

## Instruções de utilização Máquina de café



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

# O seu contributo para a proteção do ambiente

## Eliminação da embalagem

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

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

Recomendamos a conservação da embalagem para fins de transporte.

## Economia de energia

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

- Utilize a máquina de café em «Modo Eco» (pré-selecionado).
- Se alterar as regulações de fábrica para o «Timer», o consumo de energia da máquina de café pode aumentar.

No visor aparece a mensagem: A seleção efetuada leva a um consumo de energia maior.

- Se não utilizar a máquina de café, desligue o aparelho com a tecla ligar/desligar (☺).
- Altere a regulação do timer «Desligar após» para 15 minutos. Em seguida, a máquina de café desliga-se 15 minutos após a última preparação de bebida ou depois de tocar numa tecla sensora.

## Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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



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

<b>O seu contributo para a proteção do ambiente</b> .....	<b>2</b>
Economia de energia.....	2
<b>Medidas de segurança e precauções</b> .....	<b>6</b>
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>13</b>
<b>Elementos de comando e indicação</b> .....	<b>14</b>
<b>Princípio de utilização</b> .....	<b>15</b>
<b>O primeiro funcionamento</b> .....	<b>16</b>
<b>Dureza da água</b> .....	<b>18</b>
<b>Encher o reservatório da água</b> .....	<b>19</b>
<b>Encher o reservatório de café em grão com grãos de café</b> .....	<b>20</b>
<b>Ligar e desligar</b> .....	<b>21</b>
Preparar ausência prolongada.....	21
<b>Regular o bocal de saída central</b> .....	<b>22</b>
<b>Preparação de bebidas</b> .....	<b>23</b>
Café.....	23
Bebidas de café em detalhe.....	23
Leite e produtos lácteos alternativos.....	23
Utilizar leite diretamente do pacote ou de outras embalagens.....	24
Preparar uma bebida de café.....	25
Interromper a preparação.....	25
2 doses (tecla sensora ☐).....	26
Cafeteira.....	26
Preparar bebida de café a partir de café em pó.....	26
Preparar água quente (CM 5410, CM 5510, CM 5710).....	27
<b>Grau de moagem</b> .....	<b>28</b>
Detetar o grau de moagem.....	28
Ajustar o grau de moagem.....	28
<b>Quantidade a moer, temperatura de fervura ou pré-infusão</b> .....	<b>29</b>
Quantidade a moer.....	29
Temperatura de fervura em bebidas de café.....	29
Pré-infusão do café em pó.....	29
<b>Quantidade de bebida</b> .....	<b>30</b>
<b>Perfis</b> .....	<b>32</b>
Perfis.....	32
Criar perfis.....	32
Alterar as bebidas num perfil.....	32

# Índice

---

Preparar bebidas a partir de um perfil.....	32
Alterar nomes.....	32
Eliminar perfil.....	32
Selecionar troca de perfil (Mudar de perfil).....	33
<b>Regulações</b> .....	<b>34</b>
Exibir e alterar Regulações`.....	34
Idioma.....	34
Temporizador: desligar após.....	34
Modo economia.....	34
Info (exibir informações).....	34
Bloqueio do funcionamento  .....	34
Dureza da água.....	34
Luminosidade do visor.....	34
Volume.....	34
Regulações de fábrica.....	35
Modo de demonstração (agentes).....	35
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>36</b>
Vista geral dos intervalos de limpeza.....	36
Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça.....	37
Produtos de limpeza inadequados.....	38
Tabuleiro, caixa de borras de café e apara-pingos.....	38
Limpar o reservatório de água.....	39
Lavar o filtro do reservatório de água.....	39
Bocal de saída central.....	40
Tubo do leite.....	41
Limpar o reservatório para café em grão e o compartimento de café em pó.....	42
Limpar o exterior.....	42
Ativar o menu Manutenção.....	42
Lavar a máquina.....	43
Lavar os tubos do leite.....	43
Desengordurar unidade de fervura.....	44
Descalcificar o aparelho.....	46
<b>Que fazer quando ...</b> .....	<b>48</b>
Indicações no visor.....	48
Comportamento inesperado da máquina de café.....	51
Resultados não satisfatórios.....	58
<b>Transportar</b> .....	<b>60</b>
Efetuar a evaporação da máquina de café.....	60
Emballar a máquina de café de forma segura.....	60
<b>Serviço técnico e garantia</b> .....	<b>61</b>
Contacto no caso de avarias.....	61

# Índice

---

Garantia .....	61
<b>Acessórios .....</b>	<b>62</b>
<b>Ligação elétrica .....</b>	<b>63</b>
<b>Indicações de instalação .....</b>	<b>64</b>
<b>Dimensões do aparelho .....</b>	<b>65</b>
<b>Dados técnicos .....</b>	<b>66</b>

## Medidas de segurança e precauções

---

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

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

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

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

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

## Utilização adequada

- ▶ 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, 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.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ 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.

### Segurança técnica

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

## Medidas de segurança e precauções

---

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

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ Nunca abra o revestimento da máquina. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias de funcionamento na máquina de café.

### Utilização adequada

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

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

Não toque em nenhuma peça quente.

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

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

▶ 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 grão 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.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ 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.
- ▶ Não mantenha misturas de álcool sob a saída central. As peças em plástico da máquina de café podem incendiar-se e derreter.
- ▶ Não acenda ou faça chamas, p. ex. uma vela sobre ou junto à máquina de café. A máquina de café pode incendiar-se e o fogo pode propagar-se.
- ▶ Não utilize a máquina para efetuar a limpeza de utensílios.

### Acessórios e peças de substituição

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

## Medidas de segurança e precauções

---

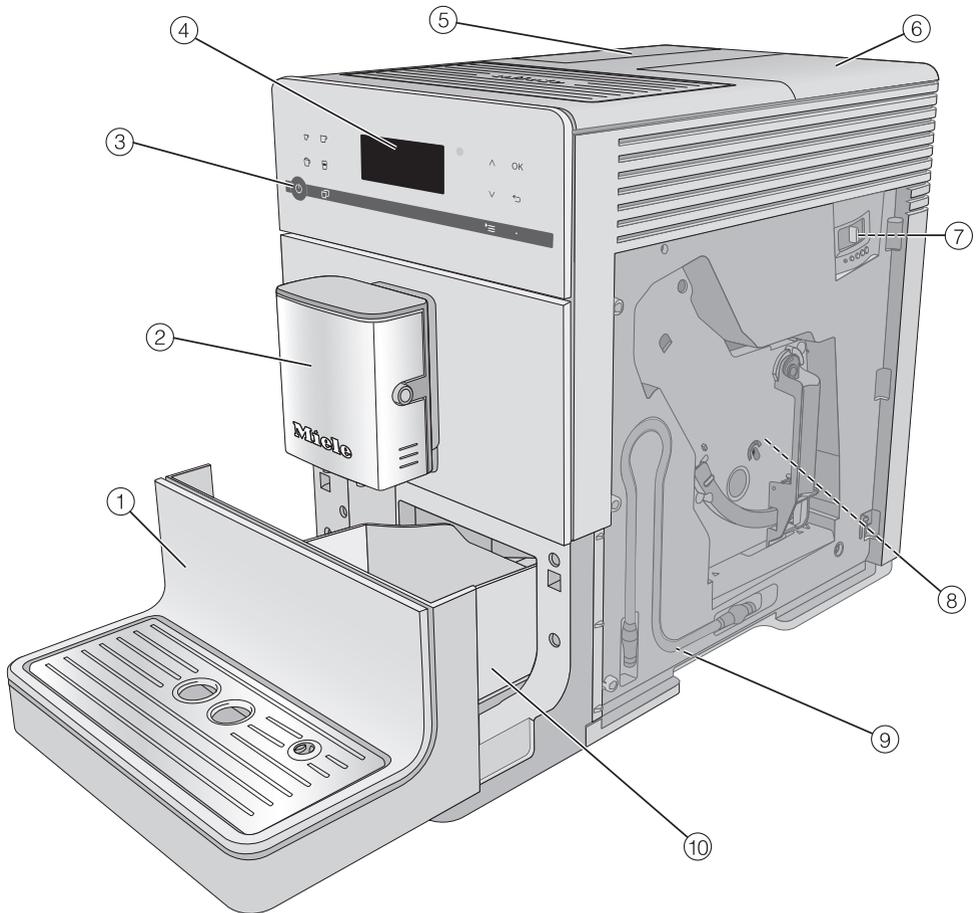
### Limpeza e manutenção

- ▶ Desligue a máquina de café no interruptor de alimentação antes de efetuar trabalhos de limpeza.
- ▶ Efetue a limpeza da máquina de café diariamente e depois da utilização, em especial antes da primeira utilização (consulte «Limpeza e manutenção»).
- ▶ Efetue a limpeza das peças condutoras de leite cuidadosamente e regularmente. O leite contém naturalmente bactérias que proliferam caso a limpeza seja insuficiente.
- ▶ Para efetuar a limpeza não utilize um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode atingir peças condutoras elétricas e provocar curto-circuito.
- ▶ Efetue 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.
- ▶ Efetue 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 ímãs podem provocar riscos.

