

Instruções de utilização e montagem Máquina de café de encastrar



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.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil

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




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

O seu contributo para a proteção do ambiente	2
Medidas de segurança e precauções	7
Descrição do aparelho	16
Elementos de comando e indicação	18
Princípio de utilização	20
Ativar um menu e navegar num menu	20
Símbolos no visor tátil	22
Miele@home	23
O primeiro funcionamento	24
Antes da primeira utilização	24
Ligar pela primeira vez	24
Encher o reservatório de café em grão com grãos de café	26
Encher o reservatório da água	27
Ligar e desligar	28
Ligar a máquina de café	28
Desligar a máquina de café	28
Preparar ausência prolongada	28
Bocal de saída central com sensor detetor do rebordo da chávena	29
Preparação de bebidas	30
Café	30
Bebidas de café com e sem leite	30
O leite	31
Recipiente do leite	31
Encher e colocar o recipiente do leite	32
Preparar uma bebida de café	32
Interromper a preparação	33
DoubleShot	33
Preparar 2 doses (tecla sensora ☐)	33
Cafeteira	33
Chá	34
TeaTimer	35
Preparação de chá	35
Iniciar manualmente o TeaTimer	36
Bule	36
Preparar água quente e morna	36

Índice

Modo Expert	37
Ativar e desativar o modo Expert.....	37
Modo Expert: adaptar a quantidade de bebida.....	37
Grau de moagem	38
Detetar o grau de moagem certo	38
Ajustar o grau de moagem	38
Parâmetros	39
Ver e alterar parâmetros	39
Quantidade de bebida.....	39
Quantidade a moer.....	40
Temperatura de fervura	40
Pré-infusão do café em pó.....	40
Perfis	41
Criar perfil.....	41
Alterar as bebidas num perfil.....	41
Preparar bebidas a partir de um perfil.....	41
Editar perfis	41
Selecionar troca de perfil	41
Alterar o nome do perfil.....	42
Eliminar perfil.....	42
MobileStart	43
Regulações	44
Exibir e alterar Regulações.....	44
Idioma.....	44
Hora do dia.....	44
Data	44
Timer	44
Ligar às.....	45
Desligar às.....	45
Desligar após	45
TeaTimer.....	45
Volume do sinal	45
Luminosidade do visor	45
Iluminação	45
Informação (mostrar informações)	46
Altitude	46

Modo Performance.....	46
Modo economia	46
Modo Café.....	46
Modo Leite	46
Modo Festa	46
Dureza da água	47
Bloqueio do funcionamento 	48
Miele@home	48
Comando à distância	48
RemoteUpdate	49
Versão de software.....	49
Agentes (Modo de demonstração)	50
Regulações de fábrica.....	50
Limpeza e manutenção.....	51
Vista geral dos intervalos de limpeza.....	51
Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça.....	52
Produtos de limpeza inadequados.....	53
Lavar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.....	54
Limpar a grelha metálica apara pingos	56
Efetuar a limpeza do reservatório de água.....	56
Limpar o bocal de saída central	57
Limpar o sensor detetor do rebordo da chávena.....	59
Limpar o recipiente do leite com tampa.....	60
Limpar a válvula do leite (diariamente).....	60
Remover e limpar a válvula de leite (mensalmente)	61
Limpar reservatório de grãos	64
Retirar a unidade de fervura e limpar manualmente	65
Limpar espaço interior, lado interno da porta do aparelho e tabuleiro apara pingos.....	67
Limpar a frente do aparelho	68
Programas de manutenção	69
Enxaguar o aparelho	69
Enxaguar os tubos do leite.....	69
Limpar os tubos do leite.....	69
Desengordurar a unidade de fervura e limpar o interior.....	70
Descalcificar o aparelho	73
Que fazer quando	75
Indicações no visor	75
Comportamento inesperado da máquina de café	78
Resultados não satisfatórios	82

Índice

Serviço técnico e garantia	84
Contacto no caso de avarias	84
Garantia.....	84
Acessórios	85
Instalação	86
Ligação elétrica	86
Dimensões para encastrar	87
Montagem num armário alto	87
Instalação e ligações.....	88
Montagem das máquinas de café.....	89
Limitador de abertura da porta	91
Caraterísticas técnicas	92
Declaração de Conformidade	93

Medidas de segurança e precauções

Esta máquina de café cumpre as normas de segurança em vigor. Uma utilização inadequada pode, contudo, resultar em danos pessoais e materiais.

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

Conforme a norma IEC 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto do capítulo para a instalação da máquina de café, assim como as indicações de segurança e os avisos devem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

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

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

Medidas de segurança e precauções

Uso adequado

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

Crianças em casa



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

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

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

Medidas de segurança e precauções

Segurança técnica


- ▶ Os trabalhos de instalação e as reparações só devem ser executados por técnicos autorizados da Miele. Os trabalhos de instalação ou de reparação executados de modo incorreto podem ter consequências graves para o utilizador.
- ▶ Danos na máquina de café podem pôr a sua segurança em risco. Verifique se há algum dano visível antes de encastrar o aparelho. Nunca ponha um aparelho com defeito em funcionamento.
- ▶ 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).

Medidas de segurança e precauções

- ▶ A máquina de café não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).
- ▶ Utilize a máquina de café só após estar encastrada para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ No caso de uma instalação combinada, é importante que a máquina de café seja delimitada na parte inferior por uma prateleira intermédia fechada (exceto na combinação com uma gaveta aquecedora Gourmet ou uma gaveta de vácuo de encastrar).
- ▶ Utilize a máquina de café somente em temperaturas ambiente entre +16 °C e +38 °C.
- ▶ Deve ser mantida uma altura de montagem mínima de 850 mm.
- ▶ Estas máquinas de café automáticas não devem ser instaladas atrás de uma frente fechada do móvel. Atrás da frente fechada do móvel, acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o aparelho e/ou a estrutura do móvel podem ser danificados.
- ▶ A máquina de café deve ser desligada da corrente sempre que sejam efetuadas reparações.
A máquina de café só está desligada da corrente quando
 - os disjuntores do quadro elétrico estiverem desligados.
 - os fusíveis roscados do quadro elétrico estiverem completamente desaparafusados.
 - o cabo de ligação à corrente estiver desligado da tomada.
Não puxe pelo cabo de ligação mas sim pela ficha para o desligar da corrente.
- ▶ O direito à garantia cessa se a máquina de café não for reparada por um técnico autorizado Miele.
- ▶ 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.

Medidas de segurança e precauções

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 dos bocais de saída se estiverem a sair líquidos quentes ou vapor.

Não toque em nenhuma peça quente.

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

Remova os recipientes colocados na grelha metálica apara pingos na porta do aparelho antes de abrir a mesma.

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

 Risco de lesões oculares!

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

► Observe o seguinte sobre a água a utilizar:

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

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

► Não adicione líquido no reservatório de café em grão.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Não utilize café verde (verde, grãos de café não torrados) ou misturas de café, que contenham café verde. Os grãos de café verde são muito duros e contêm ainda uma determinada quantidade de humidade residual. O sistema de moagem da máquina de café pode ficar danificado logo na primeira moagem.
- ▶ Não utilize na máquina de café grãos de café tratados com açúcar, caramelo ou idênticos, assim como líquidos que contenham açúcar. O açúcar danifica o aparelho.
- ▶ Utilize somente leite sem aditivos. A maior parte dos açucarados entopem a conduta de passagem do leite.
- ▶ Se utilizar leite de origem animal, utilize apenas leite pasteurizado.
- ▶ Ao preparar chá siga as indicações do respectivo fabricante.
- ▶ Não mantenha misturas de álcool sob a saída central. As peças em plástico da máquina de café podem incendiar-se e derreter.
- ▶ Não se pendure na porta da máquina quando estiver aberta nem a sobrecarregue com objetos pesados, para não danificar as dobradiças da máquina de café.
- ▶ 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

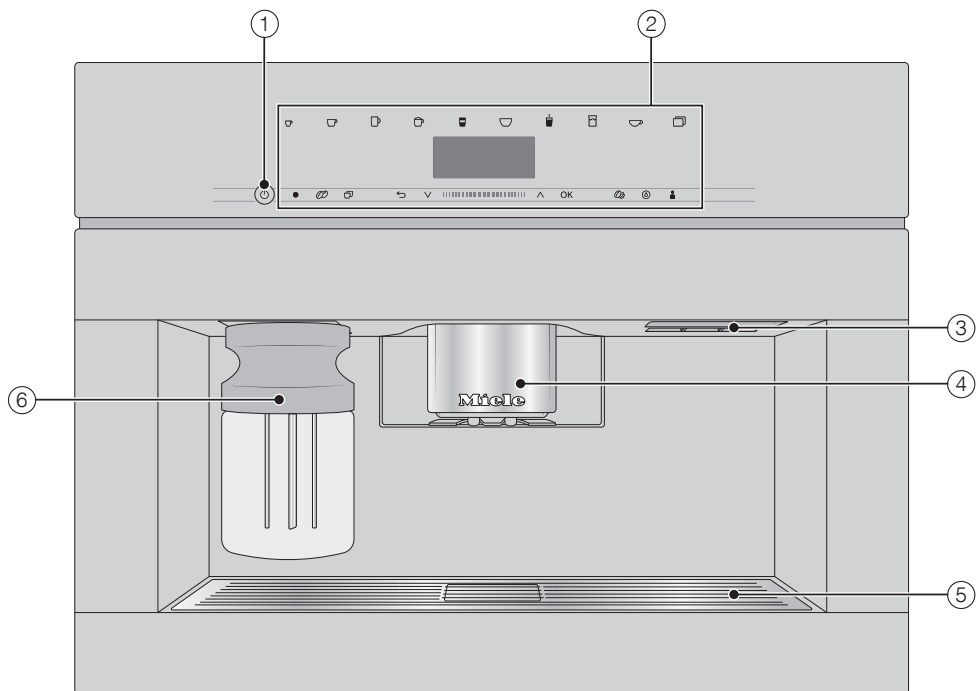
- ▶ Efetue a limpeza da máquina de café e do recipiente do leite diariamente, em especial antes da primeira utilização.
- ▶ Efetue a limpeza das peças condutoras de leite cuidadosamente e regularmente. O leite contém naturalmente bactérias que proliferam caso a limpeza seja insuficiente.
- ▶ Efetue regularmente 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.
- ▶ Para efetuar a limpeza não utilize um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode atingir peças condutoras elétricas e provocar curto-circuito.
- ▶ 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. Utilizando substâncias adesivas, o revestimento das superfícies em aço inoxidável fica danificado e perde o seu efeito protetor contra a sujidade.
- ▶ O revestimento do painel em aço inox é sensível a riscos. Mesmo os ímanes podem provocar arranhões.

