muito quente. Certifique-se, por isso, de que o bocal de saída central está limpo e montado corretamente. Também a água existente no tabuleiro apara-pingos pode estar muito quente. Despeje o tabuleiro apara-pingos.

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

- Observe o seguinte sobre a água a utilizar:
 - A qualidade da água deve corresponder às normas existentes no país onde a máquina de café está instalada.
 - Encha o reservatório somente com água potável fria. Água quente ou outro tipo de líquido pode danificar a máquina.
 - Substitua diariamente a água para evitar formação de germes.
 - Não use água que contenha gás.
- Encha o reservatório de café em grão somente com grãos de café torrados. Não coloque no reservatório de café em grão café tratado com aditivos ou café previamente moído.
- Não adicione líquido no reservatório de café em grão.
- Não utilize café verde (verde, grãos de café não torrados) ou misturas de café, que contenham café verde. Os grãos de café verde são muito duros e contêm ainda uma determinada quantidade de humidade residual. O sistema de moagem da máquina de café pode ficar danificado logo na primeira moagem.
- Não utilize na máquina de café grãos de café tratados com açúcar, caramelo ou idênticos, assim como líquidos que contenham açúcar. O açúcar danifica o aparelho.
- Encha o reservatório de café somente com grãos de café torrados.

- ▶ Não utilize café em pó caramelizado. O açúcar nele contido vai obstruir a unidade de fervura da máquina de café. As pastilhas de limpeza para desengordurar a unidade de fervura não dissolvem a obstrução.
- ▶ Utilize somente leite sem aditivos. A maior parte dos açucarados entopem a conduta de passagem do leite.
- ▶ Se utilizar leite de origem animal, utilize apenas leite pasteurizado.
- ▶ Ao preparar chá siga as indicações do respectivo fabricante.
- ▶ Não mantenha misturas de álcool sob a saída central. As peças em plástico da máquina de café podem incendiar-se e derreter.
- ▶ Não acenda ou faça chamas, p. ex. uma vela sobre ou junto à máquina de café. A máquina de café pode incendiar-se e o fogo pode propagar-se.
- ▶ Não utilize a máquina para efetuar a limpeza de utensílios.
- ▶ Certifique-se de que a máquina de café não entra em contacto com gel de desinfecção das mãos e protetores solares/filtros solares, uma vez que estes agentes danificam as superfícies.

Acessórios e peças de substituição

- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só devem ser substituídas por peças sobresselentes originais da Miele.
- ▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem utilizadas outras peças, fica excluído o direito à garantia.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série da sua máquina de café.

Indicações de segurança e avisos

Limpeza e manutenção

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

Para aparelhos com superfícies em aço inoxidável:

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

Eliminação da embalagem

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

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

Recomendamos a conservação da embalagem para fins de transporte.

Economia de energia

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

- Utilize a máquina de café em Modo economia (pré-selecionado).
- Reduza a luminosidade do visor.
- Altere a regulação do timer Desligar após para 20 minutos. Em seguida, a máquina de café desliga-se 20 minutos após a última preparação de bebida ou depois de tocar numa tecla sensora. Se aumentar a regulação do timer Desligar após, o consumo de energia da máquina de café aumentará.
- Devido a algumas alterações das regulações de fábrica, o consumo de energia da máquina de café pode aumentar. Preste especial atenção à seguinte mensagem no visor: A seleção efetuada leva a um consumo de energia maior.

- Caso só pré-aqueça as chávenas ocasionalmente, desligue o aquecimento de chávenas.
- Se não utilizar a máquina de café, desligue o aparelho através da tecla ligar/desligar .

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



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

Ligação elétrica

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

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

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

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

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

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

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

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

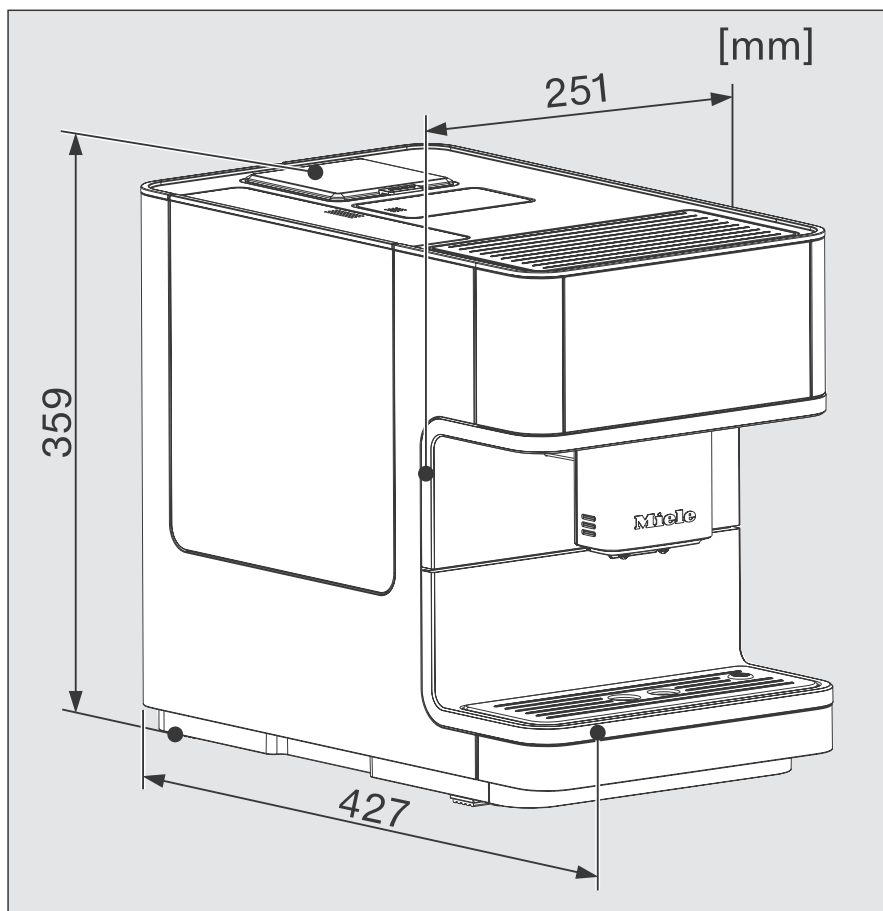
A placa de características fornece informações sobre o consumo nominal. Os disjuntores devem ter no mínimo 10 A.

Compare esses dados com os da ligação elétrica no local.

Em caso de dúvida, contacte um eletricitista qualificado.

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

Dimensões do aparelho



Instalar

Indicações de instalação

 Risco de sobreaquecimento devido a uma ventilação insuficiente.

Se a máquina de café não for suficientemente ventilada, poderá sobreaquecer.

Certifique-se de que existe uma ventilação suficiente da máquina de café. Durante o funcionamento não cubra a máquina com panos ou similares.

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

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

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

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

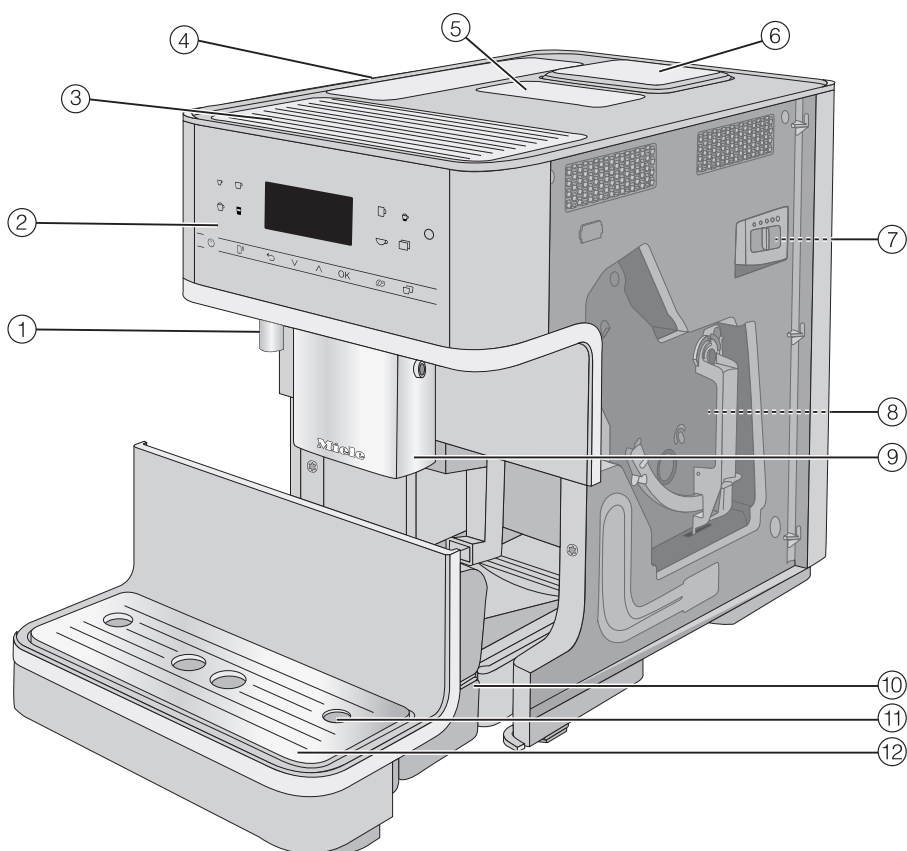
Observe as seguintes indicações sobre instalação:

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

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

Altura	508 mm
Largura	450 mm
Profundidade	555 mm

Descrição do aparelho



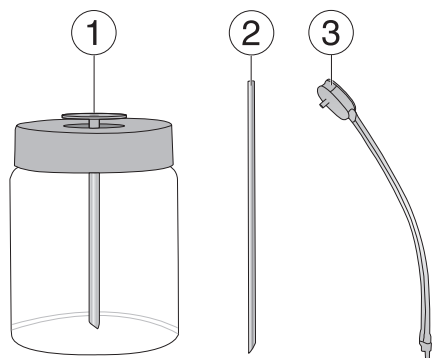
- ① Saída de água quente
- ② Pannel de comandos
- ③ Aquecimento de chávenas*
- ④ Reservatório da água
- ⑤ Compartimento de café em pó
- ⑥ Reservatório para café em grão
- ⑦ Regulação do grau de moagem (por trás da porta do aparelho)
- ⑧ Unidade de fervura (por trás da porta do aparelho)

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

* conforme o modelo: CM 6360, CM 6560

Conhecer melhor

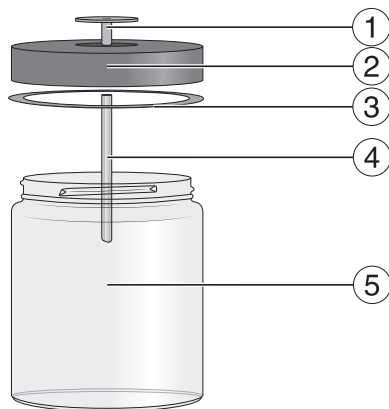
Recipiente do leite e vareta do leite



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

* conforme o modelo: CM 6360, CM 6560

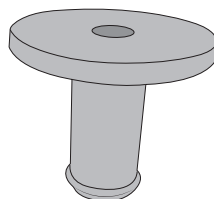
Recipiente do leite em detalhe



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

Conector para vareta do leite e recipiente do leite

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



O conector está incluído nos acessórios e é ligado à vareta do leite ou à tampa do recipiente do leite.

Na entrega, o conector é fornecido solto ou está localizado na tampa do recipiente do leite (conforme o modelo). Pode facilmente empurrar o conector para fora da parte interna da tampa do recipiente do leite.

Acessórios fornecidos

- Set inicial «Limpeza da máquina da Miele»

Conforme o modelo, são fornecidos diferentes produtos de limpeza.