## Descrição do aparelho



① Painel inferior com chapa aparta-pingos

② Bocal de saída central com Cappuccinatore e curso de água quente

③ Tecla ligar/desligar

④ Painel de comandos

⑤ Reservatório da água

⑥ Reservatório de grãos de café e compartimento de café em pó

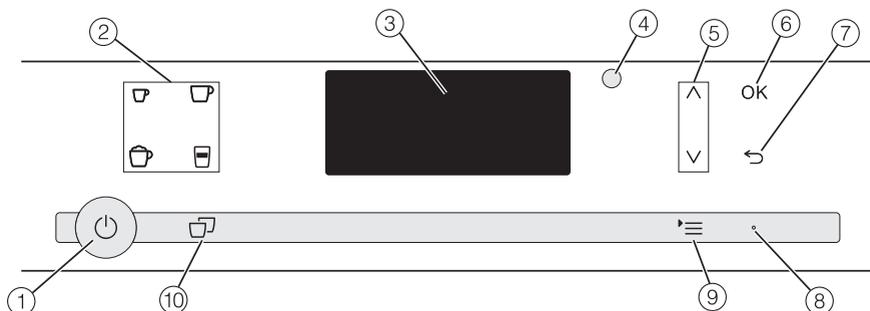
⑦ Regulação do grau de moagem (por trás da porta do aparelho)

⑧ Unidade de fervura (por trás da porta do aparelho)

⑨ Posição Park do tubo de leite

⑩ Tabuleiro aparta-pingos com tampa e caixa de borras

## Elementos de comando e indicação



- ① **Tecla ligar/desligar**   
Ligar e desligar a máquina de café
- ② **Teclas seletoras de bebidas**  
Preparação de bebidas
  -  Espresso
  -  Café
  -  Cappuccino
  -  Latte macchiato
- ③ **Visor**  
Mostrar informações sobre a ação atual ou o estado
- ④ **Interface ótica**  
(só para o serviço de assistência técnica da Miele)
- ⑤ **Teclas com setas**    
Percorrer as listas de seleção, selecionar ou alterar valores
- ⑥ **Tecla sensora OK**  
Confirmar mensagens no visor e memorizar regulações
- ⑦ **Tecla sensora «Voltar»**   
Voltar ao menu superior seguinte e interromper as ações não pretendidas
- ⑧ **LED**  
Luz vibrante quando a máquina está ligada mas o visor está no modo de poupança de energia
- ⑨ **Tecla sensora**   
Outras bebidas  
Perfis (CM 5410, CM 5510, CM 5710)  
Manutenção  
Parâmetro  
Regulações 
- ⑩ **Tecla sensora «2 doses»**   
Preparar 2 doses de uma bebida de uma só vez

## 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 bebidas* (tecla sensora '≡').

## Ativar um menu e navegar num menu

Para ativar um menu, toque 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 uma opção, toque nas teclas de setas  $\wedge$  e  $\vee$ , até que o item do menu pretendido fique iluminado em destaque.

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

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

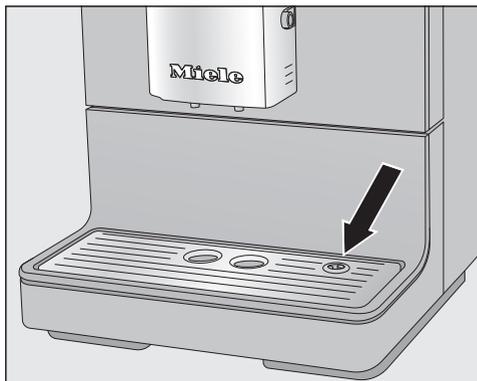
## Sair do menu ou cancelar a ação

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

# O primeiro funcionamento

## Antes da primeira utilização

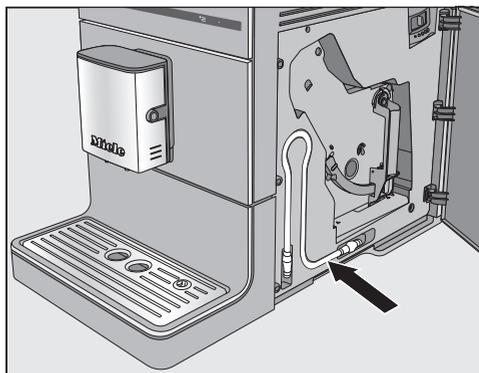
- Retire a folha informativa que eventualmente possa existir.



- Retire a película de proteção da chapa 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»).

Limpe meticulosamente o aparelho (consultar o capítulo «Limpeza e manutenção») antes de colocar água e grãos de café na máquina.

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



**Dica:** Pode posicionar o tubo do leite, no caso de não utilização, por trás da porta do aparelho.

## Ligar pela primeira vez

- Toque na tecla ligar/desligar

No visor, aparece durante um curto espaço de tempo a indicação Miele – Willkommen.

- Toque na tecla de setas  $\wedge \vee$ , até que o idioma pretendido fique iluminado em destaque. Toque em *OK*.
- Seleccione o país e toque depois em *OK*.

A regulação fica memorizada.

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 os tubos do leite (ver capítulo «Limpeza e manutenção», secção «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 efetuado na fábrica sejam eliminados do sistema de fervura.

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

## Dureza da água

O grau de dureza da água indica a quantidade de calcário dissolvido na água. Quanto mais calcário a água tiver, mais dura é. Quanto mais dura for a água, mais frequentemente se deve realizar a descalcificação da máquina de café.

A máquina de café mede a quantidade de água e vapor consumida. Conforme o grau de dureza selecionado, podem ser preparadas mais ou menos bebidas, até que seja necessário realizar novamente a descalcificação da máquina.

Regule a máquina de café para o grau de dureza da água local, de modo que funcione corretamente e não seja danificada. Quando for necessário efetuar a descalcificação irá aparecer automaticamente a mensagem correspondente no visor.

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

A máquina está regulada de fábrica para o grau de dureza 3.

Podem ser regulados 4 graus de dureza:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Re- gulações*
0–8,4	0–1,5	0–150	macia 1
8,4–14	1,5–2,5	150–250	média 2
14–21	2,5–3,8	250–375	dura 3
> 21	> 3,8	> 375	muito dura 4

\* Eventualmente, os graus de dureza que aparecem no visor diferem da designação do(s) grau(s) de dureza da água do seu país. A fim de regular a sua máquina de café para o grau de dureza existente na sua zona, é **imprescindível** que se reja pelos valores indicados na tabela.

## Regular a dureza da água

- Toque na tecla sensora '☰'.
- Selecione Regulações  | Grau de dureza da água e confirme com **OK**.
- Selecione o nível de dureza e confirme com **OK**.

A regulação está memorizada.

## Encher o reservatório da água

⚠ Perigo para a saúde devido a água infetada.

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

⚠ Risco de danos devido a uso inadequado.

Água quente ou outro tipo de líquido pode danificar a máquina de café. A água carbonizada calcifica demais a máquina de café. Encha o reservatório somente com água potável fria.

Certifique-se de que a pega do reservatório de água fica à direita, de modo que a tampa feche corretamente.

Se o reservatório de água ficar ligeiramente mais elevado ou inclinado, verifique se a superfície do recipiente de apoio está suja. Pode ocorrer um vazamento de água. Caso seja necessário, efetue a limpeza da superfície de apoio do reservatório da água.



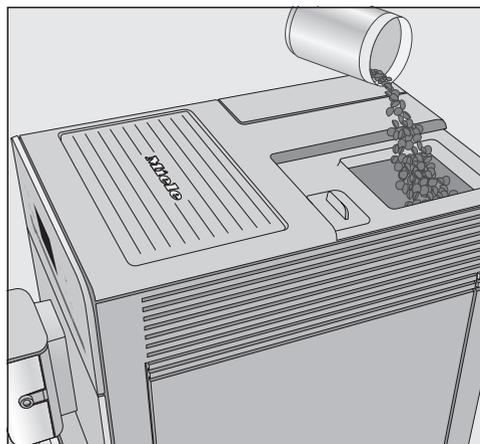
- Abra a tampa do lado esquerdo da máquina de café.
- Retire o reservatório da água para cima.
- Encha com água fria potável até à marcação «máx» no reservatório de água.
- Volte a encaixar o reservatório da água no aparelho e feche a tampa.

## 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.



- 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.

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.

## Ligar a máquina de café

- Toque na tecla ligar/desligar .

O aparelho começa a aquecer e enxagua os tubos. Do bocal de saída central sai água quente.

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

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

Se não tocar em qualquer tecla ou não efetuar nenhum programa de manutenção, o visor desliga ao fim de aprox. 7 minutos para poupar energia. O LED à direita 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.

## Desligar a máquina de café

- Toque na tecla ligar/desligar .

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

- Após ter encaixado o tubo de leite na chapa apara-pingos, toque em *OK*.

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

## Preparar ausência prolongada

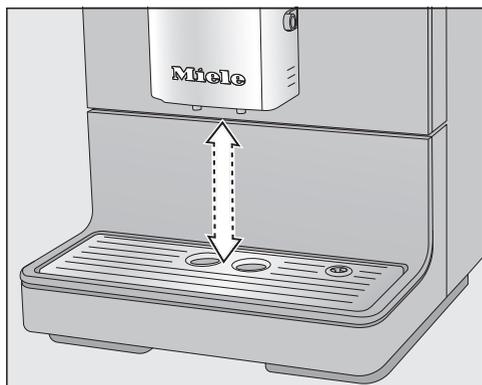
Se não utilizar a máquina de café por mais de três dias, p. ex., durante as férias, prepare o aparelho para esse período de não utilização.