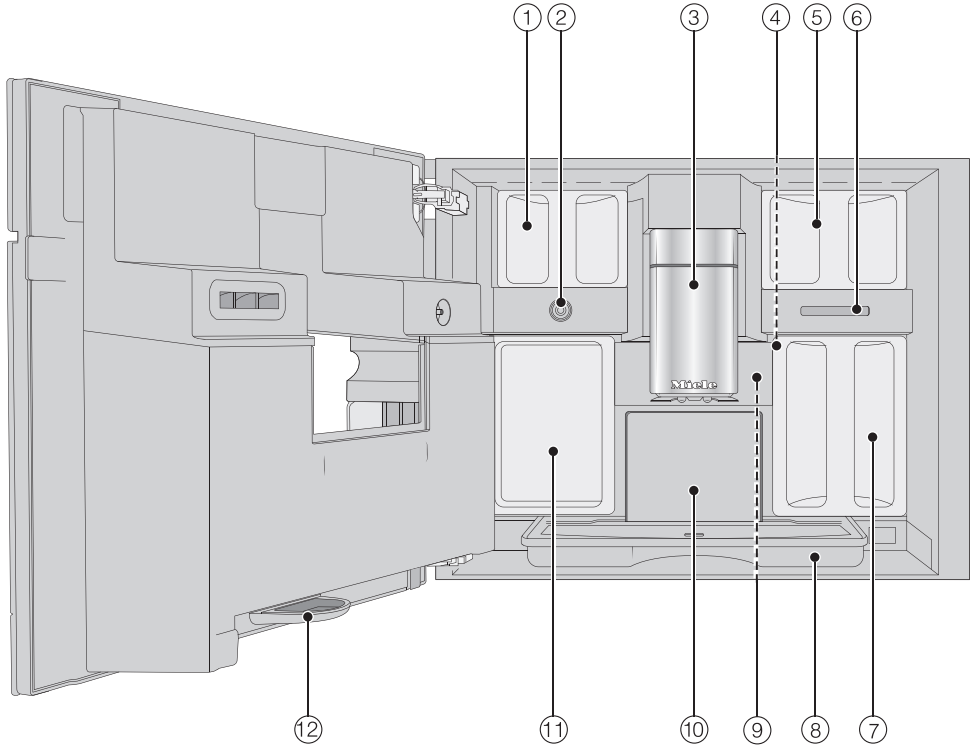
Descrição do aparelho

Vista exterior



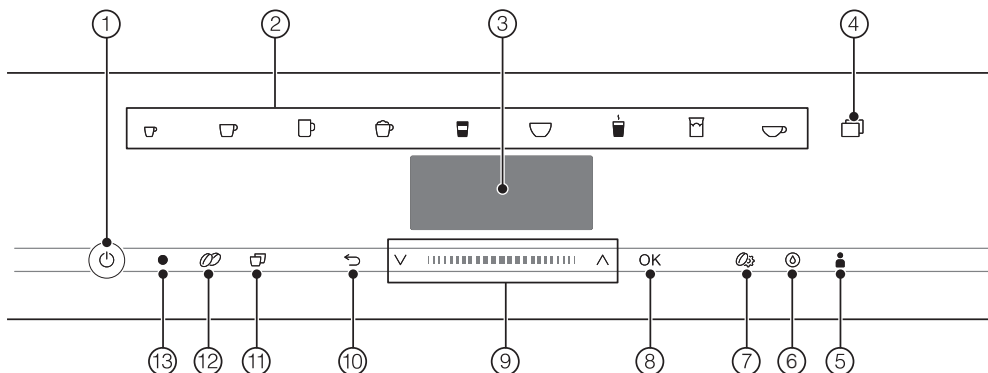
- ① Tecla ligar/desligar ①
- ② Painel de comandos
- ③ Pega da porta
- ④ Bocal de saída central regulável em altura com iluminação
- ⑤ Grelha metálica apara pingos
- ⑥ Recipiente do leite

Vista interior












- ① Reservatório para café em grão
- ② Válvula de leite
- ③ Bocal de saída central regulável em altura com iluminação
- ④ Regulação do grau de moagem
- ⑤ Reservatório para café em grão
- ⑥ Saída do ventilador
- ⑦ Reservatório da água
- ⑧ Tabuleiro apara pingos com tampa
- ⑨ Unidade de fervura
- ⑩ Caixa de borras de café
- ⑪ Reservatório de manutenção
- ⑫ Tabuleiro apara pingos

Elementos de comando e indicação



- ① **Tecla ligar/desligar** Ligar e desligar a máquina de café
- ② **Teclas seletoras de bebidas** Preparação de bebidas
- ③ **Visor** Mostrar informações sobre a ação atual ou o estado
- ④ **Tecla sensora**
 - Preparar outras bebidas, por exemplo, Ristretto, Cappuccino italiano
 - Preparar pote de café ou chá
 - Menu Regulações
- ⑤ **Tecla sensora Perfis** Criar e gerir perfis
- ⑥ **Tecla sensora Manutenção** Programas de manutenção, por exemplo, Descalcificar
- ⑦ **Tecla sensora Parâmetro** Indicar ou alterar regulações para preparar bebidas
- ⑧ **Tecla sensora OK** Confirmar mensagens no visor e memorizar regulações
- ⑨ **Área de navegação com botões de seta** percorrer a lista de seleção, selecionar ou alterar valores
- ⑩ **Tecla sensora «Voltar»** Voltar ao menu superior seguinte e interromper as ações não pretendidas
- ⑪ **Tecla sensora «2 doses»** Preparar 2 doses de uma bebida de uma só vez
- ⑫ **Tecla sensora «DoubleShot»** para preparar uma bebida de café aromática particularmente forte, com o dobro da quantidade de café moído e a mesma quantidade de água
- ⑬ **Interface ótica** (só para o serviço de assistência técnica da Miele)

Símbolos das teclas seletoras de bebidas

-  Espresso
-  Café
-  Café comprido
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Café Latte
-  Leite quente
-  Espuma de leite
-  Água para chá

Princípio de utilização

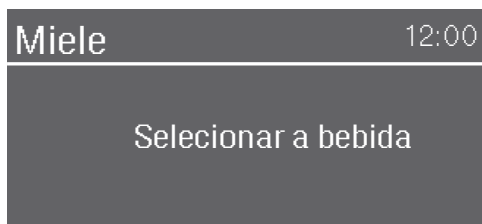
Teclas sensoras


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

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

Menu de bebidas

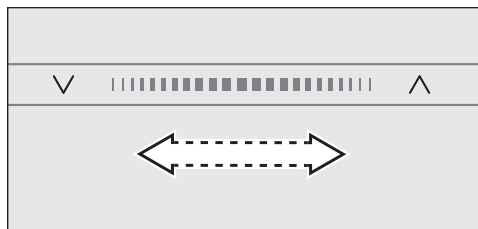
Encontra-se no menu de bebidas, quando no visor aparecer **Selecionar a bebida**.



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

Área de navegação

Se pretender seleccionar um ponto do menu, toque nas teclas de seta \wedge e \vee até que o ponto do menu pretendido fique iluminado em destaque.




Para percorrer mais rápido, deslize para a direita ou para a esquerda na área entre as setas.

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

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

Ativar um menu e navegar num menu


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



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

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

Sair do menu ou cancelar a ação

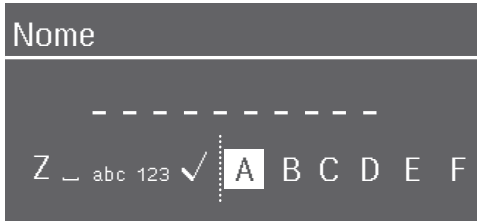
Para sair do menu atual, toque na tecla sensora .

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

Introduzir nomes

Introduz letras e números através da área de navegação. Se necessário, pode seleccionar maiúsculas e minúsculas.

Dica: Escolha nomes curtos e concisos.











- Para introduzir um carácter, marque-o e confirme a seleção com *OK*.
- Para eliminar um carácter, toque na tecla sensora ↶.
- Guarda o nome seleccionando o visto ✓ e confirmando com *OK*.

Princípio de utilização

Símbolos no visor tátil

Juntamente com o texto podem aparecer os símbolos seguintes:

Símbolo	Explicação
	O símbolo indica o menu «Regulações» e o ponto do menu «Idioma».
	O símbolo marca adicionalmente informações e indicações sobre a utilização. Confirme as indicações através de OK.
	O símbolo aparece quando o bloqueio de funcionamento está ativado. O funcionamento é bloqueado.
	O símbolo no visor mais a hora de ligação pretendida aparece 23:59 horas antes, caso o temporizador Ligar às e a indicação de horas estejam ativados (consulte o capítulo «Regulações», secção «Timer».
	O temporizador TeaTimer foi iniciado (consulte o capítulo «Chá», secção «TeaTimer»). O tempo de infusão restante é exibido ao lado do símbolo.
	O símbolo aparece durante a descalcificação. (Além disso, o símbolo encontra-se no reservatório da água: adicionar água até esta marcação.)
	O símbolo aparece durante o programa Limpar os tubos do leite de manutenção. (O símbolo encontra-se também no reservatório da água: adicionar água até esta marcação.)
	Caso Miele@home esteja ativado para a máquina de café, a ligação Wi-Fi é exibida com estes símbolos. Os símbolos mostram a intensidade da ligação Wi-Fi por graus de intensidade a sem ligação.