- Escova de limpeza

para, por exemplo, efetuar a limpeza da conduta de leite

- Vareta do leite

para preparação de leite diretamente da embalagem de compra

- Recipiente do leite com tampa

para guardar e preparar leite (incluído consoante o modelo)

Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

Estes produtos e outros acessórios podem ser adquiridos na loja online da Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu distribuidor Miele.

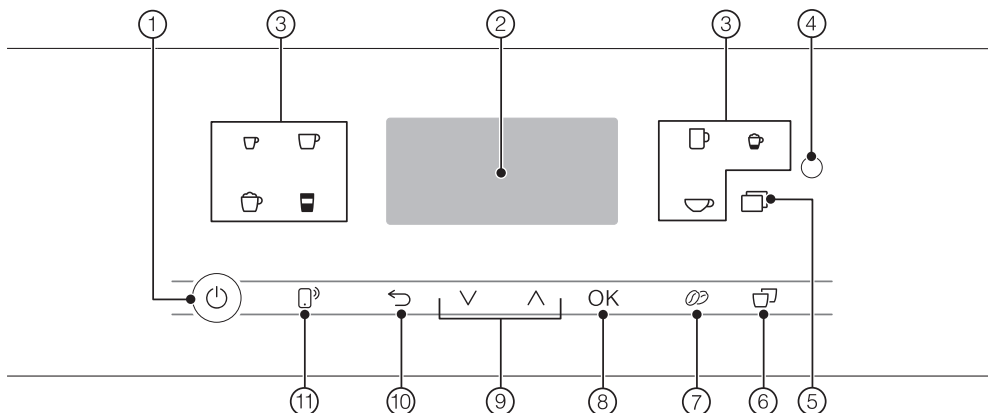
- **Pano multiusos em microfibras**
para eliminar dedadas e pouca sujidade
- **Pastilhas de limpeza**
para desengordurar a unidade de fervura
- **Pastilhas de descalcificação**
para descalcificar as condutas de água
- **Recipiente do leite com tampa**
para guardar e preparar leite
- **CJ JUG 1,0 l**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

Símbolos das teclas seletoras de bebidas

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

Conhecer melhor

Elementos de comando e indicação



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

Símbolos no visor

Juntamente com o texto podem aparecer os símbolos seguintes:

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

Conhecer melhor

Princípio de utilização

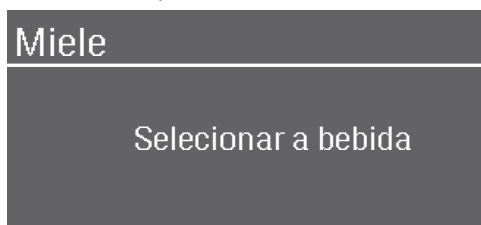
Teclas sensoras

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

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

Menu de bebidas

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



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

Ativar um menu e navegar num menu

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



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

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

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

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

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

Sair do menu ou cancelar a ação

Para sair do menu atual, toque na tecla sensora .

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

Bebidas de café

Pode preparar café ou expresso com grãos de café torrado, que a máquina de café irá moer na altura da preparação.

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

Dica: Se pretender usar café verde, pode usar um moinho para nozes ou sementes para o triturar. Esses moinhos geralmente possuem uma lâmina rotativa em aço inoxidável. Deve depois adicionar o café verde moído **em porções** no compartimento de café em pó e preparar o café desejado.

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

- Ristretto
- Espresso
- Café

- Café longo
- Cappuccino
- Cappuccino Italiano
- Latte macchiato
- Caffè Latte
- Espresso macchiato
- Flat White
- Café au lait

Leite quente e espuma de leite

Pode preparar leite quente e espuma de leite com leite de vaca ou com produtos lácteos alternativos com base vegetal.

Bebidas de chá

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

- Chá japonês
- Chá branco
- Chá verde
- Chá preto
- Chá de ervas
- Chá de frutas

Funções especiais

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 consoante o modelo e país. Os Termos e Condições Gerais e a Política de Privacidade para os produtos e serviços digitais da Miele na app da Miele são aceites, a Miele reserva-se o direito de alterar ou descontinuar as ofertas digitais a qualquer momento.

Conhecer melhor

App Miele

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



DoubleShot

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

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

Duas doses

Pode encher 2 chávenas ao mesmo tempo, ou preparar 2 porções de uma bebida, de uma só vez, numa chávena grande.

Cafeteira

Para encher uma cafeteira, p. ex., pode utilizar a função **cafeteira** para preparar automaticamente várias chávenas de café, uma após a outra.

Podem ser preparadas até 8 chávenas imediatamente uma após a outra (máximo 1 litro).

TeaTimer

Se tiver preparado água para chá, pode iniciar um temporizador de curta duração com a função **TeaTimer**. Para a varie-

dade de chá selecionada existe um tempo de infusão predefinido que pode, todavia, ser alterado.

Aquecimento de chávenas

Consoante o modelo: CM 6360, CM 6560.

Pode pré-aquecer as chávenas ou copos com o aquecimento de chávenas da máquina de café.

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

Se o aquecimento de chávenas estiver ativado, o apoio de chávenas é aquecido continuamente enquanto a máquina de café estiver ligada. Isso aumenta o consumo de energia da máquina de café.

Modo Expert

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

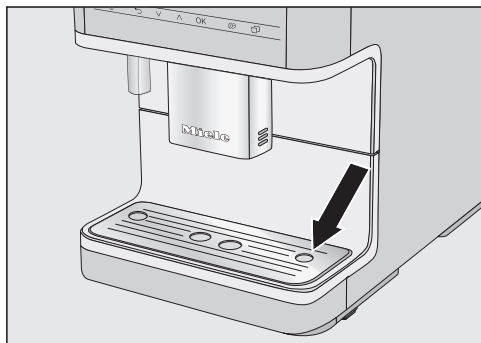
Perfis

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

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

Antes da primeira utilização

- Retire a folha informativa que eventualmente possa existir.



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

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

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

Ligar pela primeira vez e colocar em funcionamento

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

Selecionar idioma do visor

- Selecione o idioma pretendido do visor.

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

Configurar ligação em rede (Miele@home)

Para obter atualizações de software e operar a máquina de café através da app da Miele no seu dispositivo móvel, pode ligar a sua máquina de café à sua rede Wi-Fi doméstica.

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

Dica: Também pode configurar a Miele@home mais tarde. Depois, selecione Ignorar.

- Verifique se o sinal da sua rede Wi-Fi está disponível no local de instalação da máquina de café com intensidade de sinal suficiente.
- Toque em Continuar.
- Selecione o método de ligação desejado.
- Siga as instruções no visor da máquina de café e na app da Miele.

No visor surge Ligação bem-sucedida..

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

Colocar em funcionamento

A ligação em rede aumentará o consumo de energia da máquina de café.

- Para prosseguir com a colocação em funcionamento, toque em **OK**.

Regular o grau de dureza da água

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

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

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

Selecionar Modo Performance

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

- **Modo economia:** este modo é o que consome menos energia (pré-seleccionado).
 - **Modo Café:** este modo está optimizado para a degustação de café perfeita.
 - **Modo Leite:** neste modo, é possível preparar bebidas com leite de forma significativamente mais rápida.
- Selecione o modo Performance pretendido.
 - Confirme com **OK**.

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

Concluir a colocação em funcionamento

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

- Confirme com **OK**.

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

- Antes de preparar leite pela primeira vez, enxague o tubo do leite (ver capítulo «Enxaguar tubo do leite»).

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

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

Nos primeiros cafés preparados, é moída uma maior quantidade de grãos de café. Deste modo, podem-se acumular restos de pó na tampa do tabuleiro apara-pingos.

Para desligar a máquina de café após a utilização, toque no interruptor para ligar/desligar . **Não** desligue a ficha! Se desligar a máquina de café da tomada pouco depois de a ter colocado em funcionamento, terá de efectuar a colocação em funcionamento novamente.

Ligar a máquina de café

- Toque no interruptor para ligar/desligar .

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

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

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

Encher o reservatório de café em grão com grãos de café

 Risco de danos no moinho devido a uso inadequado.

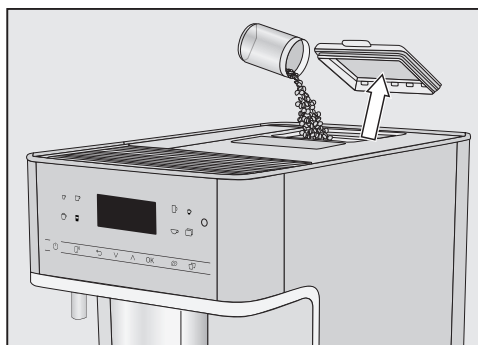
Quando materiais impróprios, tais como líquidos, café moído ou grãos de café pré-tratados com açúcar, caramelo ou similar são inseridos no reservatório de café em grão, a máquina de café ficará danificada. Não utilize café verde (verde, grãos de café não torrados) ou misturas de café, que contenha café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

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

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

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

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



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

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

Encher o reservatório da água

 Perigo para a saúde devido a água infetada.

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

Utilizar

 Risco de danos devido a uso inadequado.

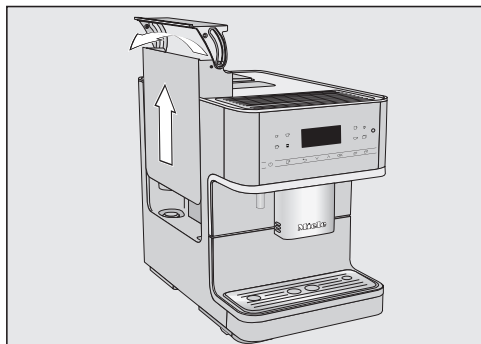
Água quente ou outro tipo de líquido pode danificar a máquina de café.

A água carbonizada calcifica demais a máquina de café.

Encha o reservatório somente com água potável fria.

Se o reservatório de água estiver ligeiramente mais alto ou na diagonal, a válvula de saída não pode ser acoplada corretamente e pode sair água. Verifique se a superfície por baixo do reservatório de água está suja.

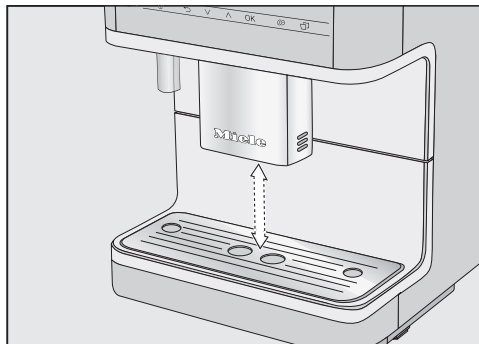
Caso seja necessário efetue a limpeza da superfície por baixo do reservatório de água.



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

Regular o bocal de saída central

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



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

Parâmetros

Ver e alterar parâmetros

Pode alterar a quantidade de bebida para todas as bebidas.

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

- Toque em .
- Selecione Parâmetro.
- Selecione uma bebida.
- Confirme com **OK**.

Os parâmetros que pode alterar para esta bebida são exibidos.

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

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

- Selecione o parâmetro pretendido.
- Altere a regulação como pretender.
- Confirme com **OK**.

A regulação é memorizada.

Alterar a quantidade de bebida

Pode alterar a quantidade de bebida apenas para a bebida preparada ou permanentemente no modo Expert. Se quiser alterar a quantidade de bebida de uma bebida permanentemente, altere o parâmetro Quantidade.

- Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída central.
- Toque em .
- Selecione Parâmetro.
- Selecione uma bebida.
- Confirme com **OK**.

Os parâmetros que pode alterar para esta bebida são exibidos.

- Selecione Quantidade.
- Confirme com **OK**.

É preparada a bebida desejada. Assim que a quantidade mínima estiver preparada, aparece **Salvar** no visor.

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

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

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

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

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

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

Modo Expert

Ativar e desativar o modo Expert

O menu de bebidas é exibido.