- Despeje o tabuleiro apara-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.

## Regular o bocal de saída central

---

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



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



Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de cafés.

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

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

Não toque em nenhuma peça quente.

## Café

### Bebidas de café 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.

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

### Leite e produtos lácteos alternativos

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

## Preparação de bebidas

**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.

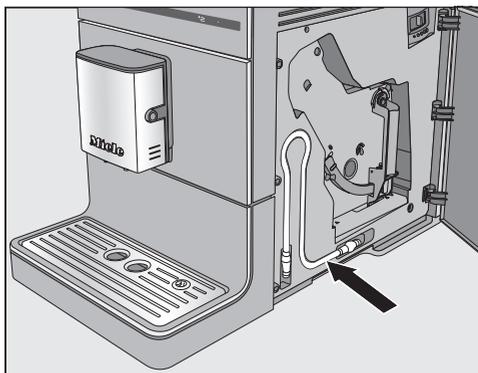
Não agite os produtos lácteos alternativos. Agitar induz uma formação indesejada de espuma na embalagem e prejudica a preparação.

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

### Utilizar leite diretamente do pacote ou de outras embalagens

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

Com o auxílio do tubo do leite pode preparar o leite diretamente de um pacote ou de outras embalagens.



O tubo do leite pode ser mantido por trás da porta do aparelho.

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

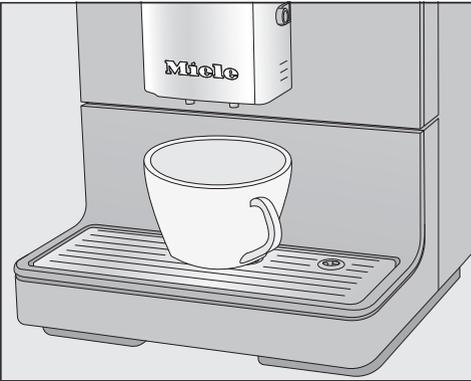


- Encaixe o tubo do leite no respetivo encaixe do bocal de saída central.
- Caso utilize um produto lácteo alternativo, agite-o bem. Para uma preparação ideal, necessita do produto lácteo alternativo mexido e não agitado.
- Coloque a embalagem com o leite ao lado da máquina de café.
- Pendure o tubo do leite no reservatório. Certifique-se de que este fica suficientemente encaixado.

**Dica:** O reservatório de leite da Miele é o complemento perfeito para as máquinas de café Miele, caso goste de preparar especialidades de café com leite. O reservatório de leite pode ser lavado na máquina de lavar louça e pode ser facilmente arrumado no frigorífico após a preparação. Porque apenas com leite frio (< 10 °C) é possível obter uma boa espuma.

O reservatório de leite pode ser obtido através da loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu revendedor Miele.

## Preparar uma 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 o tubo 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 bebidas: (tecla sensora '≡).

A preparação inicia.

## Interromper a preparação

- Para interromper a preparação, volte a tocar na tecla de bebidas ou na tecla sensora '≡ para bebidas de Outras bebidas.

A máquina de café interrompe a preparação.

**Dica:** Logo que no visor apareça Stop, pode também interromper a preparação com a tecla sensora OK.

Ao preparar **especialidades de café com leite** ou **duas doses de uma bebida**, pode interromper a preparação de cada componente se tocar na tecla sensora OK.

# Preparação de bebidas

## 2 doses (tecla sensora ☐)

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



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

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

Se durante um período de tempo não tocar nas teclas de bebidas, a seleção de «2 doses» ☐ volta ao início.

## Cafeteira

Através da função Cafeteira, pode tirar vários cafés seguidos automaticamente (máx. 0,75 l), para, p. ex., encher uma cafeteira de café. Desta forma podem ser preparadas até 6 chávenas.

Pode utilizar a função Cafeteira duas vezes seguidas. Depois disso, é necessário que a máquina arrefeça durante aprox. uma hora para que não fique danificada.

Certifique-se de que o reservatório de grãos e o reservatório de água estão suficientemente cheios antes de iniciar a função Cafeteira.

- Coloque um recipiente de tamanho adequado por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla sensora ☐.
- Selecione Outras bebidas | Cafeteira e confirme com OK.
- Selecione o número de chávenas pretendido (3 a 6) e confirme com OK.
- Siga as indicações mencionadas no visor.

O café correspondente para cada chávena é moído separadamente e sai um de cada vez. No visor, é indicado o desenrolar do processo.

## Cancelar Cafeteira

- Toque na tecla sensora ☐.

A preparação da Cafeteira é cancelada.

**Dica:** Para a função «Cafeteira de café», a cafeteira em aço inoxidável da Miele é um acessório opcional. A garrafa térmica CJ JUG pode ser obtida através da loja online Miele, nos serviços Miele ou no seu Agente Miele.

## 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.

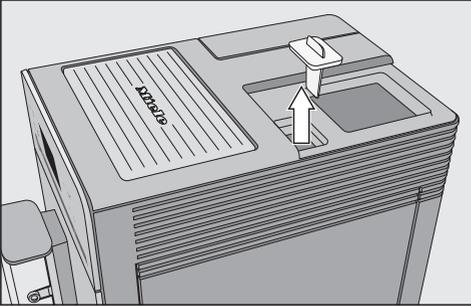
Com café em pó só é possível tirar 1 café ou expresso.

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.

- Toque na tecla sensora **☰**.
- Selecione **Outras bebidas | Preparar café em pó?** e confirme com **OK**.



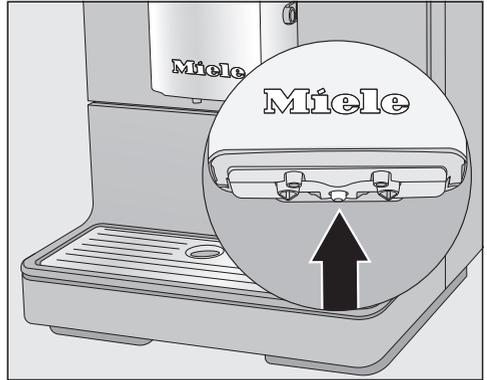
- Retire, primeiro, a tampa do reservatório grãos de café e, posteriormente, a tampa do compartimento de café em pó.

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

- Encha o compartimento de café em pó com café em pó e feche o compartimento.
- Volte a colocar a tampa do reservatório de café em grão.
- Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída central.
- Escolher a bebida pretendida: o café pretendido é preparado.

## Preparar água quente (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Certifique-se de que a água quente é a adequada para preparar um chá preto.



- Coloque um recipiente adequado centrado por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla sensora **☰**.
- Selecione **Outras bebidas | Água muito quente** e confirme com **OK**.

A água quente sai para o recipiente por baixo do bocal de saída central.

## Grau de moagem

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

### Detetar o grau de moagem certo

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

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

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

O grau de moagem é **muito fino** se

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

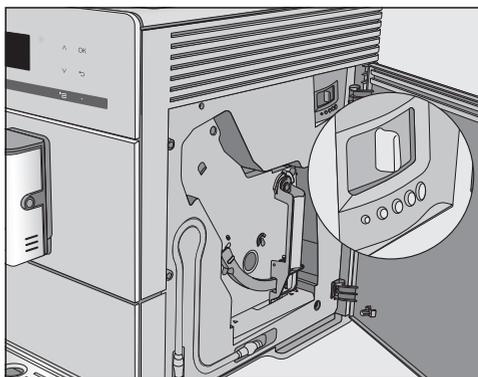
### Ajustar o grau de moagem

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 aparelho.



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

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

- Feche a porta do aparelho.
- Prepare um café.

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

O grau de moagem alterado só tem efeito a partir do segundo café.

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

## Quantidade a moer, temperatura de fervura ou pré-infusão

A quantidade a moer, a temperatura de fervura e a pré-infusão podem ser reguladas individualmente para cada bebida. Para isso, selecione primeiro a bebida no menu Parâmetro e adapte depois os parâmetros.

- Toque na tecla sensora '≡ e selecione Parâmetro.
- Selecione a bebida e confirme com *OK*.

Aparecem indicadas as regulações atuais para a quantidade a moer, temperatura de fervura e «Pré-infusão».

- Selecione Quantidade a moer, Temperatura ebulição ou Pré-infusão.
- Selecione a regulação pretendida e confirme com *OK*.

A regulação está memorizada.

**CM 5410, CM 5510, CM 5710:** o parâmetro alterado é sempre memorizado no perfil atual. O nome do perfil atual aparece no visor, no canto superior esquerdo.

### 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.

Normalmente, o expresso é preparado com temperaturas mais elevadas.

### Pré-infusão do café em pó

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

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

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

## 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 a todos os tipos de café e a água quente ao tamanho da chávena e à variedade de café usado. Assim, a quantidade de café em pó não é alterada.

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. Do mesmo modo, pode alterar a quantidade para leite quente e para espuma de leite.

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

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

Tem duas possibilidades para iniciar a programação da quantidade:

- através da tecla bebidas, quando preparar um café; ou
- se ativar Quantidade no menu Parâmetro .