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

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

Para a utilização necessita:

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

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

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

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

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

Disponibilidade da ligação Wi-Fi

A ligação Wi-Fi partilha uma faixa de frequência com outros aparelhos (p. ex. micro-ondas, brinquedos telecomandados). Assim, podem ocorrer falhas de ligação temporárias ou permanentes. Não pode, por isso, ser garantida uma disponibilidade permanente das funções oferecidas.

Disponibilidade Miele@home

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

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

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

App Miele

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




O primeiro funcionamento

Antes da primeira utilização

- Ligue a máquina de café à corrente elétrica.
- Instale a máquina de café.
- Retire a folha informativa que eventualmente possa existir.
- Retire a película de proteção da grelha metálica apara pingos.
- Limpe o reservatório de água, o reservatório para café em grão e o bocal de saída central.
- Retire o reservatório de água e encha-o com água potável fria. Observe a marcação «máx.» e volte a encaixar o reservatório da água (consulte o capítulo «Encher reservatório da água»).
- Retire o reservatório de café em grão e encha-o com grãos de café torrados.

Ligar pela primeira vez

- Toque na tecla ligar/desligar .

Selecionar idioma do visor

- Selecione o idioma pretendido do visor.

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

A seleção da localização define a indicação das horas, por exemplo, formato de 12 ou 24 horas, ou a apresentação das unidades, entre outros.

Configurar ligação em rede (Miele@home)

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

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

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

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

No visor, aparece Ligação bem-sucedida..

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

Regular a data

- Acerte a data atual.
- Confirme com OK.

Regular a hora do dia

- Acerte a hora atual.
- Confirme com OK.

Se a máquina de café for ligada a uma rede Wi-Fi e à app Miele, a hora será sincronizada com base na configuração da localização na app Miele.

Regular o grau de dureza da água

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

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

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

Selecionar Modo Performance

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

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

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

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

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

Encher o reservatório de café em grão com grãos de café

Pode preparar café ou expresso com grãos de café torrado que a máquina irá moer na altura da preparação. Encha, para isso, o reservatório para café em grão com grãos de café.

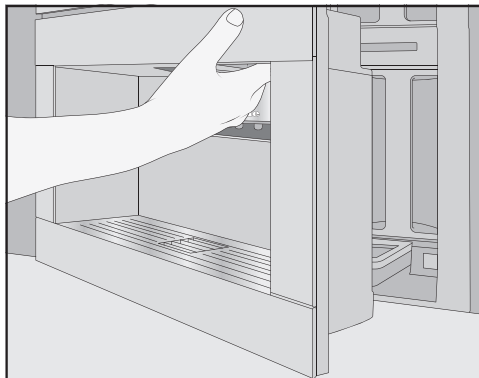
⚠ Risco de danos no moinho devido a uso inadequado.

Quando substâncias impróprias, tais como líquidos, café moído ou grãos de café previamente tratados com açúcar, caramelo ou similar são inseridas no reservatório para café em grão, a máquina de café ficará danificada.

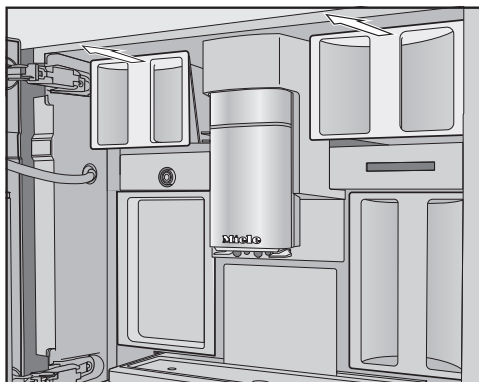
Não utilize café verde (grãos de café verdes, não torrados) ou misturas de café, que contenham café verde, pois a máquina pode ficar danificada. Os grãos de café verdes são muito duros e contêm humidade residual. O sistema de moagem da máquina de café pode ficar danificado logo na primeira moagem.

Encha o reservatório para café em grão somente com grãos de café torrados.

A máquina de café tem 2 gavetas do reservatório de café em grão na parte superior, à direita e à esquerda. Os grãos de café dos 3 reservatórios de grãos são moídos misturados.



■ Abra a porta do aparelho.



- Puxe o reservatório de grãos para fora da máquina.
- Retire a respetiva tampa e encha o reservatório de grãos com grãos de café torrados.
- Feche o reservatório de grãos com as tampas.
- Insira a gaveta do reservatório de grãos totalmente no interior da máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Encher o reservatório da água

⚠ Perigo para a saúde devido a água infetada.

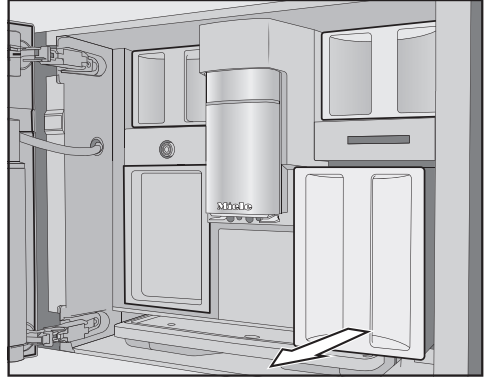
A água que fica mais tempo no reservatório de água pode ficar com germes e colocar em risco a sua saúde.

Substitua a água **diariamente**.

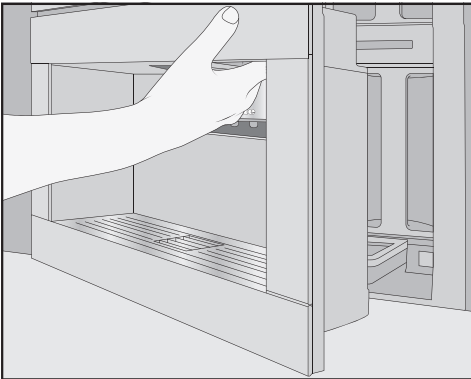
⚠ Risco de danos devido a uso inadequado.

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.



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



- Abra a porta do aparelho.

Ligar e desligar

Ligar a máquina de café

- Toque no interruptor para ligar/desligar ①.

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

Agora, pode preparar bebidas.

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

Desligar a máquina de café

- Toque no interruptor para ligar/desligar ①.

Após tirar uma bebida, a máquina de café executa automaticamente uma enxaguagem dos tubos antes de desligar.

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

Preparar ausência prolongada

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

- Despeje o tabuleiro apara-pingos, a caixa de borras e o reservatório de água.
- Efetue a limpeza de todas as peças e também da unidade de fervura e do interior do aparelho.
- Desligue a máquina de café.

Bocal de saída central com sensor detetor do rebordo da chávena

O bocal de saída central com sensor detetor do rebordo da chávena dispõe de um ajuste da saída automático. Através deste ajuste da saída, o bocal de saída central, no início da preparação de uma bebida, move-se automaticamente para baixo e para devido ao sensor detetor do rebordo da chávena, na altura correspondente às chávenas ou copos utilizados.


Não pode ajustar o bocal de saída central com sensor detetor do rebordo da chávena manualmente.

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

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

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

Preparação de bebidas

 Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de cafés.

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

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

Não toque em nenhuma peça quente.

Café

Bebidas de café com e sem leite

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

- **Ristretto** é um expresso concentrado e poderoso. A mesma quantidade de café em pó como para um expresso mas preparado com muito menos água.
- **Expresso** é um café forte, aromático com uma camada de espuma cor de avelã em cima – o creme. Para preparações de café Espresso, recomendamos a utilização de grãos de café com torrefação Espresso.
- **Café** distingue-se de um expresso pela quantidade de água superior e por uma torrefação diferente dos grãos de café. Para preparações de café, recomendamos o uso de grãos de café com a correspondente torrefação.
- **Café cheio** é um café preparado com mais água.
- **Long black** é preparado a partir de água quente e duas doses de expresso.

- **Café Americano** consiste de café expresso e água quente. Primeiro é preparado o café expresso e depois é adicionada água à chávena.
- **Cappuccino** é composto por aprox 2 terços de espuma de leite e 1 terço de expresso.
- **Latte macchiato** é composto por 1 terço de leite muito quente, espuma de leite e expresso.
- **Café Latte** é composto por café expresso e por leite muito quente.
- **O Cappuccino italiano** tem uma proporção de espuma de leite e café expresso como um cappuccino. No entanto, o café Espresso é preparado em primeiro lugar e, de seguida, a espuma de leite.
- **Expresso macchiato** é um expresso com uma pequena cobertura de espuma de leite.
- **Flat white** é uma variante especial do Cappuccino: um expresso com uma quantidade substancialmente superior de espuma de leite garante um café de aroma intensivo.
- **Café au lait** é uma especialidade de café francesa com café e espuma de leite. O café au lait é normalmente servido numa tigela.

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

O leite

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

Utilize exclusivamente leite sem aditivos.

O leite animal contém naturalmente germes.

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

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

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

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

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

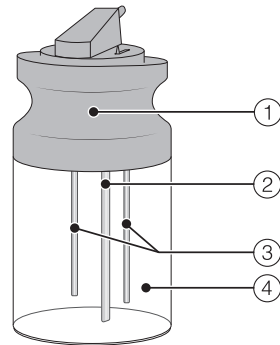
Produtos lácteos alternativos com base vegetal, seguidamente designados «produtos lácteos alternativos», contêm ingredientes diferentes do que, p. ex., leite de vaca. Por deposição natural, surgem espessamentos em produtos lácteos alternativos. Durante a preparação de leite quente ou espuma de leite,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

Mexa bem os produtos lácteos alternativos imediatamente antes da preparação.