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

A regulação é memorizada.

Utilizar

Alterar a quantidade de bebida no modo Expert

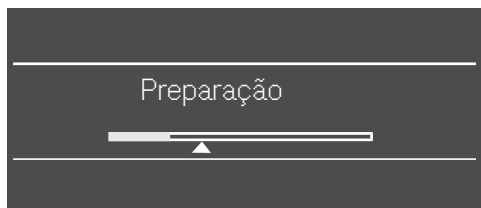
A quantidade da bebida só pode ser alterada durante cada fase de preparação e apenas para a bebida preparada. A nova quantidade de bebida não é guardada.

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

É apresentado o menu de bebidas.

- Selecione uma bebida.

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



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

Perfis

Criar perfil

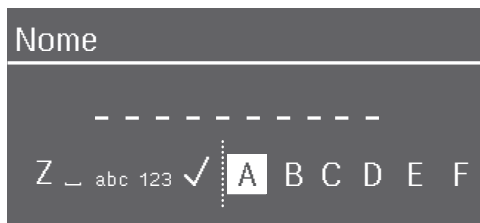
- Toque na tecla sensora ☐.
- Selecione Perfil.
- Confirme com OK.

O menu Perfil abre-se.

- Selecione Criar perfil.

O editor abre-se no visor.

Introduzem-se letras e números usando as teclas de seta ^ e v. Se necessário, pode seleccionar maiúsculas e minúsculas.



- Para introduzir um carácter, marque-o e confirme a selecção com OK.
- Para eliminar um carácter, toque na tecla sensora ☐.
- Para memorizar o nome, toque no visor ✓ e confirme com OK.

- Introduza o nome do perfil.

Dica: Escolha nomes curtos e concisos. O perfil está criado.

O nome do perfil atual aparece no visor, no canto superior esquerdo.

Preparar bebidas a partir de um perfil

- Toque na tecla sensora ☐ e selecione Perfil. Confirme com OK.
- Selecione o perfil pretendido.
- Selecione a bebida pretendida.

A preparação da bebida é iniciada.

Alterar as bebidas num perfil

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

- Toque na tecla sensora .

O menu *Perfis* abre.

- Selecione o perfil pretendido.

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

Agora, pode alterar as bebidas individualmente.

Editar perfis

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

- Toque na tecla sensora .

O menu *Perfis* abre.

- Selecione *Editar*.

- Confirme com *OK*.

Agora, pode editar as seguintes definições no perfil selecionado:

- Selecionar troca de perfil
- Alterar o nome do perfil
- Eliminar perfil

Selecionar troca de perfil

- Toque na tecla sensora .

O menu *Perfis* abre.

- Selecione *Editar*.

- Confirme com *OK*.

- Selecione *Mudar de perfil*.

- Confirme com *OK*.

Tem as seguintes opções:

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

- **Ao ligar:** Sempre que ligar a máquina de café, ela irá exibir o perfil Miele independentemente do perfil que estava selecionado antes de a ter desligado pela última vez.

- Selecione a opção pretendida.

- Confirme com *OK*.

Alterar o nome

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

- Selecione *Alterar o nome* e confirme com *OK*.

- Altere o nome como pretendido (ver também a secção «Criar perfis»).

Eliminar perfil

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

- Toque na tecla sensora .

O menu *Perfis* abre.

- Selecione *Editar*.

- Confirme com *OK*.

- Selecione *Eliminar perfil*.

- Confirme com *OK*.

- Selecione o perfil a eliminar.

- Selecione *Sim*.

- Confirme com *OK*.

O perfil é eliminado.

Grau de moagem

Detetar o grau de moagem certo

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

Utilizar

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

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

O grau de moagem é **muito fino** se

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

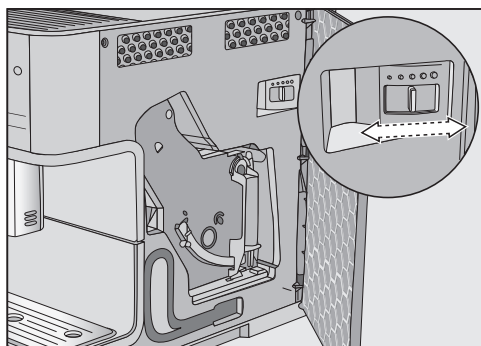
Ajustar o grau de moagem

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

Altere o grau de moagem nível a nível.

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

- Abra a porta do eletrodoméstico.



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

O grau de moagem selecionado é válido para todas as bebidas de café.

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

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

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

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

Ligação em rede

Requisitos para a ligação em rede

Os seguintes requisitos são necessários para a ligação em rede:

1. Está disponível uma rede doméstica no local de instalação.
Tenha a palavra-passe do Wi-Fi pronta.
2. A app da Miele está disponível num dispositivo terminal.
3. Possui uma conta de utilizador na app da Miele.

Ligar e desligar o MobileStart

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

É apresentado o menu de bebidas.

- Toque na tecla sensora

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

Preparar MobileStart

 Perigo de queimaduras nos bocalis de saída.

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

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

O leite **não** arrefece no recipiente do leite ou numa embalagem de leite.

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

Se pretender iniciar uma preparação de bebida com leite através da app, certifique-se de que o leite esteja suficientemente frio ($< 10^{\circ}\text{C}$).

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

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

Com Mobile Start pode, p. ex., iniciar uma preparação de bebidas através da app da Miele.

Só pode utilizar o Mobile Start se

- tiver configurado a Miele@home para a sua máquina de café e
- o Mobile Start estiver ligado.

- 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.

Agora, pode preparar bebidas através da app.

Se preparar uma bebida com Mobile Start, será alertado por sinais acústicos e visuais para a saída da bebida. Não pode alterar ou desligar estes sinais de aviso.

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

Aquecimento de chávénas

Consoante o modelo: CM 6360, CM 6560.

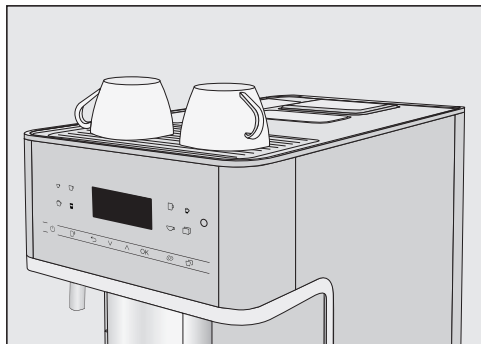
Ligar ou desligar o aquecimento de chávénas

- Toque na tecla sensora .
- Selecione Regulações  | Aquecimento de chávénas.
- Selecione a opção pretendida.
- Confirme com OK.

A regulação é memorizada.

Utilizar

Pré-aquecer chávenas



- Coloque as chávenas ou copos sobre o aquecimento de chávenas da máquina de café.

Voltar a ativar a máquina de café

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

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

Preparar ausência prolongada

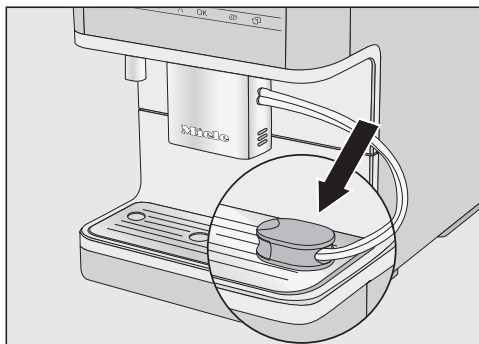
Se não utilizar a máquina de café por mais de três dias, p. ex., durante as férias, prepare o aparelho para esse período de não utilização.

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

Desligar a máquina de café

- Toque no interruptor para ligar/desligar

Se preparou uma bebida com leite, ao fim de algum tempo aparece no visor **In**serir a válvula de descarga na chapa aparta-pingos..



- Insira a válvula de descarga na abertura à direita na grelha metálica aparta-pingos.
- Confirme com **OK**.

Se tiver sido preparada uma bebida, os tubos são enxaguados. Em seguida, a máquina de café desliga-se.



Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de cafés.

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

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

Não toque em nenhuma peça quente.

Leite quente e espuma de leite

Preparar leite e produtos lácteos alternativos

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

Utilize exclusivamente leite sem aditivos.

O leite animal contém naturalmente germes.

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

Pode preparar leite quente e espuma de leite com leite de vaca ou com produtos lácteos alternativos com base vegetal.

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. A consistência da espuma de leite varia bastante consoante o leite utilizado. Nem todo o tipo de leite é adequado para espuma de leite.

Dica: Para uma consistência perfeita da espuma de leite, utilize leite de vaca frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) com pelo menos 3 % de teor de proteínas.

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

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

Mexa bem os produtos lácteos alternativos imediatamente antes da preparação.

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

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

Preparação de bebidas

Preparar o recipiente do leite

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

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

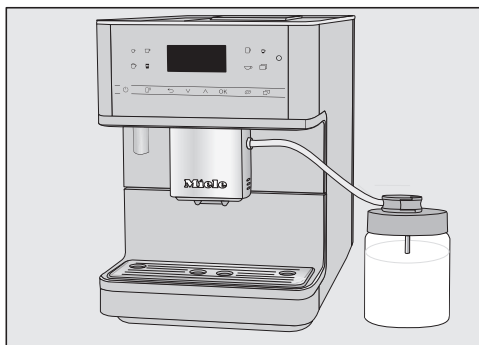
Não deixe, especialmente o leite de vaca, sem estar arrefecido, durante um longo período de tempo no recipiente do leite.

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

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

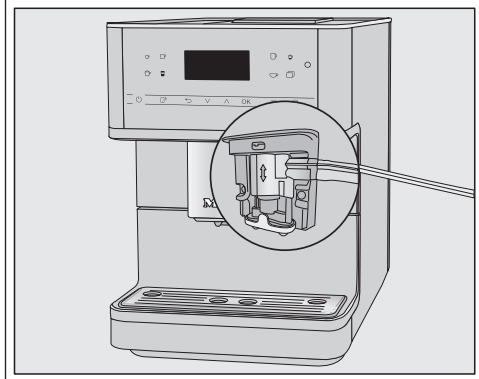
Dica: Para preparar espuma de leite de boa qualidade, use leite frio ($< 10^{\circ}\text{C}$).

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



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

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



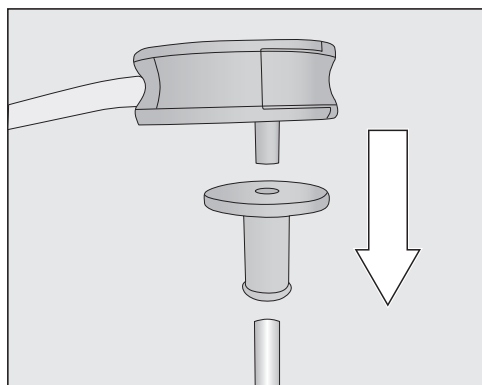
Preparar a embalagem do leite com a vareta do leite

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

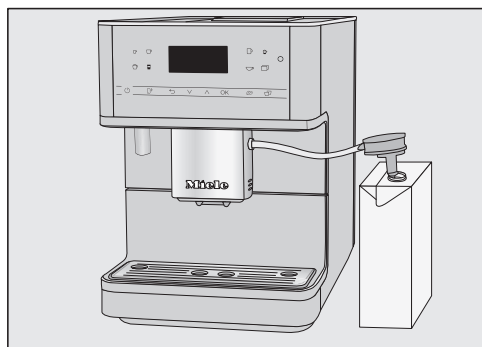
Preparação de bebidas

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

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



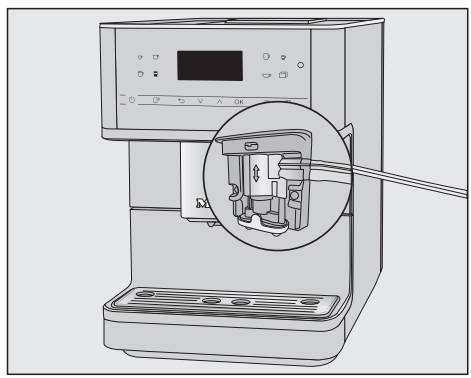
- Primeiro, coloque o conector no longo tubo de aço inoxidável. Certifique-se de que a extremidade oblíqua fica voltada para baixo.
- Acople a válvula de descarga ao conector.