**CM 5410, CM 5510, CM 5710:** a quantidade de água alterada será sempre memorizada no perfil atual. O nome do perfil atual aparece no visor, no canto superior esquerdo.

### Interromper a programação de quantidade

- Volte a tocar na tecla de bebidas ou na tecla sensora ☰ para bebidas de Outras bebidas.

### Alterar a quantidade de bebida durante a preparação

Pode ajustar e memorizar a quantidade de cada bebida para Expresso ☐, Café ☐, Cappuccino ☐ e Latte macchiato ☐ logo na preparação.

- Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla sensora correspondente ao café que pretende enquanto no visor estiver indicado *Alterar*.

Quando a programação de quantidade começa, soa um sinal acústico. (Para isso, os sinais sonoros devem estar ligados, ver «Volume do sinal».)

A bebida pretendida é preparada e no visor aparece *Guardar*.

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

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

### Alterar a quantidade de bebida no menu Parâmetro

Só pode ajustar a quantidade de cada bebida para **Café longo, Caffè Latte, Leite quente e Espuma de leite** através do menu Parâmetro.

- Coloque um recipiente adequado por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla sensora '☰ e selecione Parâmetro.
- Selecione a bebida pretendida.
- Selecione Quantidade e confirme com *OK*.

A partir de agora, o modo de procedimento é idêntico à programação da quantidade ao preparar uma bebida.

# Perfis

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

## 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.

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

## Criar perfis

- Toque na tecla sensora '≡ e selecione Perfis. Confirme com *OK*.

O menu Perfis abre.

- Selecione Criar perfil.

O editor abre no visor.

- Introduza os nomes do perfil:
  - Para introduzir um carácter, marque-o e confirme a seleção com *OK*.
  - Para eliminar um carácter, toque na tecla sensora ←.
  - Guarda o nome selecionando o sinal de visto ✓ e confirmando com *OK*.

O perfil está criado.

## 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.

## Preparar bebidas a partir de um perfil

- Coloque um recipiente adequado por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla sensora '≡ e selecione Perfis.
- Selecione o perfil pretendido e confirme com *OK*.
- Selecione a bebida pretendida.

A preparação da bebida é iniciada.

## Alterar nomes

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

- Através da tecla com setas seleccione  $\wedge \vee$  Alterar o nome e toque em *OK*.
- Proceda da mesma forma como para Criar perfil:
  - Para eliminar um carácter seleccione ←,
  - para introduzir um novo carácter, marque o carácter e confirme com *OK*,
  - memorizar o nome alterado através de ✓ e toque na tecla *OK* para guardar.

## Eliminar perfil

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

- Selecione Eliminar perfil e confirme com *OK*.
- Selecione o perfil a eliminar.

- Selecione Sim e confirme com *OK*.

O perfil é eliminado.

### **Selecionar troca de perfil (Mudar de perfil)**

Pode escolher entre 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 Mudar de perfil e confirme com *OK*.
  - Selecione a opção pretendida e confirme com *OK*.

# Regulações

---

## Exibir e alterar Regulações

O menu das bebidas é exibido.

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

## 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.

## Temporizador: desligar após

Se não for pressionada nenhuma tecla ou não for servida nenhuma bebida, a máquina de café desliga ao fim de 30 minutos para economizar energia.

Esta regulação pode ser alterada utilizando a tecla com setas   e seleccionando um tempo entre 15 minutos e 9 horas.

## Modo economia

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

O Modo economia está ativado de fábrica.

## Info (exibir informações)

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

## 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.

## Dureza da água

No capítulo «Primeiro funcionamento» encontra informações sobre o grau de dureza da água.

## Luminosidade do visor

Através da tecla com setas   altera a luminosidade do visor.

## Volume

Pode ajustar o volume do sinal e os sinais das teclas através da tecla com setas  .

**Dica:** Para desligar os sons, toque na tecla com setas  até que nenhum segmento esteja preenchido e apareça Desligado.

## 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 (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

## Modo de demonstração (agentes)

Para utilização doméstica não necessita desta função.

Através da função Agente, a máquina de café pode ser apresentada no comércio ou em salas de exposição. Mesmo que aparentemente as teclas e o visor funcionem, o termobloco não é aquecido. As preparações de bebidas e os programas de manutenção não são executados e as regulações não são memorizadas.

Pode ativar o modo de demonstração sem realizar a primeira colocação em funcionamento. O reservatório de água está vazio ou não está inserido. Ligue a máquina de café. Logo que a mensagem Encher o reservatório da água e colocar no aparelho aparecer, toque na tecla  durante 5 segundos. O modo de demonstração é ativado.

# Limpeza e manutenção



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?
<b>Diariamente</b> (no final do dia)	Reservatório de água
	Caixa de borras de café
	Tabuleiro e chapa apara-pingos
<b>1 x por semana</b> (mais vezes se existir muita sujidade)	Bocal de saída central com Cappuccinatore integrado
	Unidade de fervura
	Compartimento interior por baixo da unidade de fervura e do tabuleiro apara-pingos
	Revestimento exterior (especialmente importante após efetuar a descalcificação)
<b>1 x por mês</b>	Tubo do leite
	Reservatório de grãos de café e compartimento de café em pó
<b>após indicação</b>	Filtro do reservatório da água
	Desengordurar a unidade de fervura (com 1 pastilha de descalcificação)
	Descalcificar o aparelho (com 1 pastilha de descalcificação)

### 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
- Tampa do reservatório de café em grão
- Painel inferior

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

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

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

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

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

- Tabuleiro aparta-pingos
- Grelha metálica aparta-pingos

- Caixa de borras de café
- Reservatório de água
- Bocal de saída central (sem cobertura de aço inoxidável)
- Tampa do compartimento de café em pó

 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 aparta-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.

# Limpeza e manutenção

## Produtos de limpeza inadequados

Todas as superfícies podem desbotar ou sofrer alterações se entrarem em contacto com produtos de limpeza inadequados. Todas as superfícies são sensíveis a riscos. Nas superfícies de vidro, os arranhões podem provocar a quebra das mesmas em determinadas circunstâncias.

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

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro;
- produtos de limpeza que contenham solventes;
- produtos de limpeza anticalcários (não adequados para limpar o revestimento);
- produtos de limpeza para aço inoxidável;
- produtos de limpeza de máquina de lavar louça (não adequado para limpar o revestimento);
- produtos para limpeza de vidros;
- produtos de limpeza de placas de vitrocerâmica;
- produtos para limpeza de fornos;
- produtos de limpeza abrasivos, tais como pó abrasivo, cremes abrasivos e produtos arenosos;
- esfregões ou escovas abrasivas e duras como, p ex., esponjas com esfregão, escovas ou esponjas usadas ainda com restos de produtos abrasivos;

- esponja mágica;
- raspador metálico afiado;
- palha de aço ou espirais em aço inoxidável.

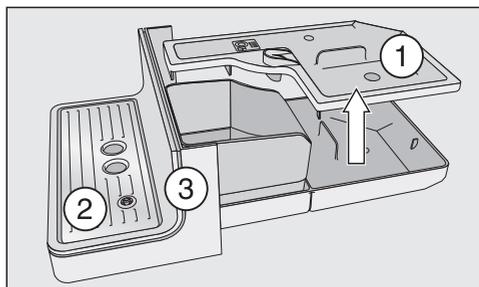
## Tabuleiro, caixa de borras de café e aparta-pingos

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

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

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

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



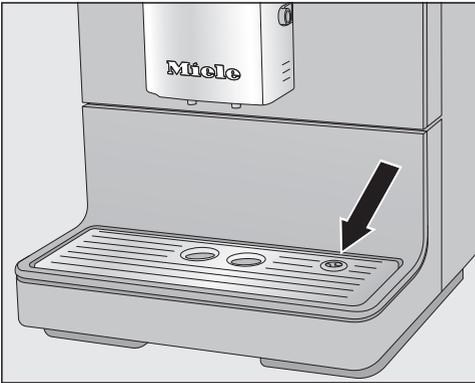
- Retire o tabuleiro aparta-pingos com cuidado de dentro da máquina de café. Retire o tampo ① por cima.
- Despeje o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.

- Retire a grelha aparta-pingos ② e o painel inferior ③.
- Efetue a limpeza de todas as peças.

Efetue a limpeza da grelha aparta-pingos manualmente com água quente e um pouco de detergente. As outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

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

Certifique-se de que o tabuleiro aparta-pingos está corretamente encaixado no aparelho.



- Certifique-se de que fica colocado na posição correcta (ver figura).
- Efetue a limpeza da área da máquina de café. Ao remover o tabuleiro aparta-pingos, pode existir água sob o aparelho.

## Limpar o reservatório de água

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

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

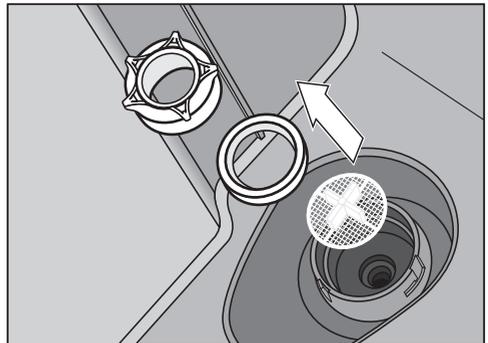
- Retire o reservatório de água.
- Lave o reservatório de água na máquina de lavar louça ou manualmente utilizando água quente e um pouco de detergente. Seque o reservatório da água.
- Limpe e seque as outras superfícies da máquina de café, especialmente as cavidades.
- Volte a encaixar o reservatório de água.