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

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

Recipiente do leite



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

Preparação de bebidas

Encher e colocar o recipiente do leite

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

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

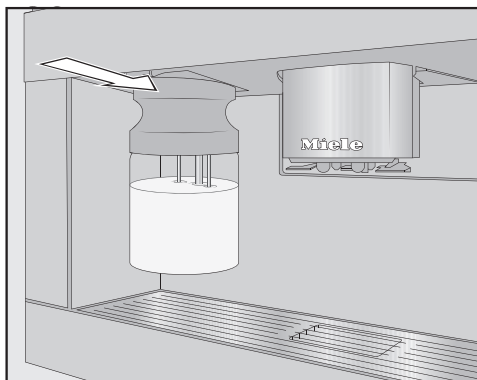
Não deixe, especialmente o leite de vaca, sem estar arrefecido, durante um longo período de tempo no recipiente do leite.

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

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

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

- Caso utilize um produto lácteo alternativo, agite-o bem. Para uma preparação ideal, necessita do produto lácteo alternativo mexido e não agitado.
- Encha o recipiente do leite com leite até, no máx., 2 cm abaixo da borda.
- Feche o recipiente do leite com a tampa.

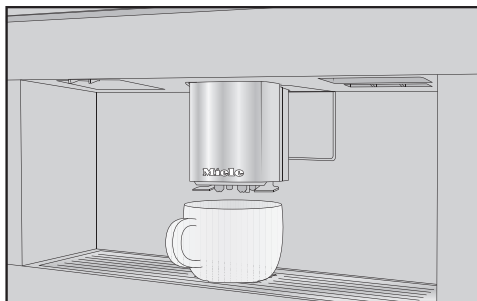


- Encaixe o recipiente do leite pela frente na máquina de café até este bloquear.



- **Dica:** O recipiente do leite pode retirar-se facilmente com as duas mãos.

Preparar uma bebida de café



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

- Se pretender preparar uma bebida de café com leite quente ou espuma de leite, encha o recipiente do leite e coque-o.
- Toque na tecla sensora correspondente ao café que pretende.

Através do bocal de saída central sai o café pretendido para a chávena.

Interromper a preparação

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

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

- Toque em *OK* se surgir *Stop* no visor.

DoubleShot

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

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

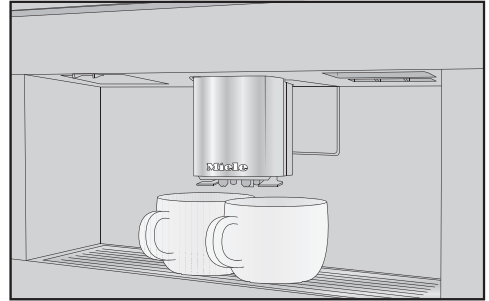
Preparar uma bebida de café com *DoubleShot* ☉

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

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

Preparar 2 doses (tecla sensora ☐)

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



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

A tecla sensora ☐ acende.

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

Cafeteira


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

O menu de bebidas é exibido.

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

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

Preparação de bebidas

- Toque na tecla sensora .
- Selecione Cafeteira.
- Confirme com OK.
- Selecione o número de chávenas pretendido (3 a 8).

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

Interromper a preparação

- Toque na tecla sensora .

Chá

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

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

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

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

Temperatura de saída: cerca de 80 °C, tempo de infusão: cerca de 2,5 minutos

- **Chá preto** obtém a sua cor escura e o sabor típico da fermentação das folhas de chá. O chá preto bebe-se muito bem com um pouco de limão ou leite. Temperatura de saída: cerca de 97 °C, tempo de infusão: cerca de 3 minutos
- **Chai Latte** tem a sua origem nos ensinamentos ayurvédicos como chá preto com especiarias indianas típicas e leite. O leite suaviza a intensidade das especiarias e complementa a experiência gustativa. Temperatura de saída: cerca de 97 °C, tempo de infusão: cerca de 3 minutos
- **Chá de ervas** é uma bebida de infusão aromática de folhas secas ou também de partes de plantas frescas. Temperatura de saída: cerca de 97 °C, tempo de infusão: cerca de 8 minutos
- **Chá de frutos** consiste em pedaços de frutos e/ou partes de plantas secas, por exemplo, roseira brava. O sabor varia conforme as plantas utilizadas e a sua combinação. Vários chás de fruta são ainda aromatizados. Temperatura de saída: cerca de 97 °C, tempo de infusão: cerca de 8 minutos

O tipo de chá determina a temperatura de saída predefinida.

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

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


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

Observe as instruções de preparação dos produtores de alimentos.

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

TeaTimer

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



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

Regular TeaTimer


Pode escolher entre as seguintes opções:

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


O menu de bebidas é exibido.

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

Preparação de chá

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

O menu de bebidas é exibido.

- Verta o chá solto para um filtro de chá ou idêntico ou retire a saqueta de chá da embalagem.
- Coloque o filtro de chá preparado ou a saqueta na chávena.
- Coloque a chávena de chá por baixo do bocal de saída central.
- Toque em .
- Escolha a qualidade desejada de chá.
- Confirme com *OK*.

A água quente começa a sair para a chávena.

Preparação de bebidas

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

Como alternativa, agora também pode iniciar o TeaTimer de forma manual.

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

Iniciar manualmente o TeaTimer


- Prepare um chá.

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

- Toque em *OK*.

O editor abre-se com o horário de sugestão.

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

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


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

Bule

Através da função Bule de chá, pode preparar uma quantidade superior de água para chá (no máx. 1 litro). O tipo de chá selecionado determina a temperatura de saída predefinida.

O menu das bebidas é exibido.

Dica: Certifique-se que o reservatório de água está suficientemente cheio antes de iniciar Bule de chá.

- Coloque um recipiente de tamanho adequado por baixo do bocal de saída central.
- Toque na tecla de bebidas .
- Selecione Bule de chá.
- Selecione o tipo de chá desejado e o número de chávenas pretendido (3 a 8).

Interromper a preparação


- Toque na tecla sensora .

Preparar água quente e morna

Pode escolher entre as seguintes opções:

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

O menu das bebidas é exibido.



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

A preparação tem início.

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

Ativar e desativar o modo Expert

O menu de bebidas é exibido.



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

A regulação é memorizada.

Modo Expert: adaptar a quantidade de bebida

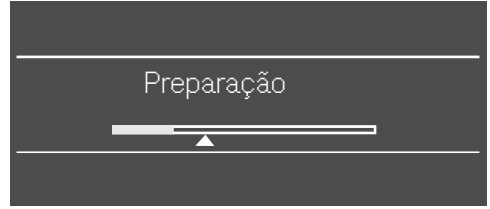
O menu de bebidas é exibido.

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

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

- Selecione uma bebida.

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



- Deslize o botão (triângulo pequeno) pelo painel de navegação como pretender.

Grau de moagem

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

Detetar o grau de moagem certo

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

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

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

Ajustar o grau de moagem

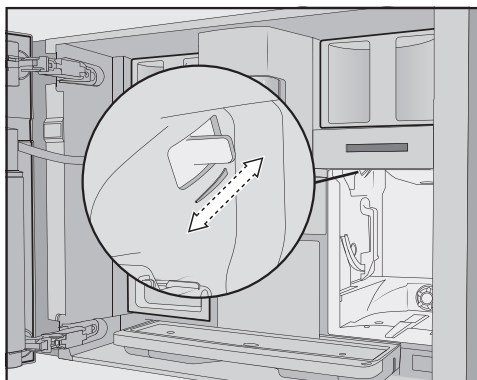
Se o grau de moagem estiver ajustado em mais de um nível, o moinho pode ser danificado.

Altere o grau de moagem nível a nível.

Após cada ajuste, inicie a preparação de uma bebida para que grãos de café sejam moídos. Posteriormente, pode voltar a ajustar o grau de moagem de forma gradual.

O botão do grau de moagem encontra-se atrás do reservatório de água, em cima, do lado esquerdo.

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



- Deslize o botão do grau de moagem **em precisamente 1 posição** para a frente (moagem mais fina) ou para trás (moagem mais grossa).

O grau de moagem ajustado é válido para todas as variedades de grão e para todas as especialidades de café.

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


Posteriormente, pode ajustar novamente o grau de moagem de forma gradual.

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

Ver e alterar parâmetros

Pode alterar a quantidade de bebida para todas as bebidas.

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

- Toque na tecla sensora .
- Selecione uma bebida.
- Confirme com **OK**.

Os parâmetros que pode alterar para esta bebida são exibidos.

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

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

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

A regulação é memorizada.

Quantidade de bebida

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

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

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

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

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

Alterar a quantidade de bebida

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

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

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

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

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

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

Parâmetros

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

Quantidade a moer

A máquina de café pode moer 7,5–12,5 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.

Temperatura de fervura

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

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

Normalmente, o expresso é preparado com temperaturas mais elevadas.

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

Pré-infusão do café em pó

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

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

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

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

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

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

Criar perfil

■ Toque na tecla sensora .



O menu *Perfis* abre.

■ Selecione *Criar perfil*.

■ Confirme com *OK*.

O editor abre no visor.

■ Introduza os nomes do perfil:

- Para introduzir um caracter, marque-o e confirme a seleção com *OK*.
- Para eliminar um caracter, toque na tecla sensora .
- Guarda o nome selecionando o visor  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

■ Toque na tecla sensora .

■ Selecione o perfil pretendido.

■ Selecione a bebida pretendida.

É iniciada a preparação da bebida.

Editar perfis

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

■ Toque na tecla sensora .

O menu *Perfis* abre.

■ Selecione *Editar*.

■ Confirme com *OK*.