- Caso utilize um produto lácteo alternativo, agite-o bem. Para uma preparação ideal, necessita do produto lácteo alternativo mexido e não agitado.

- Coloque a embalagem do leite à direita da máquina de café.
- Mergulhe a vareta do leite no leite.
- Encaixe o tubo do leite no respetivo encaixe do bocal de saída central.

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



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

Preparação de bebidas

Café

Preparar bebida de café



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

A preparação inicia.

Interromper a preparação

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

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

- Quando *Stop* aparecer no visor, confirme com *OK*.

Preparar uma bebida de café com DoubleShot ☺

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

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

Preparar 2 cafés ☐

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



- Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla sensora ☐, imediatamente antes ou depois de iniciar a preparação de uma bebida.

A tecla sensora ☐ acende-se.

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

Cafeteira: tirar vários cafés seguidos

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

É apresentado o menu de bebidas.

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

- Coloque um recipiente de tamanho adequado por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla sensora ☐.
- Selecione **Outras** | **Outras bebidas** | **Cafeteira** e confirme com **OK**.
- Selecione o número de chávenas pretendido (3 a 8).

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

Interromper a preparação

- Toque na tecla sensora ☐.

Preparar bebida de café a partir de café em pó

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

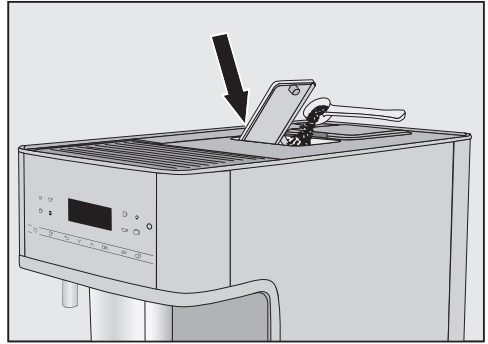
Pode tirar, p. ex., um café descafeinado, apesar de no reservatório para café em grão existir café em grão com cafeína.

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

Encha o compartimento de café em pó até um **máximo de 12 g**. Se encher o compartimento com demasiado café em pó, a unidade de fervura não pode pressionar o café em pó.

Adicionar café em pó

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



- Abra o compartimento de café em pó.

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

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

Preparar bebida de café a partir de café em pó

No visor aparece: Preparar café em pó?

- Selecione **Sim** e confirme com **OK**.

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

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

A bebida de café é preparada.

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

Preparação de bebidas

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.

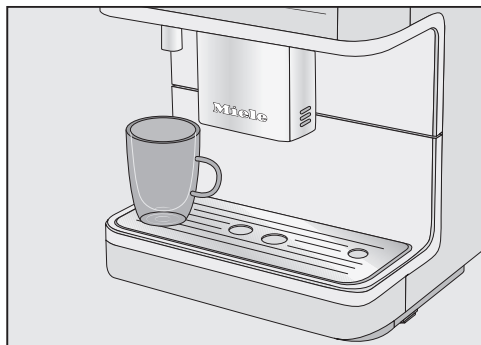
A máquina de café não é adequada a fins industriais ou científicos. As temperaturas de saída são aproximadas e podem variar dependendo das condições envolventes. Um nível de temperatura faz uma diferença de aprox. 2 °C.

Preparação de chá

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

É apresentado o menu de bebidas.

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



- Coloque a chávena por baixo do bico de saída de água quente.
- Toque na tecla sensora ☞.

- Escolha a qualidade desejada de chá.
- Confirme com OK.

A água quente começa a sair para a chávena.

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

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

Iniciar manualmente o TeaTimer

Pode iniciar o TeaTimer manualmente.

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

- Toque em OK.

O editor abre-se com o horário de sugestão.

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

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

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

Preparar água quente e morna

⚠ Risco de queimaduras na saída de água quente. Tanto o líquido como o vapor que saem estão muito quentes e podem provocar queimaduras. Nunca coloque partes do corpo por baixo dos bocais de saída se estiverem a sair líquidos quentes ou vapor. Não toque em nenhuma peça quente.

Pode escolher entre as seguintes opções:

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

O menu de bebidas é exibido.

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

A preparação tem início.

É bom saber

Bebidas de café em detalhe

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

- **Ristretto** é um expresso concentrado e poderoso. A mesma quantidade de café em pó como para um espresso mas preparado com muito menos água.
- **Expresso** é um café forte, aromático com uma camada de espuma cor de avelã em cima — o creme. Para preparações de café Espresso, recomendamos a utilização de grãos de café com torrefação Espresso.
- **Café** distingue-se de um expresso pela quantidade de água superior e por uma torrefação diferente dos grãos de café. Para preparações de café, recomendamos o uso de grãos de café com a correspondente torrefação.
- **Café longo** é um café preparado com mais água.
- **Cappuccino** é composto por aprox 2 terços de espuma de leite e 1 terço de expresso.
- **Latte macchiato** é composto por 1 terço de leite muito quente, espuma de leite e expresso.
- **Café Latte** é composto por café expresso e por leite muito quente.
- **O Cappuccino italiano** tem uma proporção de espuma de leite e café expresso como um cappuccino. No entanto, o café Espresso é preparado em primeiro lugar e, de seguida, a espuma de leite.
- **Expresso macchiato** é um expresso com uma pequena cobertura de espuma de leite.

- **Flat white** é uma variante especial do Cappuccino: um expresso com uma quantidade substancialmente superior de espuma de leite garante um café de aroma intensivo.
- **Café au lait** é uma especialidade de café francesa com café e espuma de leite. O café au lait é normalmente servido numa tigela.

Bebidas de chá em detalhe

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

- **Chá japonês** é um chá verde de qualidade e caracteriza-se por um delicado e fresco sabor «verde». Temperatura de saída: cerca de 65 °C, tempo de infusão: cerca de 1,5 minutos
- **Chá branco** é um chá verde para o qual apenas os botões jovens e ainda fechados da planta do chá são usados e processados de forma particularmente delicada. O chá branco tem um sabor especialmente suave. Temperatura de saída: cerca de 70 °C, tempo de infusão: cerca de 2 minutos
- **Chá verde** obtém a sua cor verde das folhas da planta do chá. As folhas de chá são torradas ou vaporizadas, conforme cada região. O chá verde pode ser infundido várias vezes. Temperatura de saída: cerca de 77 °C, tempo de infusão: cerca de 2,5 minutos
- **Chá preto** obtém a sua cor escura e o sabor típico da fermentação das folhas de chá. O chá preto bebe-se muito bem com um pouco de limão ou leite. Temperatura de saída: cerca de 87 °C, tempo de infusão: cerca de 3 minutos

- **Chá de ervas** é uma bebida de infusão aromática de folhas secas ou também de partes de plantas frescas. Temperatura de saída: cerca de 87 °C, tempo de infusão: cerca de 8 minutos
- **Chá de frutos** consiste em pedaços de frutos e/ou partes de plantas secos, por exemplo, roseira brava. O sabor varia conforme as plantas utilizadas e a sua combinação. Vários chás de fruta são ainda aromatizados. Temperatura de saída: cerca de 87 °C, tempo de infusão: cerca de 8 minutos

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 saquetas, depende das suas preferências pessoais.

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

Parâmetros

Quantidade de bebida

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

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

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

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

Quantidade a moer

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

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

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

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

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

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

Temperatura de fervura em bebidas de café

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

Algumas variedades reagem de forma sensível a elevadas temperaturas de fervura, por isso, o sabor é afetado. Se o seu café tiver um sabor amargo, a temperatura de fervura pode estar demasiado elevada.

É bom saber

Normalmente, o expresso é preparado com temperaturas mais elevadas.

Temperatura de saída em bebidas de chá

Pode alterar as temperaturas de saída de cada bebida de chá ajustando individualmente a temperatura de infusão.

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

Pré-infusão do café em pó

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

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

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

Grau de moagem

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

Exibir e alterar Regulações

É apresentado o menu de bebidas.

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

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

Idioma

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

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

Timer: Desligar após

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

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

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

TeaTimer

Ao preparar a água do chá, pode usar a função TeaTimer para iniciar um temporizador. Há um tempo de infusão predefinido para a variedade de chá seleccionada.

Pode alterar o tempo de infusão predefinido (no máx. 14:59 minutos).

Pode regular o TeaTimer da seguinte forma:

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

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

Volume

Pode regular o volume da melodia de boas-vindas, dos sons de sinalização e das teclas (barra de segmentos).

Luminosidade do visor

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

Quanto maior for a luminosidade do visor, maior será o consumo de energia.

Iluminação

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

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

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

Alterar as regulações

Informação (mostrar informações)

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

Altitude

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

Modo Performance

Pode seleccionar o modo Performance apropriado para o seu modelo de utilização:

- Modo Eco
- Modo Barista
- Modo Latte

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

Modo economia

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

O modo Eco está definido de fábrica. Se seleccionar 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 fervura.

O consumo de energia no Modo Café é superior ao do 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 superior ao do Modo Eco e ao do Modo Barista.

Modo Festa

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

Limpe bem a máquina de café após a utilização intensiva, especialmente o tubo do leite.

Se necessário, a máquina de café deve ser descalcificada e a unidade de fervura desengordurada.

Observe as seguintes instruções para o modo Festa:

- As mensagens relativas ao estado de manutenção ou aos avisos de manutenção necessários são suprimidas e adiadas até à ligação seguinte.
- O timer Desligar após é desativado. A máquina de café desliga-se 6 horas após o último toque numa tecla.
- A iluminação da chávena está permanentemente ligada com a máxima luminosidade enquanto a máquina de café também estiver ligada.

Dureza da água

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

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

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

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 ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$)	Regula- ção
°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

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca^{2+} ou ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$)	Regula- ção
°dH	mmol/l		
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
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 e protege o ambiente, porque é usado menos descalcificador.

Alterar as regulações

Bloqueio do funcionamento

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

Desativar temporariamente o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla *OK* durante 6 segundos.

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

Miele@home

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:

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

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

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

Comando à distância

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

Na app da Miele pode alterar, p. ex., as regulações da máquina de café quando o comando à distância estiver ligado. Para iniciar uma preparação de bebidas através da app, tem de estar adicionalmente ativado o MobileStart.

O comando à distância está ligado de fábrica.

RemoteUpdate

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

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

O item do menu «RemoteUpdate» é exibido apenas 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 descarregada automaticamente e tem de ser iniciada manualmente por si.

Desligue a RemoteUpdate caso não pretenda que a atualização seja transferida automaticamente.

Procedimento de uma RemoteUpdate

Na 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 no visor da sua máquina de café.

Pode 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 é interrompida e não é instalada.
- Algumas atualizações de software só podem ser executadas pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Versão de software

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

Agentes (Modo de demonstração)

Para utilização doméstica não necessita desta função.

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

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

Alterar as regulações

Regulações de fábrica

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

O seguinte **não** é reposto:

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



Perigo para a saúde devido a uma limpeza insuficiente.

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

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

Vista geral dos intervalos de limpeza

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

Limpeza e manutenção

Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 Risco de queimaduras em peças muito quentes ou líquido quente!

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

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

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

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



Danos devido a humidade que entre.