## 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.



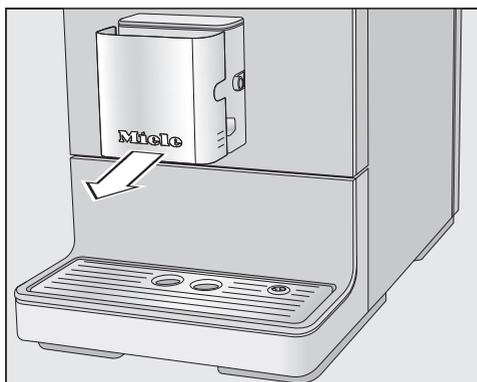
## Limpeza e manutenção

- 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.

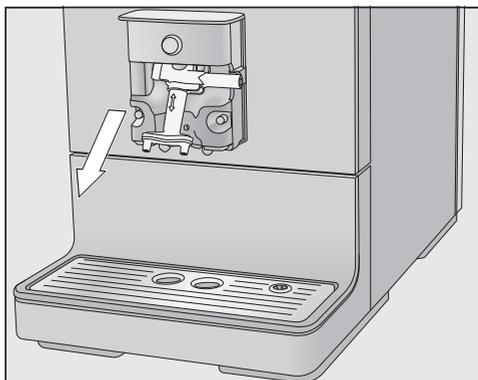
### Bocal de saída central

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

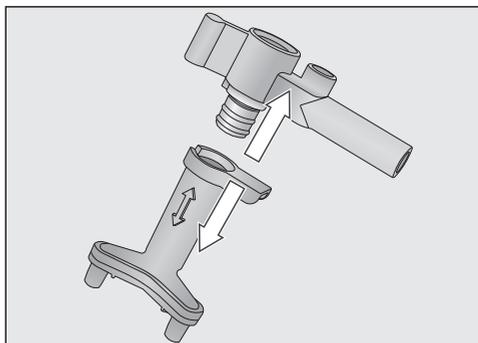
As outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.



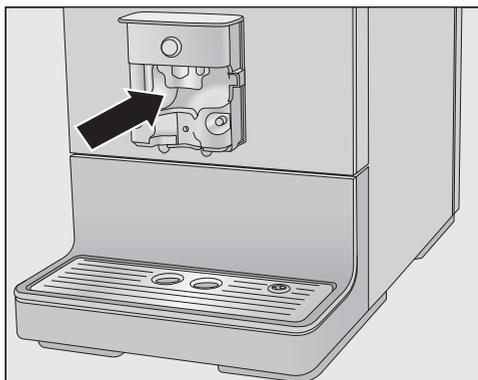
- Remova a cobertura em aço inoxidável para a frente.



- Puxe a unidade de saída para baixo.



- Solte a parte superior juntamente com o encaixe do tubo do leite dos bocais de saída.
- Efetue a limpeza de todas as peças.



- Efetue a limpeza da superfície do bocal de saída central e dos bocais de café com uma esponja húmida.

Limpe as peças de ligação bloqueadas do tubo do leite debaixo de água corrente com a escova fornecida:

- Insira a escova de limpeza na peça de ligação. Movimente a escova para a frente e para trás até eliminar todos os restos de leite.

## Montar o bocal de saída central

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

- Volte a montar a unidade de saída.
- Encaixe a unidade de saída no bocal de saída central. Pressione com firmeza até que a unidade de saída fique firmemente inserida e sem que fique espaços intermédios.
- Volte a encaixar a cobertura em aço inoxidável e encaixe o tubo do leite.

## Tubo do leite



Perigo para a saúde devido a uma limpeza insuficiente.

O leite contém naturalmente bactérias. Devido ao calor e à humidade no interior da máquina de café, pode existir a formação de bactérias, por exemplo, os resíduos de leite tornam-se azedos e põem em perigo a saúde.

Efetue a limpeza das peças condutoras de leite cuidadosa e regularmente.

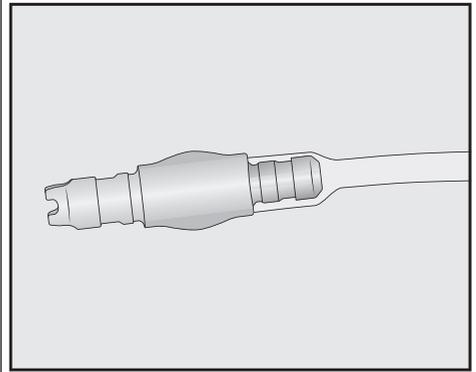
O tubo do leite tem de ser limpo, aproximadamente, a cada 5 dias.

Tem duas possibilidades para efetuar a limpeza dos tubos de passagem de leite:

- Pode retirar o bocal de saída central com o Cappuccinatore integrado, desmontar as várias peças e colocar na máquina de lavar louça ou lavar manualmente com água quente e um pouco de detergente (ver «bocal de saída central com Cappuccinatore integrado»).
- Ou efetua a limpeza do tubo de leite através do programa de manutenção Limpar as condutas de leite e com detergente para limpeza de tubos de leite (consulte «Programa de manutenção» - «Limpeza do tubo de passagem do leite»).

**Dica:** Recomendamos que, além da limpeza semanal habitual, execute a limpeza alternativa uma vez por mês. Por exemplo, quando efetua a limpeza semanal manualmente, deve executar o programa de limpeza Limpar as condutas de leite uma vez. O tubo de leite é limpo de forma ideal com a combinação.

Caso tenha perdido a peça de ligação do tubo de leite: na montagem, certifique-se de que o lado mais pequeno e mais fino da peça de ligação é empurrado para dentro da mangueira.



## Limpeza e manutenção

### 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 o exterior

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

Remova de imediato a sujidade no revestimento.

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

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

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

### Ativar o menu Manutenção

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

- Toque na tecla sensora  $\equiv$ .
- Selecione Manutenção e confirme com OK.

Agora pode selecionar um programa de manutenção.

## Lavar a máquina

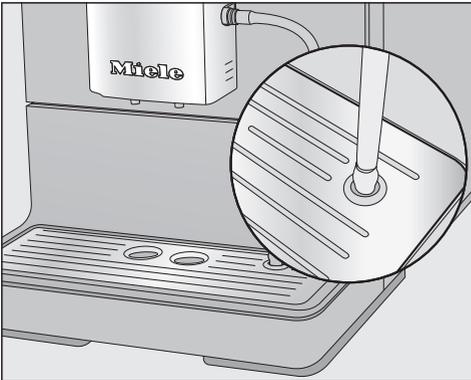
Se tirar um café, a máquina de café efetua automaticamente uma enxaguagem dos tubos ao desligar. Também pode iniciar Enxaguar o aparelho manualmente.

## Lavar os tubos do leite

Os restos de leite podem obstruir o tubo do leite. Assim sendo, o tubo do leite deve ser lavado com regularidade. Se preparou leite, irá aparecer a indicação para encaixar o tubo do leite na chapa aparta-pingos o mais tardar ao desligar a máquina.

Mas também pode efetuar a lavagem do tubo do leite manualmente.

- Toque na tecla sensora '☰'.
- Selecione Manutenção | Enxaguar condutas leite e confirme com **OK**.



- Encaixe o tubo do leite na abertura à direita da chapa aparta-pingos, quando o aparelho o indicar.
- Confirme com **OK**.

O tubo do leite é lavado.

## Efetuar a limpeza do tubo do leite através do programa de manutenção

Para obter uma limpeza eficaz, recomendamos a utilização do produto de limpeza Miele para tubos do leite. O detergente em pó para limpeza dos tubos do leite foi desenvolvido especificamente para as máquinas de café Miele, evitando assim danos subseqüentes.

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

O programa de manutenção Limpar as condutas de leite demora aprox. 10 minutos.

- Toque na tecla sensora '☰'.
- Selecione Manutenção | Limpar as condutas de leite.

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

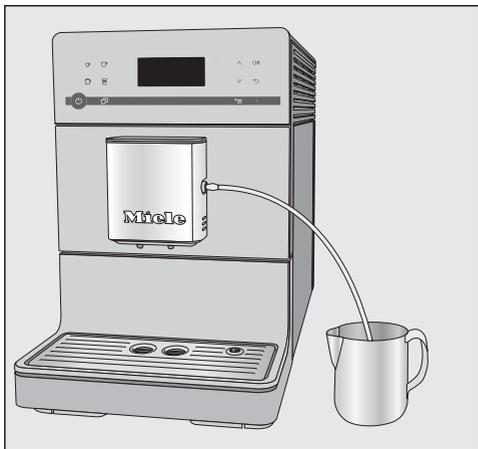
- Confirme com **OK**.
- O processo é iniciado.
- Siga as instruções no visor.

## Preparar a solução de limpeza:

- Dissolva o detergente em pó num recipiente com 200 ml de água morna. Mexa a solução com uma colher até que o pó esteja completamente dissolvido.