Agora, pode editar as seguintes definições no perfil selecionado:

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

Selecionar troca de perfil

■ Toque na tecla sensora .

O menu *Perfis* abre.

■ Selecione *Editar*.

■ Confirme com *OK*.

■ Selecione *Mudar de perfil*.

■ Confirme com *OK*.

Perfis

Tem as seguintes opções:

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

■ Selecione a opção pretendida.

■ Confirme com *OK*.

Alterar o nome do perfil

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

■ Toque na tecla sensora .

O menu Perfis abre.



■ Selecione Editar.

■ Confirme com *OK*.

■ Selecione Alterar o nome.

■ Confirme com *OK*.

■ Altere o nome como pretendido:

- Para eliminar um carácter, toque na tecla sensora .
- Para introduzir caracteres novos, marque um carácter e confirme a seleção com *OK*.
- Para guardar o nome alterado, selecione o visto .

■ Confirme com *OK*.

Eliminar perfil

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

■ Toque na tecla sensora .

O menu Perfis abre.

■ Selecione Editar.

■ Confirme com *OK*.

■ Selecione Eliminar perfil.

■ Confirme com *OK*.

■ Selecione o perfil a eliminar.


■ Selecione Sim.

■ Confirme com *OK*.

O perfil é eliminado.

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

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

 Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de café.

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

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

Os tubos não são pré-aquecidos ao serem ligados, de modo que a chávina preparada sob o bocal de saída central não seja enchida com água de lavagem.

O leite não é arrefecido no recipiente do leite. Se pretender iniciar uma preparação de bebida com leite através da app, certifique-se de que o leite esteja suficientemente frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$).

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

Para o início remoto de bebidas é necessário ativar Mobile Start. Verifique se a máquina de café está pronta para utilização, por exemplo, se o reservatório de água está suficientemente cheio.

Coloque um recipiente vazio, suficientemente grande, sob o bocal de saída central.

Após 24 horas, o MobileStart é desativado.

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

Ligar e desligar MobileStart

Se pretender utilizar o Mobile Start, a opção **Comando à distância** tem de estar ligada.

O menu das bebidas é exibido.

■ Toque na tecla sensora .

■ Selecione Mobile Start.

■ Selecione a opção pretendida e confirme com **OK**.



Se tiver ligado Mobile Start, pode agora iniciar, através da App, uma preparação de bebidas. Para isso, observe as indicações introdutórias.

Regulações

No menu «Regulações» pode ajustar individualmente a máquina de café às suas necessidades.

Exibir e alterar Regulações


O menu de bebidas é exibido.

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

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

Idioma

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

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

Hora do dia

Indicação (Indicação das horas)

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

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

Formato das horas

- Indicação de 24 horas (24 h)
- Indicação de 12 horas (12 h)

Regular

Define as horas e os minutos.

Se a máquina de café for ligada a uma rede Wi-Fi e à app Miele, a hora será sincronizada com base na configuração da localização na app Miele.

Data

Definir a data.

Timer

A máquina de café dispõe de 3 timers:

- Ligar às
- Desligar às
- Desligar após


Pode atribuir diferentes dias de semana às funções do Timer individuais.

Ligar às

A máquina de café liga a uma determinada hora, p. ex. de manhã ao pequeno-almoço.

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

Quando a máquina de café ligar **três vezes** à hora predefinida e não retirar nenhuma bebida, esta não volta a ligar automaticamente. Assim, a máquina de café não liga diariamente no caso de ausências prolongadas, por ex., férias. Os tempos programados permanecem na memória e voltam a ficar ativados após a ligação manual seguinte.

Se tiver ligado a indicação de horas para o aparelho desligado (Indicação I Ativar ou Desligar noturno), aparece antes no visor 23:59 horas, o símbolo  e a hora pretendida.

Desligar às

A máquina de café desliga-se a uma determinada hora.

No caso de ausências prolongadas, os tempos programados permanecem memorizados e ao voltar a ligar ficam novamente ativados.

Desligar após

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

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


Pode alterar esta regulação e selecionar um tempo entre 20 minutos e 9 horas.

TeaTimer

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

Volume do sinal

Pode ajustar o volume do sinal e os sons de sinalização e das teclas (barras de segmentos).

Pode ligar ou desligar a melodia de acolhimento que soa ao tocar na tecla ligar/desligar .

Luminosidade do visor

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

Iluminação

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

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

Regulações

Informação (mostrar informações)

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

Altitude

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

Modo Performance

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

Modo economia

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

Modo Café

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

Modo Leite

Este modo Performance está otimizado para a preparação de leite. É possível preparar bebidas de leite significativa-

mente mais rápido. O consumo de energia é superior ao do Modo Eco e ao do Modo Barista.

Modo Festa

Este modo Performance é concebido para uma utilização **reduzida** mas intensiva como, por exemplo, em festas de família.

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

Observe as seguintes instruções para o Modo Festa:

- Os tubos são claramente menos ou não são de todo enxaguados. O tubo do leite é enxaguado apenas cerca de 1 hora após a última preparação de leite.
- As mensagens relativas ao estado de manutenção e aos avisos de manutenção necessária são suprimidas e adiadas até à ligação seguinte.
- O Timer Desligar às e Desligar após é desativado. A máquina de café desliga-se 6 horas após o último toque de tecla.
- A iluminação da chávena está permanentemente ligada com a máxima luminosidade desde que a máquina de café esteja ligada.

Dureza da água

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

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

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

Use água potável sem adição de dióxido de carbono.

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

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Regu- lação
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13

Dureza da água		Teor de cálcio mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Regu- lação
°dH	mmol/l		
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Regulações

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

Bloqueio do funcionamento

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

Quando o bloqueio de funcionamento estiver ativado, as regulações para o Timer Ligar às estão desativadas. A máquina de café **não** liga à hora pretendida.

Desativar temporariamente o bloqueio de funcionamento

- Toque na tecla *OK* durante 6 segundos.

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

Miele@home

Podem surgir os seguintes pontos na Miele@home:

- **Configurar:** Esta opção surge apenas quando a máquina de café ainda não foi ligada a uma rede Wi-Fi ou foi reposta a configuração da rede.
- **Desativar*/Ativar*:** As regulações da rede Wi-Fi continuam em vigor, mas a rede é ligada ou desligada.

- **Estado da ligação*:** São exibidas informações sobre a ligação Wi-Fi. Os símbolos indicam a intensidade da ligação.
- **Configurar de novo*:** As regulações da atual rede Wi-Fi serão repostas. A ligação Wi-Fi é configurada novamente.
- **Repor*:** A Wi-Fi é desativada e as regulações da atual rede Wi-Fi serão repostas.

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

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

Comando à distância

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

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

O comando à distância está ligado de fábrica.

RemoteUpdate

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

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

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

Ligar/Desligar

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

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

Processo da RemoteUpdate

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

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

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

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Na RemoteUpdate, deve ser observado o seguinte:

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

Versão de software

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

Regulações

Agentes (Modo de demonstração)

Para utilização doméstica não necessita desta função.

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

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

Regulações de fábrica

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

O seguinte **não** é reposto:

- O número de cafés tirados e o estado do aparelho (cafés possíveis de tirar até à descalcificação do aparelho, ... desengordurar a unidade de infusão)
- Idioma
- Hora e data
- Perfis e respetivas bebidas
- Miele@home



Perigo para a saúde devido a uma limpeza insuficiente.

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

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

Vista geral dos intervalos de limpeza

Intervalo de limpeza recomendado	O que deve ser limpo/tratado?
diariamente (no final do dia)	Recipiente do leite e tampa
	Válvula do leite
	Reservatório de água
	Chapa aparta-pingos
	Tabuleiro aparta-pingos e caixa de borras
1 x por semana (mais vezes se existir muita sujidade)	Bocal de saída central
	Sensor detetor do rebordo da chávena
	Espaço interior
	Unidade de fervura
	Tabuleiro aparta-pingos
1 x por mês	Frete do aparelho
	Remover e limpar a válvula de leite
Em caso de necessidade/após indicação no visor	Reservatório para café em grão
	Tubo do leite (com o produto de limpeza para tubos do leite)
	Desengordurar a unidade de fervura (com pastilhas de limpeza)
	Descalcificar a máquina

Limpeza e manutenção


Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça

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

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

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

- Cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central
- Unidade de fervura
- Reservatório para café em grão e tampa

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


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

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

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

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

- Tabuleiro apara pingos, tampa e caixa de borras
- Grelha metálica apara-pingos
- Bocal de saída central (sem cobertura de aço inoxidável)
- Reservatório do leite com tampa
- Sensor detetor do rebordo da chave-na
- Tabuleiro apara pingos
- Recipiente de manutenção
- Reservatório de água


 Risco de queimaduras em peças muito quentes ou líquido quente!

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

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

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

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

 Danos devido a humidade que entre.

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

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

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

Produtos de limpeza inadequados

A cor das superfícies pode mudar ou alterar se entrarem em contacto com produtos de limpeza inadequados.

Todas as superfícies são sensíveis a riscos. No caso de superfícies de vidro, em determinadas circunstâncias, os eventuais arranhões podem provocar a quebra do vidro.

Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza. Os salpicos de solução de descalcificação devem ser removidos de imediato.

Para evitar danos na superfície, não utilize na limpeza:

- produtos de limpeza para limpar aço inoxidável;
 - detergentes para máquinas de lavar louça (desapropriados para a frente do aparelho);
 - produtos para limpeza de vidros;
 - produtos para limpeza de placas de vitrocerâmica;
 - produtos para limpeza de fornos;
 - produtos abrasivos como, p. ex., os que contenham pó abrasivo, creme abrasivos e produtos arenosos;
 - esfregões ou escovas abrasivas e duras como, por exemplo, esponjas com esfregão, escovas ou esponjas usadas ainda com restos de abrasivos;
 - esponja mágica;
 - raspador metálico afiado;
 - palha de aço ou espirais em aço inoxidável.
- produtos que contenham soda, amoníaco, ácido ou cloro;
 - produtos de limpeza que contenham solventes;
 - produtos de limpeza anticalcário (desapropriados para a frente do aparelho);

Limpeza e manutenção

Lavar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras

⚠ Risco de queimaduras em componentes muito quentes ou devido a líquido quente.