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

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

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

Produtos de limpeza inadequados

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

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

Para não danificar as superfícies, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
- produtos de limpeza que contenham solventes
- produtos de limpeza desinfetantes e gel de desinfecção das mãos
- produtos de limpeza anticalcários (não adequados para limpar o revestimento)
- produtos de limpeza para aço inoxidável

- produtos de limpeza para máquinas de lavar louça (não adequados para limpar o revestimento)
- limpa-vidros
- produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica
- produtos de limpeza para fornos
- produtos de limpeza para fornos a vapor (DG-Clean)
- produtos de limpeza abrasivos, tais como pós abrasivos, cremes abrasivos e pastas de polimento
- esponjas abrasivas e duras como, p ex., esponjas com esfregão, escovas ou esponjas usadas ainda com restos de produtos abrasivos
- esponjas mágicas
- raspadores metálicos afiados
- palha de aço ou espirais em aço inoxidável
- protetores solares/filtros solares

Lavar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras

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

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

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

Limpeza e manutenção

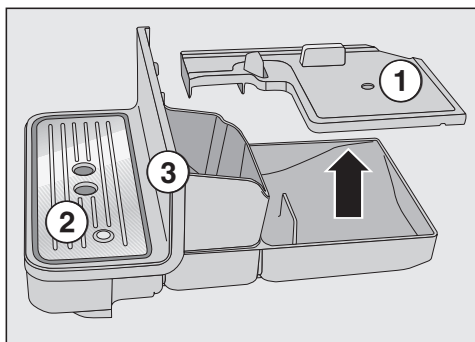


Risco de queimaduras!

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

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

- Deslize o bocal de saída central totalmente para cima.



- Retire o tabuleiro aparta-pingos com cuidado da máquina de café.
- Retire a tampa ①.
- Despeje o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.
- Retire a grelha metálica aparta-pingos ② e o painel inferior ③.

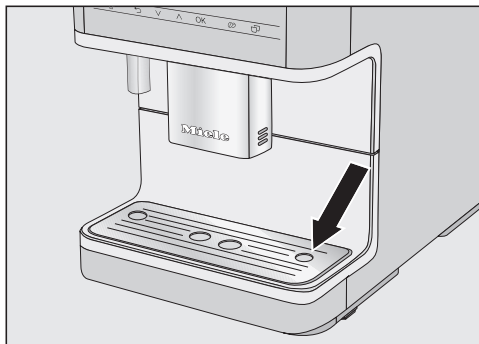
Efetue a limpeza do painel inferior apenas manualmente com água quente e um pouco de detergente. Todas as outras peças são adequadas para máquina de lavar louça.

- Efetue a limpeza do interior da máquina de café sob o tabuleiro aparta-pingos.
- Monte de novo todas as peças.
- Encaixe o tabuleiro aparta-pingos na máquina de café.

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

Limpar a grelha metálica aparta-pingos

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



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

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

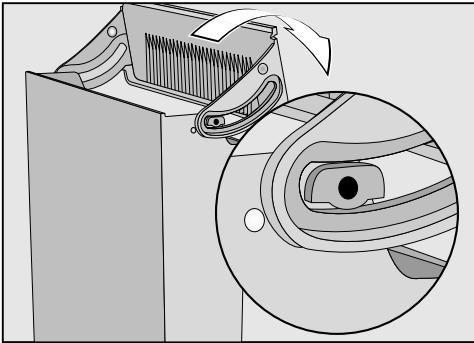
- Efetue a limpeza de todas as peças.

Efetuar a limpeza do reservatório de água

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

Efetue diariamente a limpeza do reservatório de água.

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



- Retire a tampa do reservatório de água e lave-o manualmente.
- Efetue manualmente a limpeza do reservatório de água com água quente e um pouco de detergente. Seque o reservatório de água.

Dica: Para efetuar uma limpeza mais profunda do reservatório de água, lave-o, de vez em quando, na máquina de lavar louça.

- Limpe e seque as outras superfícies de apoio na máquina de café, especialmente as cavidades.
- Monte de novo o reservatório de água.

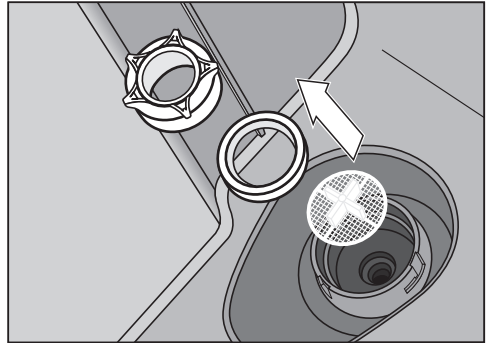
Certifique-se de que a válvula, a superfície inferior do reservatório de água e as outras superfícies de apoio da máquina de café se encontram limpas. Só assim é possível encaixar o reservatório de água corretamente.

Lavar o filtro do reservatório de água

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

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

- Remova o reservatório de água.



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

Limpeza e manutenção

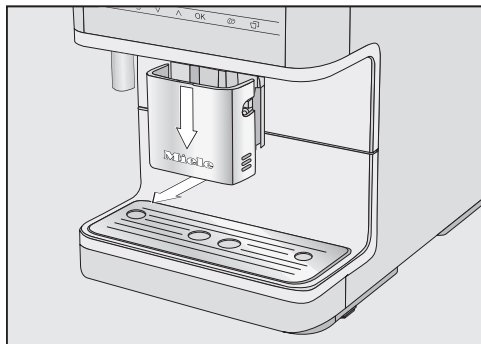
Efetuar a limpeza do bocal de saída central

Lave a cobertura em aço inoxidável do bocal de saída central **exclusivamente** à mão com água quente e um pouco de detergente. Todas as outras peças são adequadas para máquina de lavar louça.

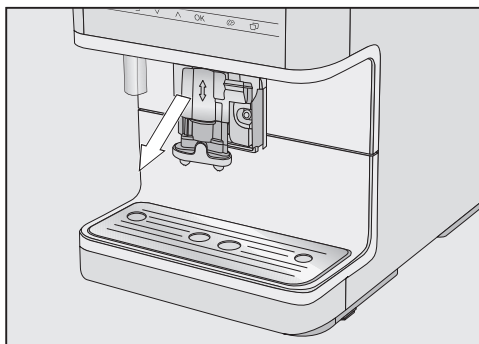
Utilize a escova de limpeza fornecida para pontos de difícil acesso na unidade de saída.

Dica: As sujidades mais persistentes são mais fáceis de remover se mergulhar as peças individuais em água durante a noite com um pouco de detergente para a louça. Em seguida, enxague as peças apenas em água corrente.

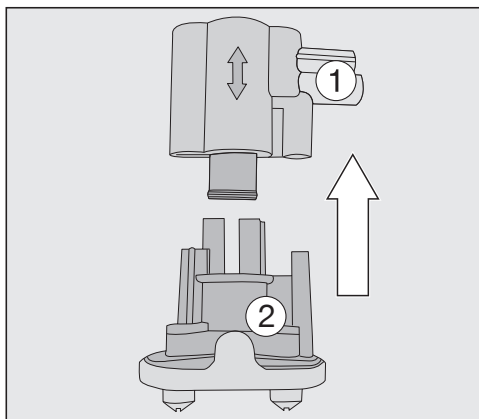
Desmontar o bocal de saída central



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

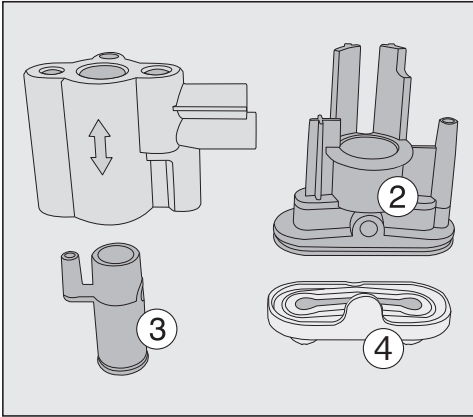


- Puxe a unidade de saída para a frente.



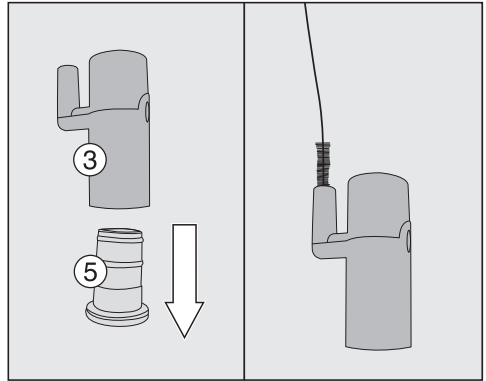
- Remova a parte superior de silicone com o encaixe do tubo do leite ① do suporte preto .②

Efetuar a limpeza do bocal de saída central

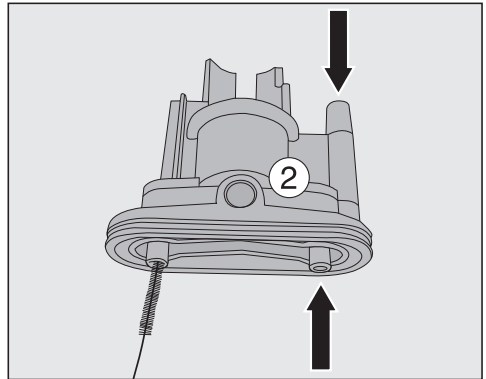


- Na parte de silicone cinzenta ① encontra-se um componente cilíndrico preto ③: remova o componente preto.
- Solte os bicos de saída ④.

Dica: Elimine resíduos encrustados mergulhando os bocais de saída ④ durante cerca de 1 hora em água com um pouco de detergente. Em seguida, «bata» os bocais de saída.

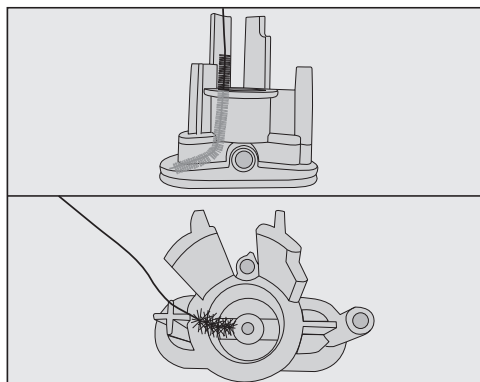


- Puxe o complemento de silicone cinzento ⑤ do componente preto ③.
- Limpe o tubo pequeno do componente preto ③ com a escova, tal como mostrado na figura.

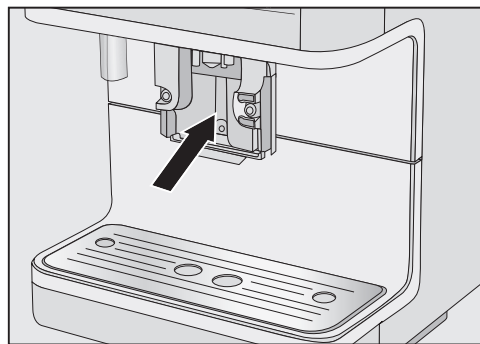


- Limpe todas as aberturas no suporte preto ② com a escova de limpeza.

Limpeza e manutenção



- Para isso, incline ligeiramente a escova de limpeza e limpe ambos os bocais de saída.
- Limpe todas as peças cuidadosamente.
- Enxague todas as peças debaixo de água corrente.



- Efetue a limpeza da superfície no bocal de saída central com um pano esponja húmida.

Montar o bocal de saída central

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

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

Dica: A «costura» no tubo de leite e no bocal de saída central facilita a montagem.

Limpar a vareta do leite

A vareta do leite deve ser limpa diariamente.