# Limpeza e manutenção

## Efetuar a limpeza:



■ Coloque o recipiente ao lado da máquina de café e introduza o tubo do leite na solução de limpeza. Certifique-se de que o tubo do leite fica suficientemente imerso na solução se limpeza.

■ Confirme com *OK*.

■ Siga as restantes instruções no visor.

Depois da lavagem, o processo de limpeza terminou.

**Dica:** Lave o tubo do leite de possíveis restos da solução de limpeza sob água corrente.

## Desengordurar unidade de fervura

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

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

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

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

■ Confirme a mensagem com *OK*.

A mensagem surge em intervalos regulares. Caso a quantidade máxima admissível de preparações de bebidas seja atingida, a máquina de café é bloqueada.

## Desengordurar a unidade de fervura

Não é possível preparar mais bebidas e no visor surge a mensagem *Desengordurar a unidade de fervura e limpar o interior..*

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

■ Confirme com *OK*.

O programa de manutenção é iniciado.

■ Siga as instruções no visor.

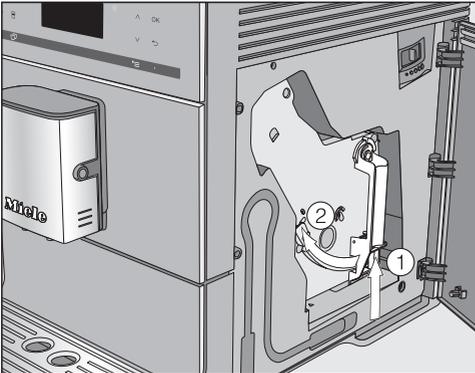
## Limpar a unidade de fervura e o espaço interior

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

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

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

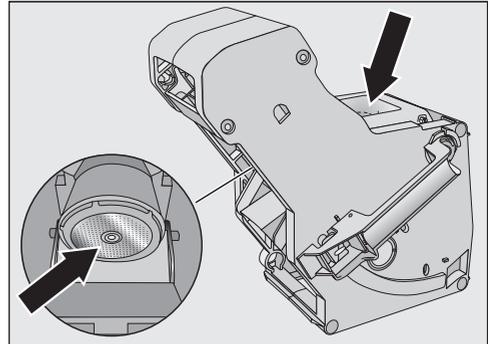
- Abra a porta do aparelho.



- Mantenha pressionada a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para a esquerda ②.
- Retire a unidade de fervura com cuidado de dentro da máquina de café.

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

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

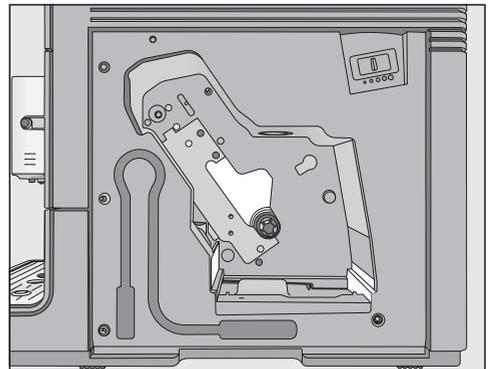


- Efetue a limpeza dos filtros (ver seta) eliminando as borras de café.
- Seque o funil, para que na próxima preparação não fiquem resíduos de café em pó agarrados ao funil.

⚠ Perigo para a saúde devido a uma limpeza insuficiente.

Os resíduos de café em pó húmido no interior podem acumular-se e colocar a saúde em perigo.

Remova regularmente os resíduos de café em pó e efetue a limpeza do interior.



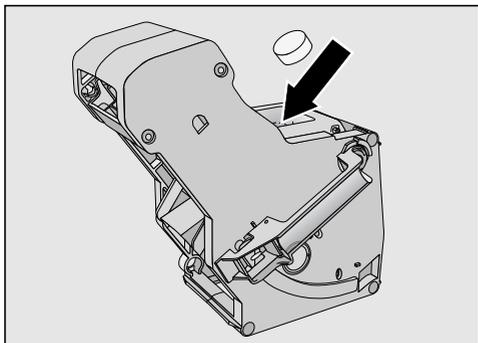
- Efetue a limpeza do interior da máquina de café. Tenha atenção para que as áreas que se encontram destacadas na figura sejam especialmente limpas com cuidado.

## Limpeza e manutenção

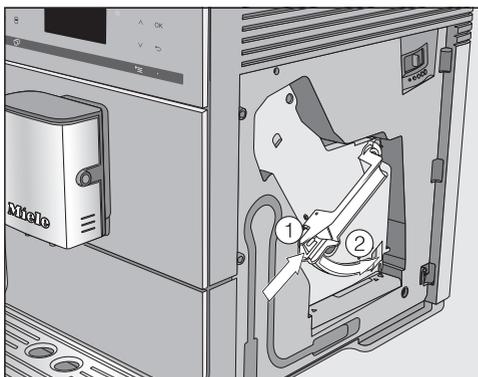
**Dica:** Os resíduos de café em pó secos podem ser eliminados com um aspirador.

### Colocar as pastilhas de limpeza na unidade de fervura

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



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



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

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

### Descalcificar o aparelho

Perigo de danos devido a salpicos da solução de descalcificação.

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

Os salpicos eventuais na descalcificação devem ser removidos de imediato.

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

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

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

A máquina de café irá pedir-lhe, no visor, para descalcificar o aparelho. No visor aparece N<sup>o</sup> de cafés até descalcificar máquina: 50. A máquina de café mostra o número de cafés que ainda pode tirar até efetuar a próxima descalcificação.

- Toque na tecla **OK** para confirmar a indicação.

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

Pode desligar a máquina caso não pretenda efetuar a descalcificação nessa altura. As bebidas só podem ser tiradas após efetuar a descalcificação.

### Descalcificar após indicação no visor

No visor aparece a mensagem Descalcificar aparelho.

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

■ Confirme com *OK*.

O processo é iniciado.

■ Siga as instruções no visor.

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

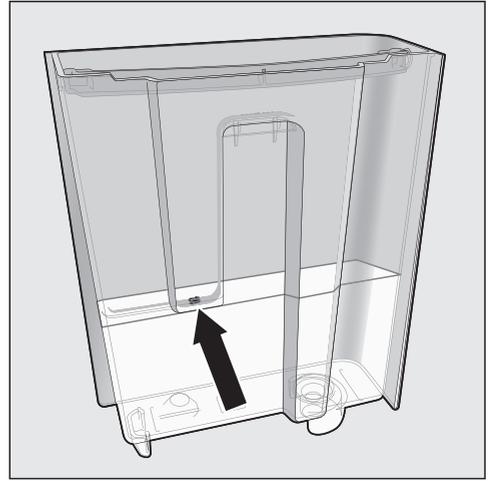
Recomendamos a utilização das pastilhas de descalcificação da Miele para uma descalcificação eficaz.

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.



■ Encha o reservatório de água até à marcação  $\text{S}$  com água morna.

■ Junte **1** pastilha de descalcificação à água.

Observe a proporção de mistura para o produto de descalcificação. Encha o reservatório de água com a quantidade de água indicada. De outra forma, a descalcificação está incompleta.

### Efetuar a descalcificação

■ Volte a encaixar o reservatório de água.

■ Siga as restantes instruções no visor.

Quando aparecer no visor Enxaguar, encher e colocar o reservatório da água. Fechar a porta:

■ Enxague bem o reservatório de água com água limpa. Certifique-se de que **não** ficam restos do produto descalcificador no reservatório de água. Encha com água potável até à marcação  $\text{S}$ .

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

## Que fazer quando ...

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

Em [www.miele.pt/service](http://www.miele.pt/service) pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

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

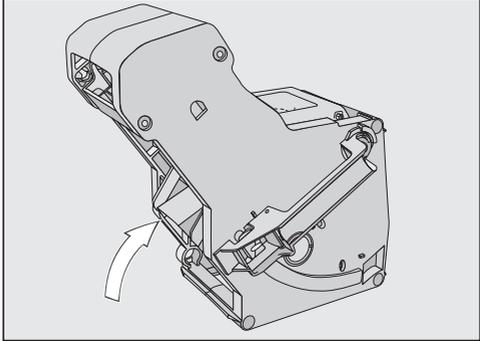
### Indicações no visor

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

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

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

Problema	Causa e solução
<b>F1, F2, F80, F82</b>	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.
<b>F41, F42, F74, F77, F235, F236</b>	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.
<b>F10, F17</b>	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»).