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

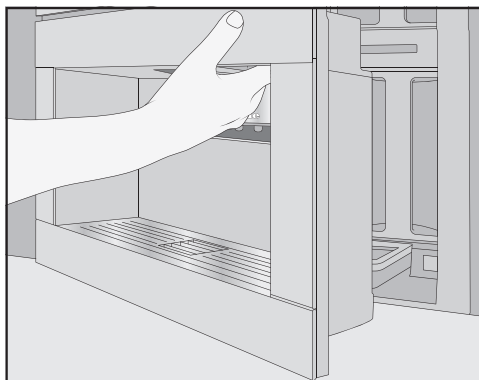
Caso os tubos tenham acabado de ser enxaguados, espere algum tempo, antes de retirar o tabuleiro aparta-pingos da máquina de café.

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

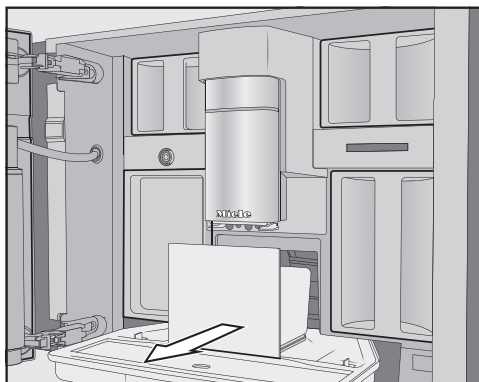
Não toque em nenhuma peça quente.

Para evitar a formação de odores e fungos, limpe **diariamente** o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.

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



■ Abra a porta do aparelho.

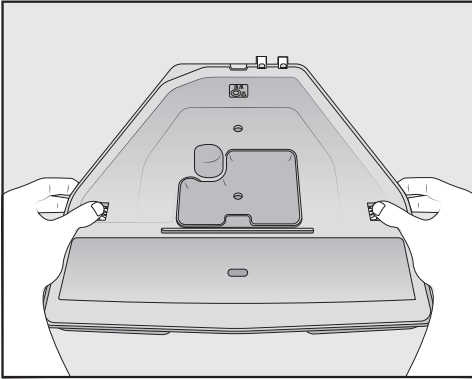


■ Retire o tabuleiro aparta-pingos com a caixa de borras do aparelho.

■ Retire a caixa de borras do tabuleiro aparta-pingos e esvazie-a.

Muitas vezes, na caixa de borras também se pode encontrar água de enxaguagem junto dos restos de café.

Desmontar tabuleiro aparta-pingos



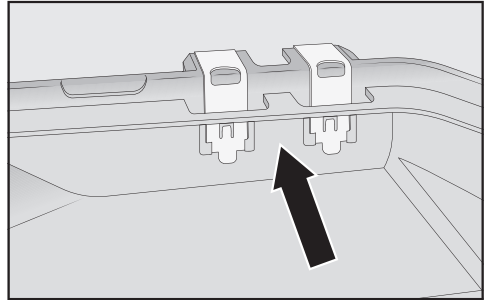
Os fechos de pressão cor-de-laranja não são amovíveis.

- Retire a tampa do tabuleiro aparta-pingos: pressione os fechos de pressão cor-de-laranja dos dois lados para fora e solte a tampa.
- Retire a tampa.
- Efetue a limpeza do tabuleiro aparta-pingos, da tampa e da caixa de borras manualmente com uma solução detergente quente e suave.
- Seque todas as peças.

Dica: Para efetuar uma limpeza mais profunda do tabuleiro aparta-pingos, da tampa e da caixa de borras, lave-as de vez em quando na máquina de lavar louça. Se estiver muito sujo, limpe o tabuleiro aparta-pingos com uma escova antes de o colocar na máquina de lavar louça.

- Efetue a limpeza do interior da máquina de café sob o tabuleiro aparta-pingos.

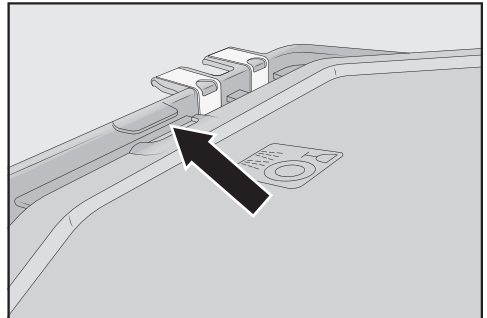
Limpar os contactos do tabuleiro aparta-pingos



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

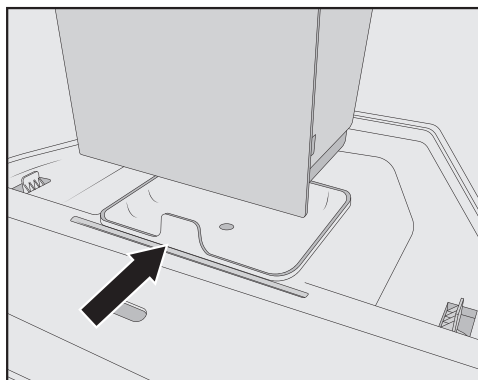
Só se os contactos estiverem limpos e secos é possível detetar se o tabuleiro aparta-pingos está cheio. Verifique uma vez por semana a área dos contactos.

Montar o tabuleiro aparta pingos



- Coloque a tampa do tabuleiro aparta-pingos: deslize a tampa sob a saliência ao lado dos contactos e pressione a tampa até que os bloqueios laterais encaixem de forma audível.

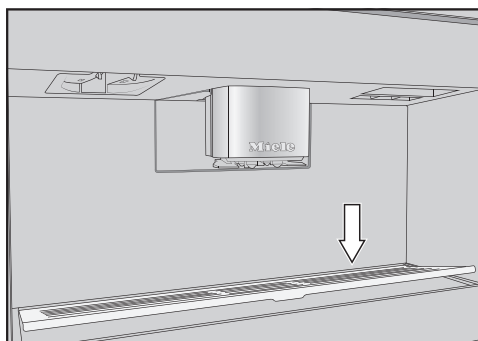
Limpeza e manutenção



- Coloque a caixa de borras na tampa.
- Encaixe o tabuleiro para pingos com a caixa de borras na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar a grelha metálica para pingos

Limpe diariamente a grelha metálica para pingos.



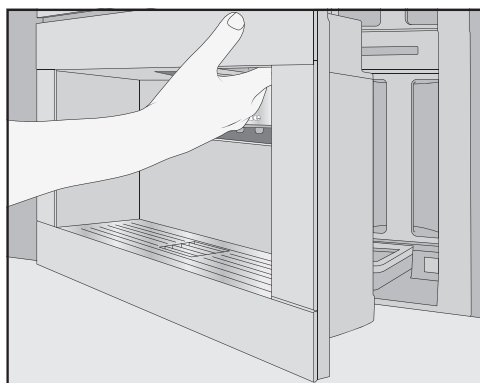
- Remova a grelha metálica para pingos: para isso, pressione a borda posterior para que a grelha se incline para cima na frente e possa ser facilmente removida.
- Lave manualmente a grelha metálica para pingos utilizando água quente e um pouco de detergente.

- Seque a grelha metálica para pingos.
- Volte a encaixar a grelha metálica para pingos.

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

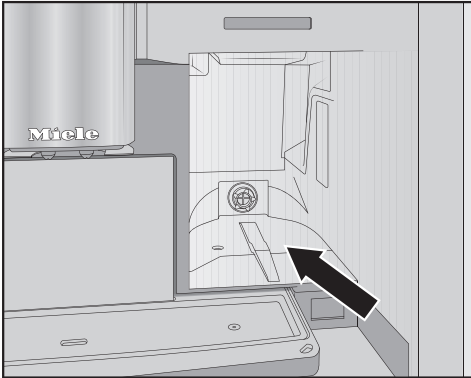
Efetuar a limpeza do reservatório de água

Efetue, diariamente, a limpeza do reservatório de água.



- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de água.
- Efetue, manualmente, a limpeza do reservatório de água com água quente e um pouco de detergente.
- Para remover restos de detergente, enxague o reservatório de água com água limpa.
- Seque o reservatório de água por fora.

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



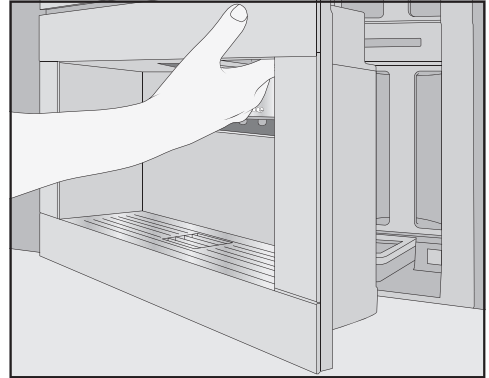
- Efetue a limpeza e a secagem da superfície de apoio do reservatório da água.
- Encha o reservatório com água fria potável.
- Deslize o reservatório de água até ao batente na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar o bocal de saída central

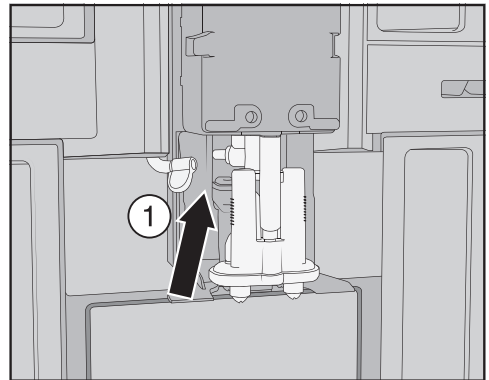
Lave a cobertura em aço inox do bocal de saída central exclusivamente à mão com água quente e um pouco de detergente.