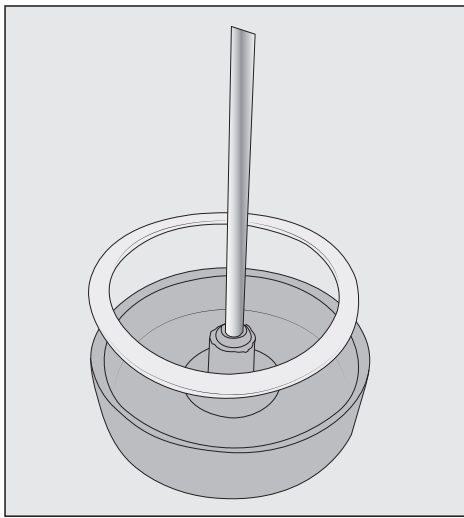
- Enxague a vareta do leite em água corrente.
- Puxe o conector para fora do tubo de aço inoxidável.
- Limpe as peças à mão sob água corrente e com um pouco de detergente.
- Se necessário, coloque as peças de molho durante a noite em água com um pouco de detergente.
- Enxague as peças apenas em água corrente.
- Seque as peças.

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

Limpar o recipiente do leite

Limpe o recipiente do leite diariamente.

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



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

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

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

Limpar o tubo do leite e a válvula de descarga

Risco de danos devido a limpeza inadequada.

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

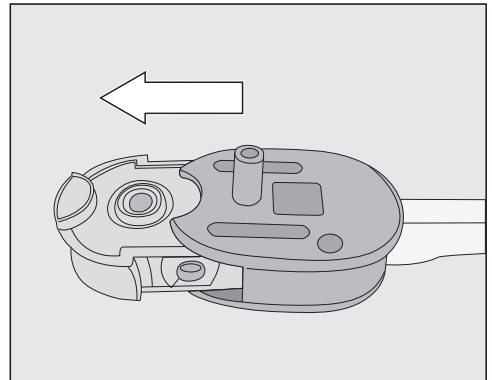
Remova impreterivelmente o tampão de silicone, antes de limpar o corpo da válvula de descarga, com uma escova de limpeza ou similar.

Não utilize objetos pontiagudos, por ex., uma agulha, para limpar o tampão de silicone.

Não retire ou desloque as esferas brancas no tampão de silicone.

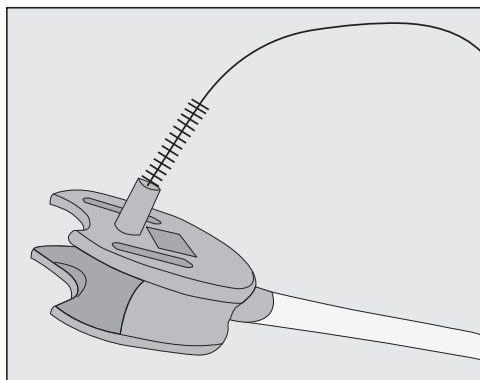
Limpe o tampão de silicone exclusivamente sob água corrente e/ou na máquina de lavar louça. **Não** utilize a escova de limpeza fornecida.

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

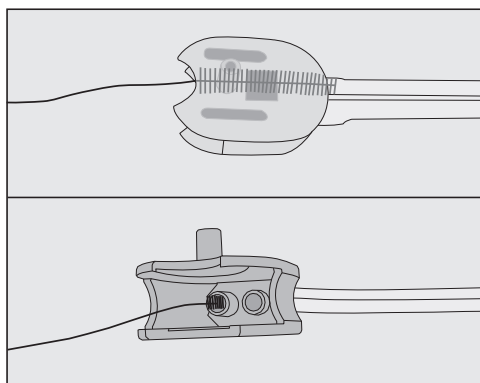


- Remova o tampão de silicone do corpo da válvula de descarga.
- Enxague o tampão de silicone em água corrente. **Não utilize objetos pontiagudos** para remover os resíduos de leite.

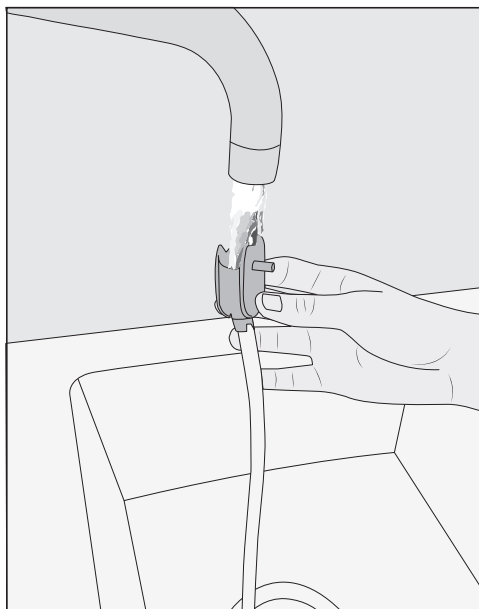
Limpeza e manutenção



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



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



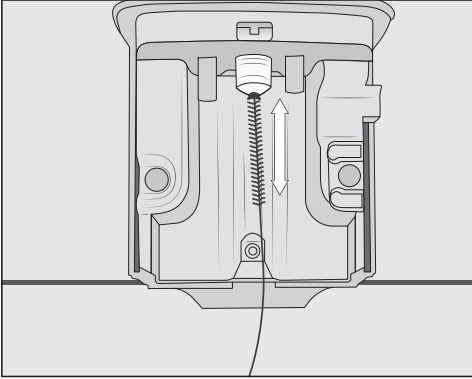
- Enxague o tubo do leite e o corpo da válvula de descarga debaixo de água corrente.
- Se necessário, coloque as peças de molho, durante a noite, em água com um pouco de detergente.
- Enxague todas as peças debaixo de água corrente.
- Monte de novo a válvula de descarga.

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

Limpar o bocal de vapor

Limpe o bocal de vapor uma vez por mês.

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



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

- Limpe o bocal de vapor com a escova de limpeza.
- Volte a encaixar a unidade de saída no bocal de saída central e encaixe a cobertura em aço inox.

Limpar o reservatório para café em grão e o compartimento de café em pó



Risco de lesões no moinho!

Desligue a ficha da tomada para desligar a máquina de café da corrente elétrica, antes de limpar reservatório para café em grão.

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

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

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

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

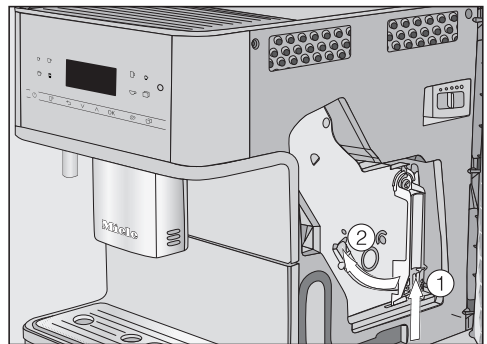
- Abra o compartimento de café em pó e remova os restos de café moído presentes.

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

Limpar a unidade de fervura e o interior

Para que o café tenha bom sabor e para evitar a formação de germes, limpe a unidade de fervura e o interior em baixo, pelo menos, uma vez por semana.

- Abra a porta do eletrodoméstico.



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

Limpeza e manutenção

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

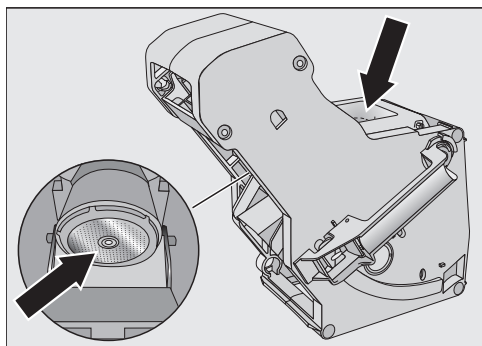
- Retire a unidade de fervura com cuidado de dentro da máquina de café.

As peças móveis da unidade de fervura estão engorduradas.

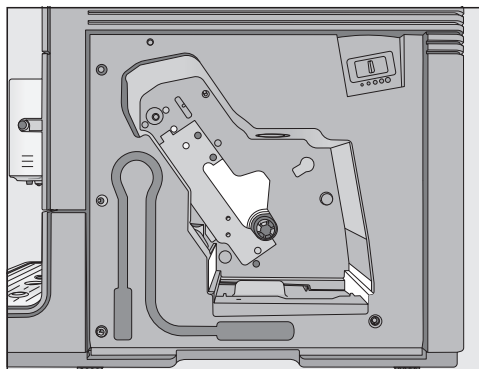
Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

Apenas lave a unidade de fervura **manualmente** com água quente **sem detergente**.

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



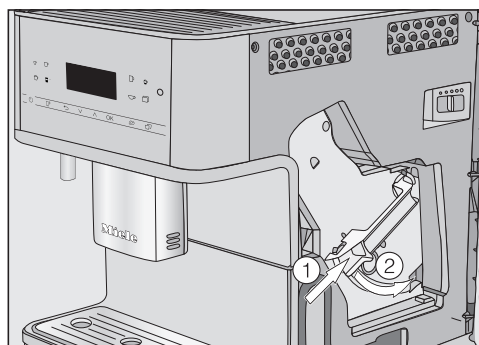
- Limpe os restos de café moído do filtro da unidade de fervura.
- Seque o funil, para que na próxima preparação não fiquem resíduos de café em pó agarrados ao funil.



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

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

- Insira a unidade de fervura na máquina de café.



- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para a direita ②.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar o exterior

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

Remova de imediato a sujidade no revestimento.

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

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

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

Programas de manutenção

Existem os seguintes programas de manutenção:

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

Execute o respetivo programa de manutenção quando aparecer essa solicitação no visor. Também pode iniciar os programas de manutenção a qualquer momento, para que a máquina de café não precise de ser limpa num horário inadequado.

Observe que o respetivo programa de manutenção não pode ser interrompido e tem de ser efetuado por completo.

Aceder ao menu «Manutenção»

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

- Toque em .
- Selecione Manutenção.
- Confirme com OK.

Agora pode selecionar um programa de manutenção.

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

Enxaguar o aparelho

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

Também pode iniciar Enxaguar o aparelho manualmente.

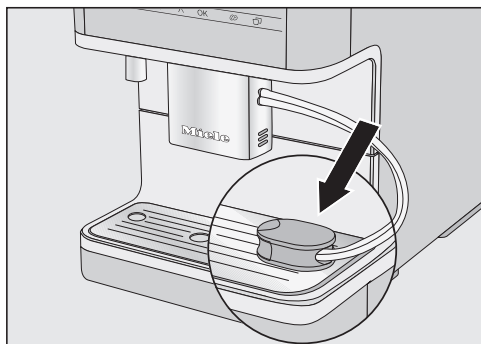
Enxaguar tubo do leite

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

- Toque em .
- Selecione Manutenção | Enxaguar as condutas de leite.
- Confirme com OK.

No visor aparece a mensagem Inserir a válvula de descarga na chapa apara-pingos..

Limpeza e manutenção



- Insira a válvula de descarga na abertura à direita na grelha metálica aparapingsos.
- Confirme com **OK**.

O tubo do leite é enxaguado.

Limpar os tubos do leite

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

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

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

O processo é iniciado.

- Siga as instruções no visor.

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

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

pode ser obtido através da loja online Miele, nos serviços de assistência técnica da Miele ou no seu distribuidor Miele.

- Coloque 1 stick de produto de limpeza para tubos do leite num recipiente e adicione **300 ml** de água morna. Mexa a solução com uma colher até que o detergente em pó esteja completamente dissolvido.
- Retire e esvazie o reservatório de água.
- Verta a solução de limpeza preparada no reservatório de água.
- Coloque o reservatório de água.
- Siga as restantes instruções no visor.
- Quando for solicitado no visor, enxague o reservatório de água minuciosamente com água limpa. Certifique-se de que **não** ficam resíduos de detergente no reservatório de água.
- Encha o reservatório de água com água.

O processo de limpeza está concluído quando o menu de bebidas aparecer no visor.

Desengordurar unidade de fervura

O café moído pode-se acumular no interior na parte inferior da unidade de fervura.