Problema	Causa e solução
<p><b>F73 ou</b> Controlar a unidade de fervura.</p>	<p>A unidade de fervura não consegue deslocar-se para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue a máquina de café com o interruptor para ligar/desligar .</li><li>■ Desligue a ficha da máquina de café da tomada. Espere dois minutos antes de ligar a ficha.</li><li>■ Retire a unidade de fervura e lave-a sob água corrente.</li></ul> <div data-bbox="400 464 880 805" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Empurre a saída de café da unidade de fervura para a posição base.</li><li>■ Não coloque a unidade de fervura. Feche a porta e ligue a máquina de café com o interruptor para ligar/desligar .</li></ul> <p>O acionamento da unidade de fervura é iniciado e move-se para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Quando aparecer a mensagem Colocar a unidade de fervura, volte a encaixar a unidade de fervura no aparelho. Feche a porta do aparelho.</li></ul>

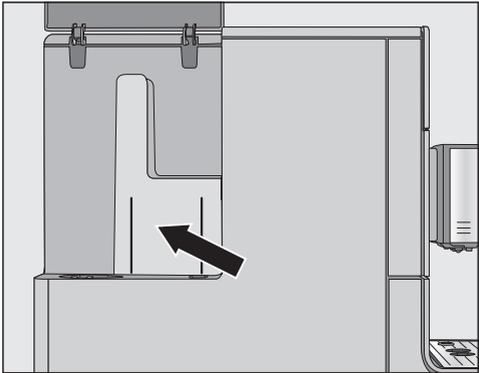
## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
Quantidade excessiva de café em pó	<p>No compartimento de café em pó existe demasiado café em pó. Se juntar mais de duas colheres de sopa de café em pó, a unidade de fervura não consegue pressionar o café em pó. O café em pó é despejado para a caixa de borras e no visor surge uma mensagem de erro.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue a máquina de café com a tecla ligar/desligar .</li><li>■ Retire a unidade de fervura e efetue a sua limpeza (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o interior»).</li><li>■ Remova os resíduos de café em pó no interior da máquina, p. ex. com um aspirador.</li><li>■ Encha o compartimento de café em pó até <b>um máximo de 12 g</b>.</li></ul>

### Comportamento inesperado da máquina de café

Problema	Causa e solução
<b>O visor permanece escuro se a máquina de café for ligada com a tecla ligar/desligar .</b>	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.
<b>A máquina de café desliga de repente.</b>	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.
<b>As teclas sensoras não reagem. Deixa de ser possível utilizar a máquina de café.</b>	Existe uma anomalia interna. ■ Interrompa o fornecimento de corrente, desligando a ficha da máquina de café da tomada ou desligando os fusíveis do quadro eléctrico.
<b>As indicações no visor não são perceptíveis.</b>	Está seleccionada uma luminosidade muito fraca. ■ Altere a regulação (Consulte «Regulações»).

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p><b>O reservatório de água está vazio. Não é apresentada a mensagem</b> Encher o reservatório da água e colocar no aparelho.</p>	<p>Entre o reservatório de água e o apoio, encontram-se gotas de água ou esta região está húmida (ver figura).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seque esta área. Retire o reservatório da água, para encher com água.</li> </ul> <p>Para os apoios do reservatório de água existe muita humidade residual, formou-se por exemplo uma bio-película. Ou o reservatório de água tem calcário, por exemplo arestas de calcário.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpe o reservatório de água diariamente.</li> </ul>
<p>Encher o reservatório da água e colocar no aparelho <b>aparece, apesar do reservatório da água estar cheio e colocado.</b></p>	<p>O reservatório da água não está bem encaixado no aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire o reservatório da água e volte a encaixá-lo!</li> </ul> <p>Ao efetuar a descalcificação, o reservatório não foi corretamente cheio e colocado no aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Encha-o até à marcação de descalcificação  e volte a dar início ao processo de descalcificação.</li> </ul>
<p><b>Após ligar, aparece</b> Encher o reservatório da água e colocar no aparelho, <b>apesar do reservatório estar cheio e de estar colocado na máquina. O aparelho não enxagua.</b></p>	<p>A máquina de café está com calcário.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligue a máquina de café com o interruptor para ligar/desligar . Espere aprox. uma hora.</li> <li>■ Volte a ligar o aparelho. Logo que apareça Aquecimento, toque na tecla sensora  e selecione Descalcificar aparelho.</li> <li>■ Efetue a descalcificação da máquina de café.</li> </ul>

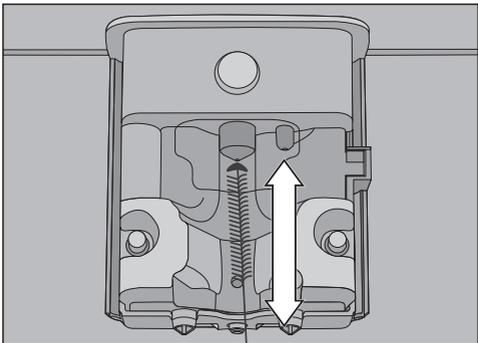
Problema	Causa e solução
<p><b>Após ligar, aparece a mensagem</b> Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras, <b>apesar de ambos terem sido esvaziados.</b></p>	<p>Não se trata de qualquer anomalia. Se o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras forem esvaziados após a máquina de café ter sido desligada, o contador interno não volta ao início. A mensagem Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras aparece então no visor, mesmo que o tabuleiro apara-pingos e/ou a caixa de borras ainda não estejam completamente cheios.</p>
<p><b>Pelo bocal de saída central não sai leite nem espuma de leite.</b></p>	<p>O tubo de leite está obstruído.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Efetue a limpeza do bocal de saída central utilizando a escova e limpe em especial o Cappuccinatore e as peças de ligação do tubo de leite.</li> </ul>
<p><b>Apesar de o tabuleiro apara-pingos ter sido esvaziado, aparece no monitor</b> Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.</p>	<p>Não se trata de um erro. O tabuleiro apara-pingos não foi realmente removido e/ou foi inserido demasiado depressa.</p>
<p>Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras <b>aparece apesar de ambos estarem encaixados.</b></p>	<p>O tabuleiro apara-pingos não está corretamente colocado e por isso não é detectado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Despeje o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras. Volte a montar todas as peças e encaixe o tabuleiro apara-pingos na máquina.</li> </ul>
<p><b>O tabuleiro apara-pingos ou a caixa de borras estão demasiado cheios ou transbordam, apesar de terem sido despejados sempre que a indicação aparece no visor.</b></p>	<p>Não se trata de qualquer anomalia. Provavelmente, tanto o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras foram retirados ou a porta do aparelho foi aberta sem que o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras tenham sido despejados. Ao retirar o tabuleiro apara-pingos ou ao abrir a porta do aparelho o contador interno para despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras não foram colocados a zero.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puxe o tabuleiro apara-pingos com a caixa de borras para fora e despeje-o se necessário.</li> </ul>

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<b>Apesar de o reservatório para café em grão ter sido enchido, aparece a indicação</b> Encher o reservatório de grãos com café.	<p>Não se trata de qualquer anomalia.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Confirme a mensagem com <i>OK</i>.</li></ul> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Prepare um café e verifique se os grãos de café deslizam para o reservatório para café em grão.</li><li>■ Efetue a limpeza do reservatório para café em grão com mais frequência, se utilizar café em grão escuro e oleoso.</li></ul> <p>Experimente eventualmente outra variedade de café que tenha menos gordura.</p>
<b>A máquina de café não efetua a enxaguagem ao ser ligada.</b>	<p>Não se trata de qualquer anomalia.</p> <p>Se a máquina de café tiver atingido a temperatura de funcionamento, as condutas não são lavadas ao ligar.</p>

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

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p><b>O leite salta na saída. Durante o processo de descalcificação ouvem-se ruídos, estilo asso-bios.</b></p> <p><b>Embora deva ser produ-zida espuma de leite, só sai leite quente pelo bo-cal de saída central.</b></p>	<p>A temperatura do leite usado é muito elevada. Só com leite frio (&lt; de 10°C) pode obter um bom creme/espuma.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verifique a temperatura do leite.</li></ul>
	<p>O bocal de saída central com Cappuccinatore integrado não está corretamente montado e puxa ar. Ou os bo-cais de saída estão obstruídos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verifique se o bocal de saída central está montado corretamente. Certifique-se de que todas as peças ficam corretamente unidas.</li><li>■ Efetue a limpeza dos bicos de saída, se necessário.</li></ul>
	<p>O tubo de leite, as peças de ligação ou o tubo de aspi-ração do reservatório do leite estão obstruídos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpe as peças cuidadosamente.</li></ul>
	<p>O bocal de vapor na saída central está obstruído.</p>  <p>Deslize a escova de limpeza no máximo 1 cm para o bocal de vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpe o bocal de vapor cuidadosamente com a es-cova de limpeza.</li></ul>

## Que fazer quando ...

<b>Problema</b>	<b>Causa e solução</b>
<b>Encontra-se pó de café na tampa do tabuleiro aparta-pingos e no espaço interior em volta da unidade de fervura.</b>	<p>Não se trata de qualquer anomalia. Com o movimento da unidade de fervura durante o processo de fervura, algum pó de café pode cair. Também o tipo de grão usado, o grau de moagem e a quantidade a moer têm um impacto sobre a quantidade. Importante! Efetue a limpeza do interior da máquina de café com regularidade, para prevenir bolor, entre outras coisas.</p> <p>Verifique se a quantidade a moer está possivelmente com um ajuste demasiado elevado.</p>
<b>O interior da tampa do recipiente de café em grão está muito húmido. Devem estar previstos alguns salpicos de água.</b>	<p>Preparou uma grande quantidade de bebidas, uma após a outra e o compartimento não fecha ou não está devidamente fechada. O vapor de água sobe da unidade de fervura, por meio do compartimento para cima e condensa-se sobre a tampa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Coloque a cobertura do compartimento de café em pó, de modo que feche bem.</li></ul>
<b>Na superfície da máquina de café fica acumulada água do café.</b>	<p>Não se trata de erro! Ao remover o tabuleiro aparta-pingos, pode existir água sob o aparelho. Efetue a limpeza da superfície da máquina de café regularmente.</p>
<b>O visor está iluminado mas a máquina não aquece e não prepara qualquer bebida. A máquina de café não desliga.</b>	<p>O modo de demonstração para demonstrar o funcionamento do aparelho em feiras ou em lojas está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desative o modo demonstração</li></ul>