Efetue a limpeza de todas as peças do bocal de saída central pelo menos uma vez por semana.

Remover o bocal de saída central

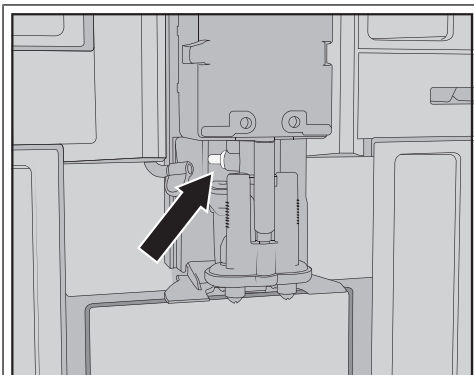


- Abra a porta do aparelho.
- Retire a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central para a frente.
- Limpe a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central.



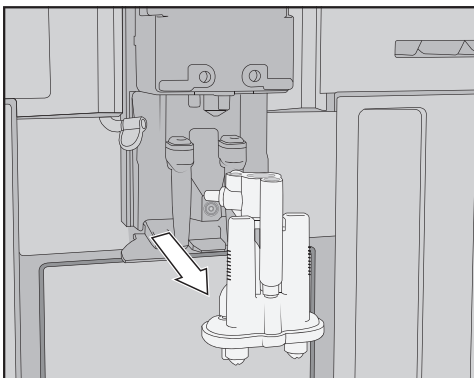
- Solte o tubo do leite da unidade de saída: para isso, puxe a patilha ① para a esquerda.

Limpeza e manutenção

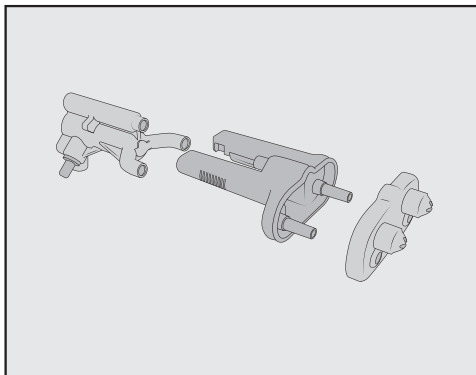


Não remova a peça de ligação do tubo do leite.

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



- Agarre na unidade de saída lateralmente e puxe-a para baixo.



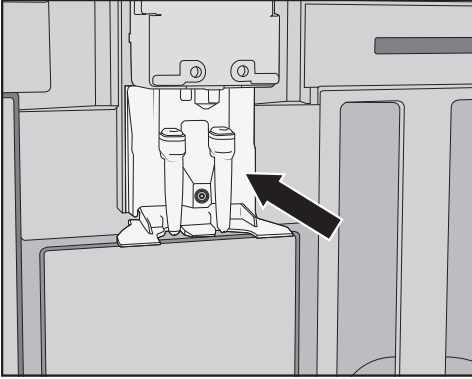
- Desmonte a unidade de saída em 3 partes: solte a peça em Y, os bicos de saída e os suportes um do outro.

Limpar o bocal de saída central

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

- Efetue a limpeza de todas as peças manualmente.

Dica: Para efetuar a limpeza em profundidade das peças do bocal de saída central, excetuando a cobertura em aço inoxidável, de vez em quando lave-as na máquina de lavar louça. Desta forma, as borras de café e os resíduos de leite são removidos eficazmente.



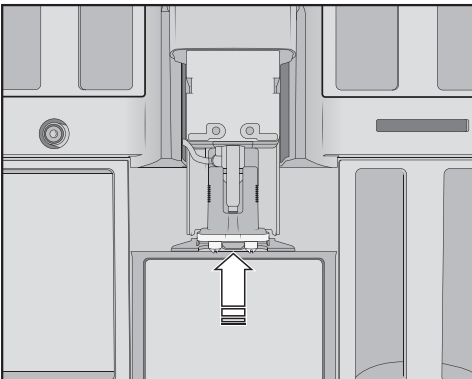
- Efetue a limpeza da área do bocal de saída central com uma esponja húmida.

Colocar bocal de saída central

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

Certifique-se de que todas as peças ficam unidas de forma estanque.

- Volte a montar a unidade de saída.
- Para unir bem os bicos de saída ao suporte, pressione com força.



- Coloque a unidade de saída na máquina de café.

- Conecte o tubo do leite.
- Volte a colocar a cobertura de aço inox.
- Feche a porta do aparelho.

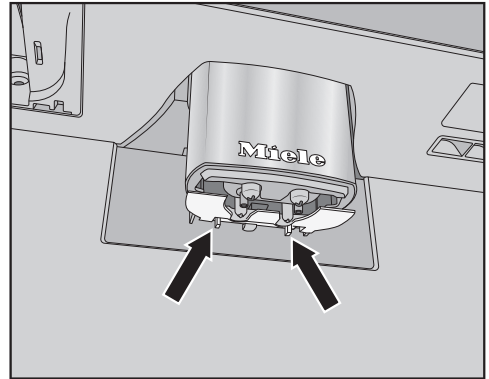
No visor, aparece Colocar a cobertura sobre o bocal de saída central.

- Confirme com OK.

Limpar o sensor detetor do rebordo da chávena

Limpe o sensor detetor do rebordo da chávena pelo menos uma vez por semana, mais vezes se existir muita sujidade.

Por baixo do bocal de saída central encontra-se o sensor detetor do rebordo da chávena.



- Pressione as duas saliências de bloqueio (setas).

O sensor detetor do rebordo da chávena solta-se.

- Efetue a limpeza do sensor detetor do rebordo da chávena manualmente e diariamente com água quente e um pouco de detergente.

Limpeza e manutenção

Dica: Para efetuar uma limpeza mais profunda do sensor detetor do rebordo da chávina, lave-o de vez em quando na máquina de lavar louça.

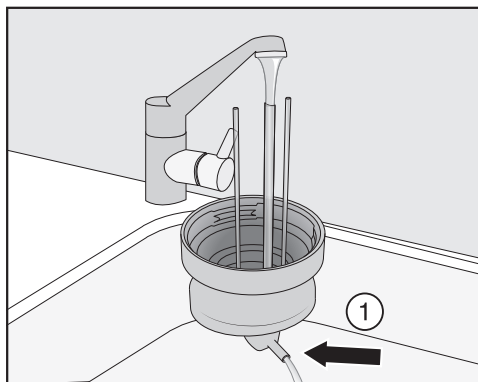
- Para inserir novamente o sensor detetor do rebordo da chávina, pressione o sensor detetor do rebordo da chávina por baixo no suporte do bocal de saída central.

Limpar o recipiente do leite com tampa

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

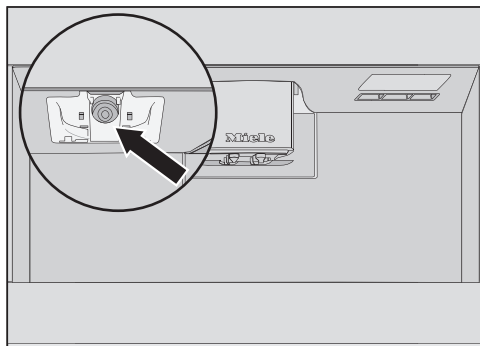
Lave tanto a tampa, como o vidro na máquina de lavar louça ou manualmente, utilizando água quente e um pouco de detergente.

- Retire e despeje o recipiente do leite.



- Enxague o tubo do leite situado na tampa debaixo de água corrente antes de colocar a tampa do recipiente do leite na máquina de lavar louça.
- Se não correr água na peça de ligação ①, limpe-a com a escova de limpeza.

- Efetue a limpeza do recipiente de vidro.
- Seque todas as peças e esfregue especialmente a rosca na tampa e o vidro com um pano de limpeza limpo.
- Volte a montar todas as peças do recipiente do leite.



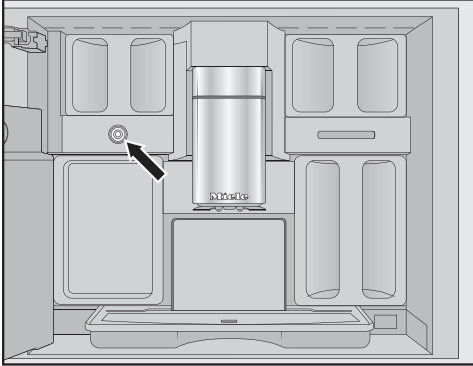
- Efetue a limpeza do encaixe do recipiente do leite na máquina de café com um pano esponja húmido.

Limpar a válvula do leite (diariamente)

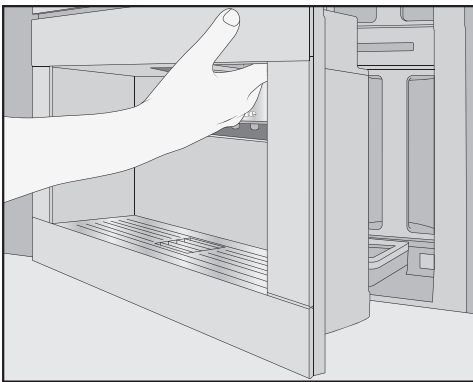
A junta da válvula do leite pode ser danificada por objetos pontiagudos ou similares.

Para limpar a válvula do leite, não utilize objetos afiados como, por exemplo, facas.

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



A válvula do leite situa-se por baixo do reservatório para café em grão esquerdo.



- Abra a porta do aparelho.
- Limpe a válvula leite com uma esponja ou um pano de microfibras húmido.
- Feche a porta do aparelho.