Por isso, pode-se formar fungos nesse local devido ao calor e humidade. Remova os restos de café moído húmido, pelo menos, uma vez por semana, para evitar o crescimento de fungos.

Para obter bebidas de café aromáticas e para um funcionamento adequado da máquina de café deve efetuar a limpeza da unidade de fervura regularmente. De

acordo com o teor de gordura existente no café utilizado, a unidade de fervura pode ficar obstruída mais rapidamente. O programa de manutenção «Desengordurar unidade de fervura» demora aprox. 10 minutos.

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

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

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

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

■ Confirme com **OK**.

Pode desengordurar a unidade de fervura agora ou mais tarde. A máquina de café continuará a funcionar até essa altura. Para garantir o funcionamento a longo prazo da máquina de café, recomendamos que a unidade de fervura seja desengordurada imediatamente após a solicitação.

A mensagem é apresentada várias vezes ao ligar a máquina de café, até a unidade de fervura ser desengordurada.

■ Toque em .

■ Selecione **Manutenção | Desengordurar a unidade fervura**.

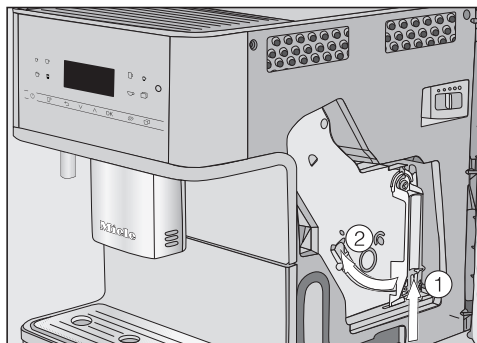
■ Confirme com **OK**.

O processo é iniciado.

No visor é exibido Retirar a unidade de fervura. Limpar o interior da máquina. Lavar a unidade de fervura manualmente e colocar com as pastilhas..

■ Siga as instruções no visor.

■ Abra a porta do eletrodoméstico.



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

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

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

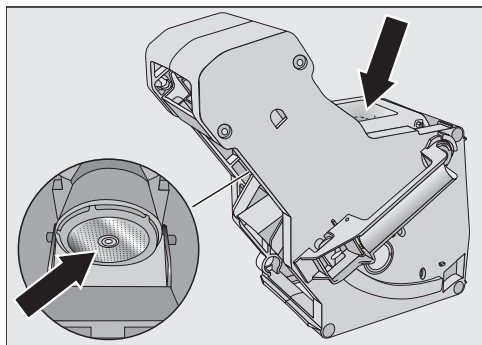
As peças móveis da unidade de fervura estão engorduradas.

Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

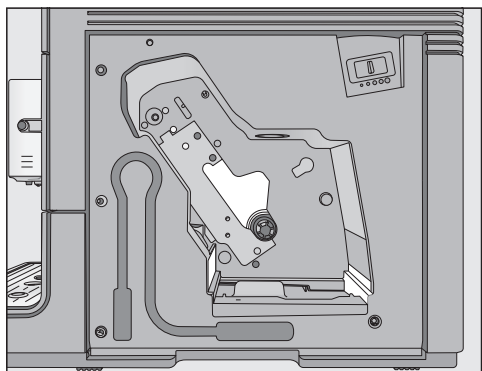
Apenas lave a unidade de fervura **manualmente** com água quente **sem detergente**.

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

Limpeza e manutenção

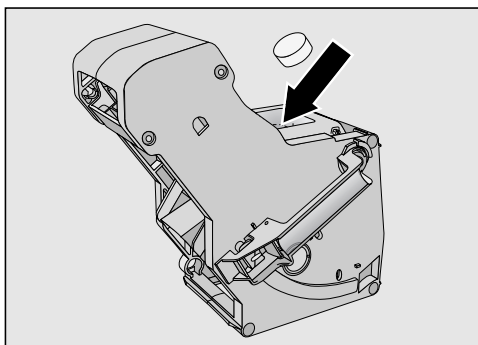


- Limpe os restos de café moído do filtro da unidade de fervura.
- Seque o funil, para que na próxima preparação não fiquem resíduos de café em pó agarrados ao funil.

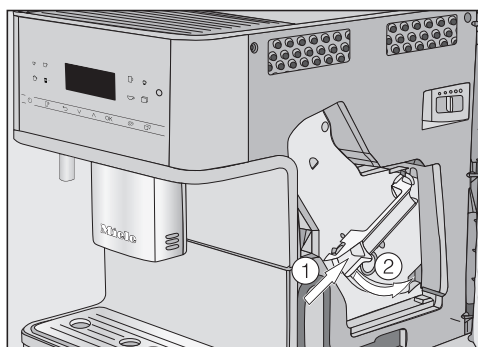


- Efetue a limpeza do interior da máquina de café. Tenha atenção para que as áreas que se encontram destacadas na figura sejam especialmente limpas minuciosamente.

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



- Coloque as pastilhas de limpeza **1** em cima na unidade de fervura (seta).
- Insira a unidade de fervura na máquina de café.



- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura **1** e rode a pega para a direita **2**.
- Feche a porta do aparelho.

O tempo restante do programa de manutenção é apresentado no visor.

O programa de manutenção está concluído quando o menu de bebidas aparecer no visor.

Descalcificar o aparelho

Perigo de danos devido a salpicos da solução de descalcificação.

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

Os salpicos eventuais na descalcificação devem ser removidos de imediato.

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

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

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

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

■ Confirme a mensagem com **OK**.

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

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

No visor aparece a mensagem Descalcificar o aparelho.

■ Confirme com **OK**.

O processo é iniciado.

■ Siga as instruções no visor.

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

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

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

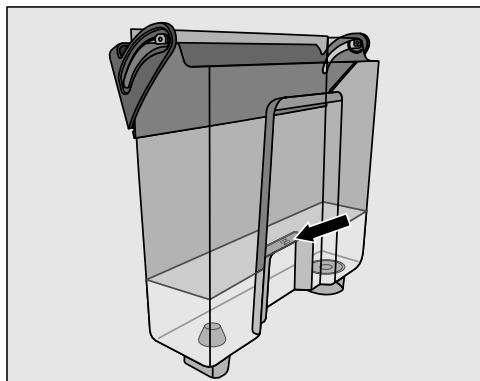
As pastilhas de descalcificação foram especialmente desenvolvidas para as máquinas de café da Miele.

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

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

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

Limpeza e manutenção



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

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

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

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

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

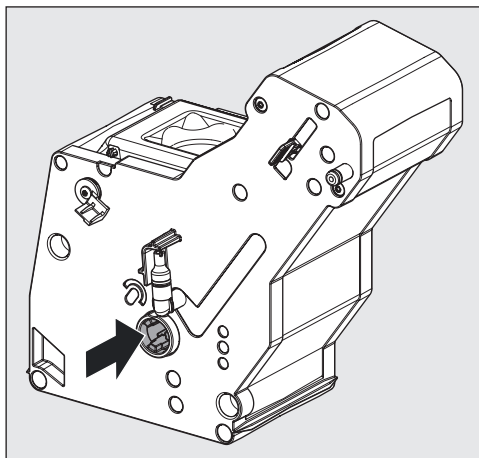
O processo de descalcificação termina quando aparecer o menu das bebidas.

Lubrificar unidade de fervura

Lubrifique a unidade de fervura uma vez por ano e conforme necessário, caso seja difícil retirar e voltar a colocar a unidade de fervura.

Utilize lubrificante de silicone de grau alimentício.

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



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

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.miele.pt/support/customer-assistance pode obter informações adicionais sobre a resolução autónoma de erros.



Indicações no visor

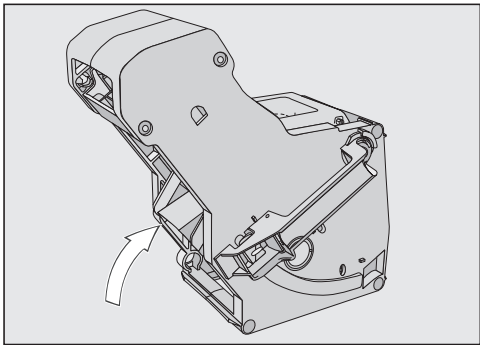
As mensagens de erro têm de ser confirmadas com **OK**. Significando que mesmo que o erro seja resolvido, a mensagem pode aparecer várias vezes no visor.

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

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

Problema	Causa e solução
F1, F2, F80, F82	Existe uma anomalia interna. ■ Desligue a máquina de café através da tecla ligar/desligar  . Espere aprox. uma hora, antes de voltar a ligar o aparelho.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Existe uma anomalia interna. ■ Desligue a máquina de café através da tecla ligar/desligar  . Espere aprox. 2 minutos, antes de voltar a ligar o aparelho.
F10, F17	A água não é sugada ou é sugada em pouca quantidade. ■ Retire o reservatório de água. Encha com água potável fria e utilize o reservatório de água. ■ Remova e limpe o filtro do reservatório da água (consultar o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Remover e limpar o filtro do reservatório de água»).

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
F73 ou Controlar a unidade de fervura.	A unidade de fervura não consegue deslocar-se para a posição base. ■ Desligue a máquina de café com o interruptor para ligar/desligar . ■ Desligue a ficha da máquina de café da tomada. Espere dois minutos antes de ligar a ficha. ■ Retire a unidade de fervura e lave-a sob água corrente.  ■ Empurre a saída de café da unidade de fervura para a posição base. ■ Não coloque a unidade de fervura. Feche a porta e ligue a máquina de café com o interruptor para ligar/desligar . O acionamento da unidade de fervura é iniciado e move-se para a posição base. ■ Quando aparecer a mensagem Colocar a unidade de fervura, volte a encaixar a unidade de fervura no aparelho. Feche a porta do aparelho.

Problema	Causa e solução
Quantidade excessiva de café em pó	No compartimento de café está demasiado café em pó. Se juntar mais do que 12 g (2 colheres de sopa rasas) de café em pó no compartimento de café, a unidade de fervura não consegue pressionar o café em pó. O café em pó é despejado para a caixa de borras e no visor surge uma mensagem de erro. ■ Desligue a máquina através da tecla ligar/desligar . ■ Retire a unidade de fervura e efetue a limpeza desta (ver «Retirar a unidade de fervura e limpar manualmente»). ■ Remova os resíduos de café em pó no interior da máquina, p. ex. com um aspirador. ■ Encha o compartimento de café em pó até um máximo de 12 g.
	No compartimento de café está demasiado café em pó. Determinadas variedades de café produzem muito café em pó. Na maioria dos casos, o grau de moagem, grosseiro e a quantidade a moer, estão então definidos ao máximo. ■ Altere o grau de moagem para moagem fina. ■ Selecione uma quantidade a moer reduzida. Se o café ainda não lhe souber bem, por ex., tem muito pouco aroma, experimente outro tipo de grão.