## Que fazer quando ...

### Resultados não satisfatórios

Problema	Causa e solução
<b>O café não está suficientemente quente.</b>	A chávena não foi pré-aquecida. Quanto mais pequena e mais grossa for a chávena mais importante é o seu preaquecimento. ■ Pré-aqueça a chávena, p. ex. com água quente.
	A temperatura de fervura está regulada muito baixa. ■ Selecione a temperatura de fervura mais elevada.
	Os filtros da unidade de fervura estão obstruídos. ■ Retirar a unidade de fervura e lavar manualmente ■ Limpe a unidade de fervura
<b>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.</b>	A máquina de café está com calcário. ■ Efetue a descalcificação da máquina de café.
<b>Pelo bocal de saída central não sai café. Ou o café só sai por um bico de saída.</b>	O bocal de saída central está obstruído. ■ Efetue a limpeza dos tubos de passagem de café (consulte «Limpeza e manutenção – Enxaguar o aparelho»). ■ Se depois disso o café continuar a não sair ou sair só por um lado, limpe os bicos de saída com escovas de limpeza.
<b>A consistência da espuma de leite não é satisfatória.</b>	A temperatura do leite é demasiado elevada. Só com leite frio (< 10 °C) pode obter uma boa espuma de leite. ■ Controle a temperatura do leite no recipiente do leite.
	O tubo do leite está obstruído. ■ Limpe cuidadosamente o bocal de saída central e o tubo do leite com a escova de limpeza.

## Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<b>Durante a moagem do café ouvem-se ruídos mais altos do que o normal.</b>	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 plásticos ou pedrinhas. ■ Desligue a máquina de café. Contacte o Serviço técnico.
<b>O café flui rapidamente para a chávena.</b>	Está selecionada uma moagem grossa. ■ Altere o grau de moagem para moagem fina (consulte «Cafés de acordo com as suas preferências»).
<b>A bebida de café flui lentamente para a chávena.</b>	A unidade de fervura está entupida. ■ Desengordure a unidade de fervura (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o espaço interior»).
<b>Não se forma creme/espuma no café.</b>	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.

# Transportar

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

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

## Efetuar a evaporação da máquina de café

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

Na evaporação, toda a água existente na máquina é removida, prevenindo, assim, a possibilidade de danificar o aparelho.

- Ligue a máquina de café com a tecla ligar/desligar .
- Toque na tecla sensora .
- Toque duas vezes na tecla sensora .

No visor, aparece Vaporizar.

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

 Perigo de queimaduras nos bocalis de saída.

O vapor de água quente pode 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.

Quando Proces. concluído surgir no visor e este desligar, a fase de evaporação terminou.

- Retire a ficha de alimentação da tomada para desligar a máquina de café da corrente elétrica.
- Efetue a limpeza do tabuleiro apara-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.

Em [miele.pt/service](http://miele.pt/service) pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

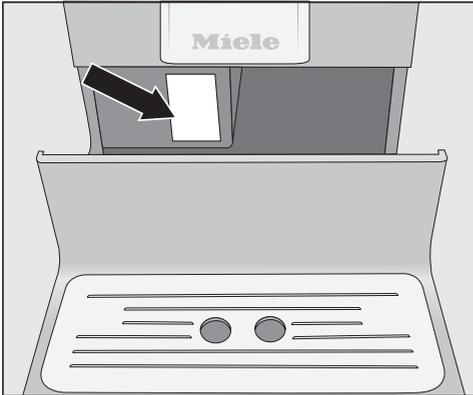
### Contacto no caso de avarias

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](http://www.miele.pt).

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

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



### Garantia

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

## Acessórios

---

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

### Acessórios fornecidos

- **Set inicial «Limpeza da máquina da Miele»**  
Conforme o modelo, são fornecidos diferentes produtos de limpeza.
- **Escova de limpeza**  
para, por exemplo, efetuar a limpeza da conduta de leite

### Acessórios que podem ser adquiridos posteriormente

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

- **Pano multiusos em microfibras**  
para eliminar dedadas e pouca sujidade
- **Produto de limpeza para tubos de leite**  
para efetuar a limpeza do sistema de leite
- **Pastilhas de limpeza**  
para desengordurar a unidade de fervura
- **Pastilhas de descalcificação**  
para descalcificar as condutas de água
- **CJ JUG 1,0 l**  
Cafeteira térmica para café ou chá (função de cafeteira)
- **Reservatório do leite com tampa**  
para guardar e preparar leite
- **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

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.

## 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.

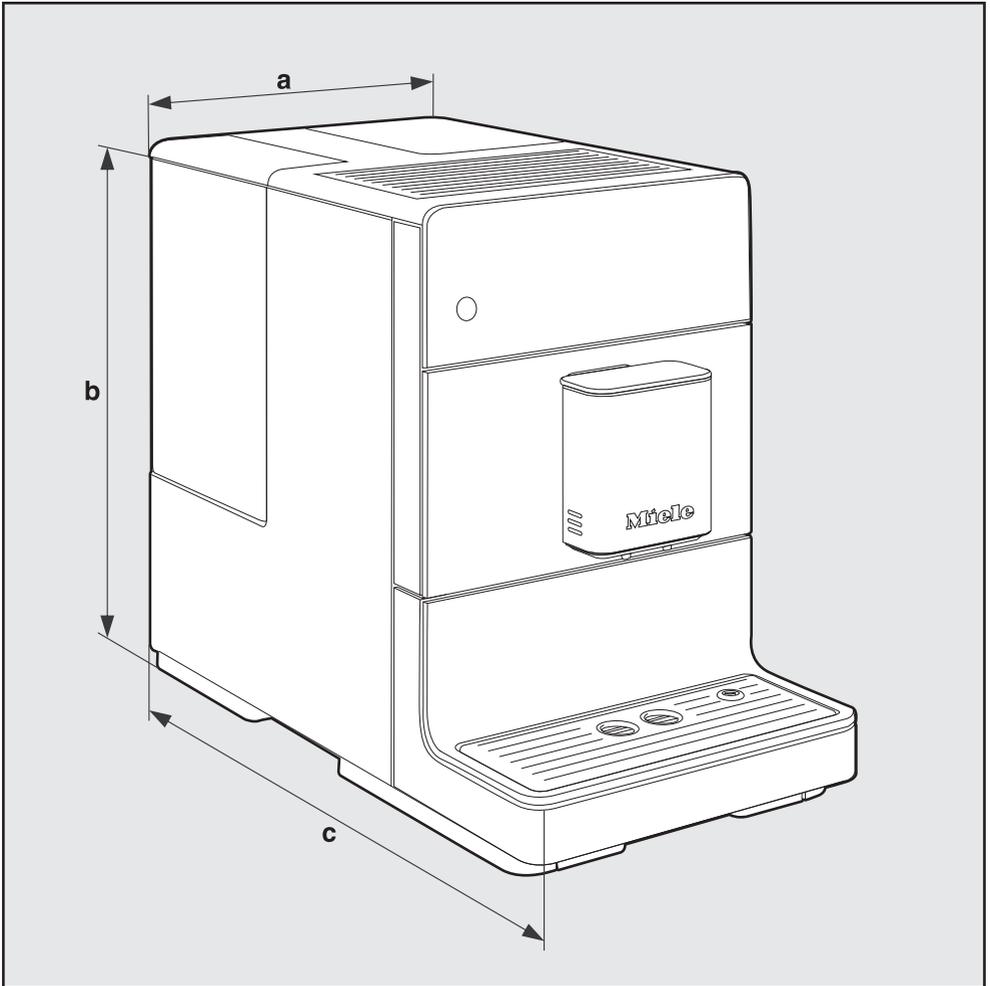
Observe as seguintes indicações sobre instalação:

- 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	510 mm
Largura	450 mm
Profundidade	575 mm

## Dimensões do aparelho



**a** = 241 mm

**b** = 360 mm

**c** = 460 mm

## Dados técnicos

---

Consumo de energia em Standby (estado de fornecimento):	< 0,5 watts
Pressão da bomba:	máx. 15 bar
Sistema de aquecimento de água contínuo:	1 termobloco em aço inoxidável
Dimensões do aparelho (larg. x alt. x prof.)	241 x 360 x 460 mm
Peso líquido:	9,48 kg
Comprimento do cabo:	98 cm
Capacidade do reservatório de água:	1,3 l
Capacidade do reservatório de grãos de café:	200 g
Capacidade da caixa de borras:	máx. 7 porções de borras de café
Bocal de saída central:	altura regulável entre 80–135 mm
Moinho:	moinho de café cónico em aço
Grau de moagem	regulável em 5 níveis
Porção de café em pó:	máx. 12 g

**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 5310, CM 5410, CM 5510, CM 5710

PT-pt

M.-Nr. 11 527 421 / 01