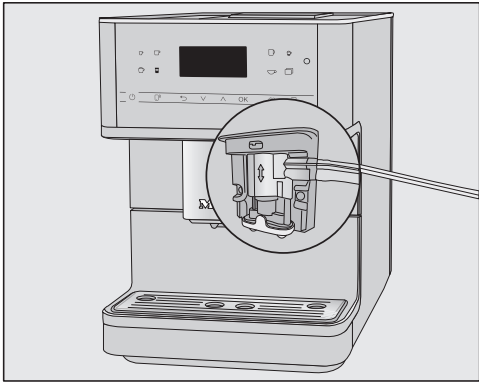
Resolver problemas

Comportamento inesperado da máquina de café

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

Problema	Causa e solução
Encher o reservatório da água e colocar no aparelho aparece, apesar de o reservatório de água estar cheio e colocado.	O reservatório de água não assenta corretamente no eletrodoméstico. ■ Retire o reservatório de água e volte a encaixá-lo. ■ Remova e limpe o filtro do reservatório de água (consultar o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Remover e limpar o filtro do reservatório de água»). Ao efetuar a descalcificação, o reservatório de água não foi corretamente cheio e colocado no aparelho. ■ Encha o reservatório de água até à marcação de descalcificação  e volte a dar início ao processo de descalcificação.
Após ligar, aparece Encher o reservatório da água e colocar no aparelho, apesar do reservatório estar cheio e de estar colocado na máquina. O aparelho não enxagua.	A máquina de café está com calcário. ■ Desligue a máquina de café com o interruptor para ligar/desligar . Espere aprox. uma hora. ■ Volte a ligar o aparelho. Logo que apareça Aquecimento, toque na tecla sensora  e selecione Descalcificar aparelho. ■ Efetue a descalcificação da máquina de café.
Após ligar, aparece a mensagem Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras, apesar de ambos terem sido esvaziados.	Não se trata de qualquer anomalia. Se o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras forem esvaziados após a máquina de café ter sido desligada, o contador interno não volta ao início. A mensagem Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras aparece então no visor, mesmo que o tabuleiro apara-pingos e/ou a caixa de borras ainda não estejam completamente cheios.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Pelo bocal de saída central não sai leite nem espuma de leite.	O tubo do leite foi incorretamente conectado no bocal de saída central.  A junção no tubo de leite no bocal de saída central e na válvula de descarga facilita a montagem. ■ Verifique se o tubo do leite está corretamente conectado no bocal de saída central. O tubo de leite está obstruído. ■ Limpe cuidadosamente o bocal de saída central e o tubo do leite com a escova de limpeza.
Apesar de o tabuleiro apara-pingos ter sido esvaziado, aparece no monitor Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.	Não se trata de um erro. O tabuleiro apara-pingos não foi realmente removido e/ou foi inserido demasiado depressa.
Encaixar o recipiente apara-pingos e a caixa de borras aparece apesar de ambos estarem encaixados.	O tabuleiro apara-pingos não está corretamente colocado e por isso não é detetado. ■ Despeje o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras. Volte a montar todas as peças e encaixe o tabuleiro apara-pingos na máquina de café.

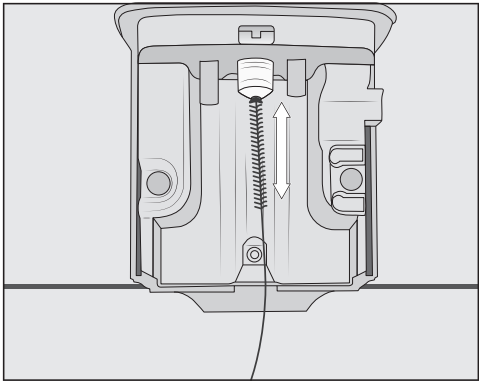
Problema	Causa e solução
O recipiente está muito cheio, embora o tabuleiro apara-pingos e o recipiente tenham sido esvaziados após a indicação apresentada no visor.	Provavelmente o tabuleiro apara-pingos foi retirado sem esvaziar o recipiente. Quando o tabuleiro apara-pingos é retirado, o contador interno para esvaziar o recipiente é redefinido. ■ Ao retirar o tabuleiro apara-pingos esvazie sempre o recipiente. Certos tipos de grãos produzem muito café em pó durante a moagem. ■ Se necessário, ajuste a quantidade de moagem e o grau de moagem. ■ Esvazie o recipiente com mais frequência do que o mostrado no visor.
Apesar de o reservatório para café em grão ter sido enchido, aparece a indicação Encher o reservatório de grãos com café.	Não se trata de qualquer anomalia. ■ Confirme a mensagem com <i>OK</i>. Não deslizam grãos de café suficientes para o moinho. Usa uma torrefação escura? Os grãos de café torrado muito escuros, frequentemente, têm mais gordura. Esta gordura pode ficar depositada nas paredes do reservatório para café em grão, podendo impedir o seu fluxo. ■ Prepare um café e verifique se os grãos de café deslizam para o reservatório para café em grão. ■ Efetue a limpeza do reservatório para café em grão com mais frequência, se utilizar café em grão escuro e oleoso. Experimente eventualmente outra variedade de café que tenha menos gordura.
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 move-se para a posição de base. ■ Repita o passo novamente se necessário.
A máquina de café não efetua a enxaguagem ao ser ligada.	Não se trata de qualquer anomalia. Se a máquina de café tiver atingido a temperatura de funcionamento, as condutas não são lavadas ao ligar.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
A preparação de bebidas de café é interrompida constantemente e aparece a mensagem Encher o reservatório de grãos com café.	Não se trata de qualquer anomalia. A unidade de fervura não deteta o café em pó. Determinadas variedades de café produzem um pequeno volume de pó de café durante a moagem. Muitas vezes, o grau de moagem, fino e a quantidade a moer, estão definidos para um mínimo. ■ Confirme a mensagem com OK. Se o café tem um sabor forte ou amargo, tente outra variedade de café. 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 moer. 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 moer para esta especialidade de café (ver «Quantidade a moer»). Selecione uma maior quantidade a moer. ■ Se necessário, ajuste também o grau de moagem para mais grosso.
O processo de descalcificação foi iniciado inadvertidamente.	O processo de descalcificação não pode ser interrompido, assim que OK é pressionado. Agora, o processo tem de ser efetuado por completo. Trata-se de uma regulação de segurança para que a máquina de café seja completamente descalcificada. Isto é importante para uma longa vida útil e um correto funcionamento da máquina de café. ■ Efetue a descalcificação da máquina de café (consulte «Descalcificar o aparelho»).

Problema	Causa e solução
Pelo bocal de saída central não sai qualquer bebida de café. Ou a bebida de café só sai por um bocal de saída.	O bocal de saída central está obstruído. ■ Efetue a limpeza dos tubos de café (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Enxaguar o aparelho»).
	Ainda não sai qualquer bebida de café ou só sai de um dos lados do bocal de saída central? ■ Desmonte o bocal de saída central e efetue a limpeza de todas as peças cuidadosamente. Utilize a escova de limpeza fornecida para pontos de difícil acesso. ■ Ao montar as peças verifique a posição correta.
	A unidade de fervura está entupida. ■ Desengordure a unidade de fervura (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o espaço interior»).

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
O leite salta na saída. Durante a preparação ouvem-se ruídos de silvo. Embora deva ser produzida espuma de leite, só sai leite quente pelo bocal de saída central.	O tubo do leite não foi corretamente montado. ■ Tenha em atenção a junção na mangueira dupla, quando ligar o tubo do leite no bocal de saída central. ■ Se tiver desconectado o tubo do leite da válvula de descarga: a mangueira dupla tem diâmetros diferentes. Assegure uma montagem adequada.
	A temperatura do leite usado é muito elevada. Só com leite frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) pode obter uma boa espuma de leite. ■ Verifique a temperatura do leite.
	O bocal de saída central não está corretamente montado e extrai ar. Ou os bocais de saída estão obstruídos. ■ Verifique se o bocal de saída central está montado corretamente. Certifique-se de que todas as peças ficam unidas de forma estanque. ■ Limpe o bocal de saída central. «Bata» nos bocais de saída sob água corrente para soltar as sujidades.
	O tubo de leite, as peças de ligação, o tubo de aço inoxidável do recipiente do leite ou a vareta do leite estão obstruídos. ■ Limpe as peças cuidadosamente com a escova de limpeza.
	O bocal de vapor na saída central está obstruído.  ■ Limpe o bocal de vapor com a escova de limpeza (ver figura).

Problema	Causa e solução
Encontra-se pó de café na tampa do tabuleiro apara-pingos e no espaço interior em volta da unidade de fervura.	Não se trata de qualquer anomalia. Com o movimento da unidade de fervura durante o processo de fervura, algum pó de café pode cair. Também o tipo de grão usado, o grau de moagem e a quantidade a moer têm um impacto sobre a quantidade. Importante! Efetue a limpeza do interior da máquina de café com regularidade, para prevenir bolor, entre outras coisas. Verifique se a quantidade a moer está possivelmente com um ajuste demasiado elevado.
O visor está iluminado mas a máquina não aquece e não prepara qualquer bebida. A máquina de café não desliga.	O modo de demonstração para demonstrar o funcionamento do aparelho em feiras ou em lojas está ativado. ■ Desative o modo demonstração

Resolver problemas

Resultados não satisfatórios

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

Problema	Causa e solução
O café flui rapidamente para a chávena.	Está selecionada uma moagem grossa. ■ Altere o grau de moagem para moagem fina (consulte «Cafés de acordo com as suas preferências»).
A bebida de café flui lentamente para a chávena.	A unidade de fervura está entupida. ■ Desengordure a unidade de fervura (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o espaço 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 demasiado tempo, o dióxido de carbono escapará gradualmente dos grãos de café. Por isso já não se forma creme/espuma na preparação do café. Claro que pode continuar a utilizar os grãos de café.

Serviço de assistência técnica

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

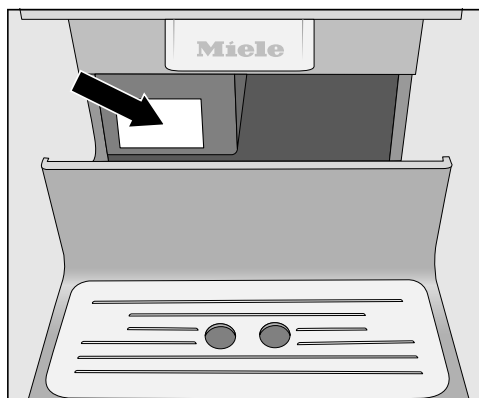
Contacto no caso de avarias

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

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

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

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



Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e servi-

ços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Declaração de Conformidade

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

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

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

Transportar

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

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

Efetuar a evaporação da máquina de café



Cuidado! Sai vapor quente dos bocais de saída.

Perigo de queimaduras e escaldaduras devido ao contacto com vapor quente.

Evite o contacto direto com vapor quente em saída.

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

Para evitar danos causados pela água e pelo gelo no aparelho, a água existente é removida do sistema quando evapora.

O processo não pode ser interrompido e deve ser efetuado por completo.

- Toque na tecla sensora
- Selecione Outras | Regulações | Agente | Vaporizar.
- Selecione Sim.
- Confirme com OK.
- Siga as instruções no visor.

Quando o visor desligar terminou a fase de evaporação.

- Retire a ficha de alimentação da tomada para desligar a máquina de café da corrente elétrica.
- Esvazie o reservatório de água.
- Esvazie e efetue a limpeza do tabuleiro aparta-pingos e da caixa de borras.

Embalar a máquina de café de forma segura

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

Utilize a embalagem original para embalar a máquina de café.

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

Dados técnicos

Consumo de energia em standby:	≤ 0,3 watts
Consumo de energia no modo de espera em rede:	≤ 1,0 watts
Pressão da bomba:	máx. 15 bar
Sistema de aquecimento de água contínuo:	1 termobloco em aço inoxidável
Dimensões do aparelho (larg. x alt. x prof.):	251 x 359 x 427 mm
Peso líquido:	9,9 kg
Comprimento do cabo de ligação à rede:	144 cm
Capacidade do reservatório de água:	1,8 l
Capacidade do reservatório para café em grão:	aprox. 300 g
Capacidade do recipiente do leite:	0,7 l
Capacidade do tabuleiro apara-pingos:	0,8 l
Capacidade da caixa de borras:	máx. 10 porções de borras de café
Bocal de saída central:	altura regulável entre 80-140 mm
Moinho:	moinho de café cónico em aço
Grau de moagem:	regulável em 5 níveis
Porção de café em pó:	máx. 12 g
Banda de frequência:	2,400–2,4835 GHz
potência máxima de transmissão	< 100 mW

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

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

CM 6160, CM 6360, CM 6560

pt-PT

M.-Nr. 12 922 510 / 04 / 002