Remover e limpar a válvula de leite (mensalmente)

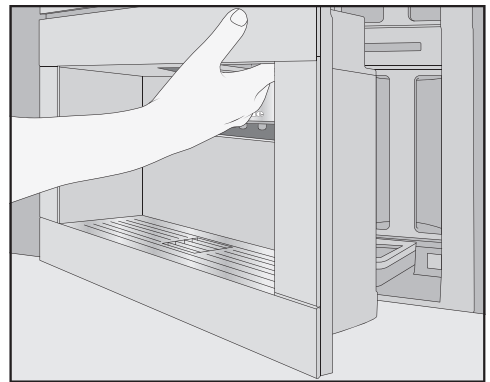
Remova a válvula do leite apenas enquanto a máquina de café está desligada. **Não** ligue a máquina de café enquanto a válvula do leite estiver retirada.

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

Remover a válvula do leite

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

- Desligue a máquina de café.



- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de grãos esquerdo e o recipiente de manutenção.

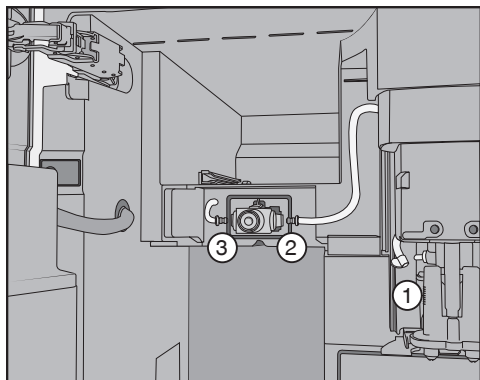
Limpeza e manutenção

- Remova a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central.



- Retire a cobertura da válvula do leite: para desbloquear a cobertura, pressione a pega.

Existe um mandril no canto superior direito da cobertura com o qual pode rodar a cobertura para fora.



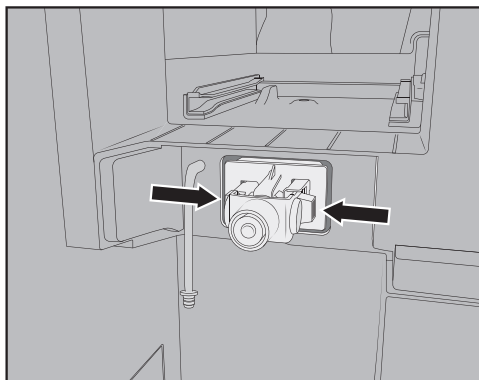
- Solte os tubos do leite da unidade de saída no bocal de saída central ① e da junta de silicone ② e ③.

- Remova o tubo do leite ① que liga a válvula do leite ao bocal de saída central.

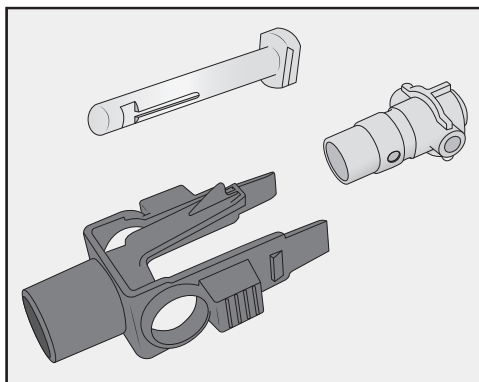
- Separe a mangueira moldada quadrada e a mangueira redonda uma da outra.

- Lave as mangueiras debaixo de água corrente.

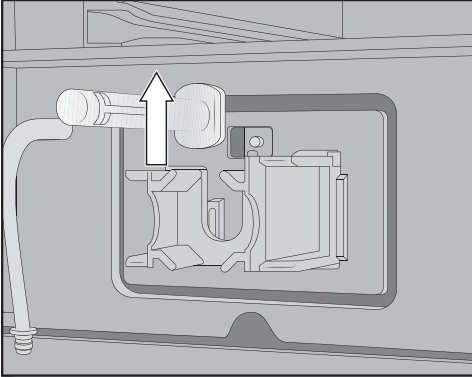
Não retire os conectores da mangueira.



- Pressione as saliências de bloqueio à esquerda e à direita do suporte da válvula de leite e puxe o suporte para a frente.



- Desmonte o suporte e a junta de silicone.



- Remova o parafuso de aço inoxidável por cima.

Limpar a válvula de leite

A cobertura da válvula do leite não é adequada para máquina de lavar louça.

A lavagem na máquina de lavar louça pode danificar a cobertura da válvula do leite.

Limpe a cobertura da válvula do leite apenas **manualmente**.

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

- Efetue a limpeza manual de todas as peças da válvula do leite.

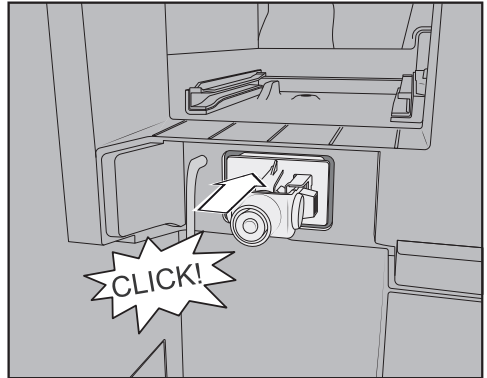
Dica: Para efetuar a limpeza em profundidade das peças da válvula do leite, excetuando a cobertura, de vez em quando lave-as na máquina de lavar louça.

Se houver resíduos de leite seco na parte da frente, mergulhe o pino de aço inoxidável em água morna com um pouco de detergente.

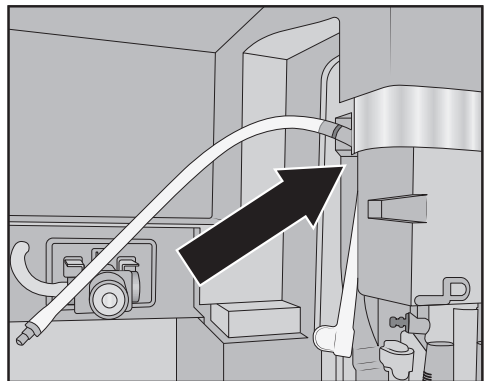
Colocar a válvula do leite

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

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



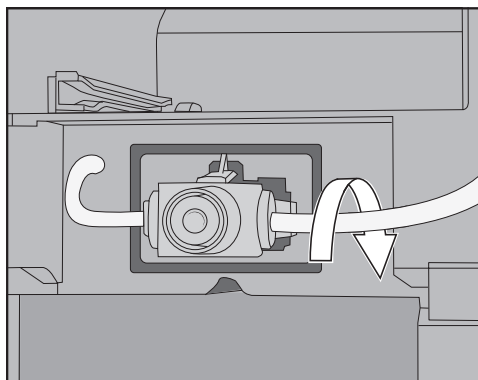
- Insira o suporte com a junta de silicone até ouvir um estalido.



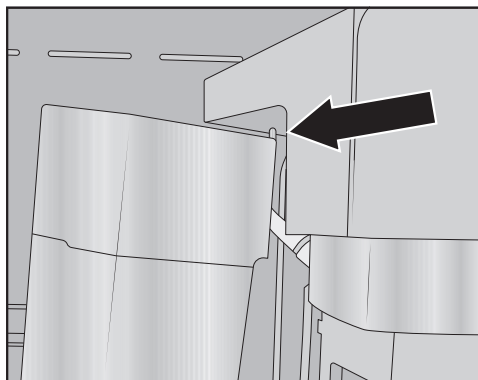
- Una a mangueira moldada quadrada e o tubo do leite mais comprido. Insira agora primeiro a mangueira moldada na parte superior do bocal de saída central. A peça de ligação preta aponta para trás.

Limpeza e manutenção

- Ligue a extremidade inferior da mangueira moldada à unidade de saída.
 - Insira os tubos do leite à esquerda e à direita na válvula do leite. Empurre os conectores na junta de silicone até ao batente.
 - Verifique se o tubo do leite está bem ajustado à caixa e se a cobertura é fácil de colocar.
 - Volte a encaixar o reservatório de grãos esquerdo e o recipiente de manutenção na máquina de café.
 - Coloque a cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central.
 - Feche a porta do aparelho.
- Pode, agora, ligar novamente a máquina de café.



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



- Insira a tampa da válvula do leite: para tal, coloque o mandril no canto superior direito e rode a cobertura para trás até que ela feche completamente.
- Abra a porta do aparelho.
- Retire o reservatório de grãos direito e esquerdo da máquina de café.

Limpar reservatório de grãos

⚠ Danos devido a utilização e limpeza incorretas.

Se o reservatório para café em grão estiver imerso em líquidos, podem ocorrer falhas de funcionamento. Ao desmontar, pode partir as peças, ou o sistema mecânico pode deixar de funcionar corretamente após a montagem.

Não desmonte o reservatório de grãos.

Não mergulhe o reservatório de grãos em líquidos como, por exemplo, soluções com detergentes.

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

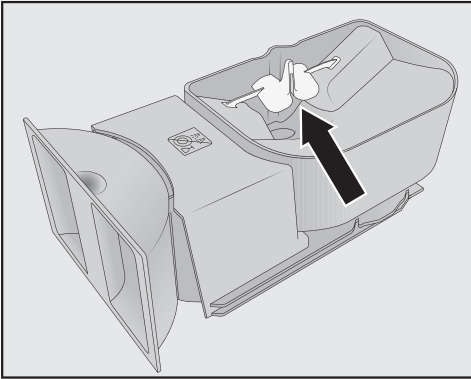
Se necessário, pode lavar a tampa do reservatório de grãos **manualmente** com água quente e um pouco de detergente. Seque bem a tampa antes de voltar a tapar o reservatório de grãos.

- Abra a porta do aparelho.
- Retire o reservatório de grãos direito e esquerdo da máquina de café.

- Limpe o compartimento do reservatório de café em grão no aparelho.

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

- Retire a tampa e esvazie o reservatório de grãos.



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

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

Retirar a unidade de fervura e limpar manualmente

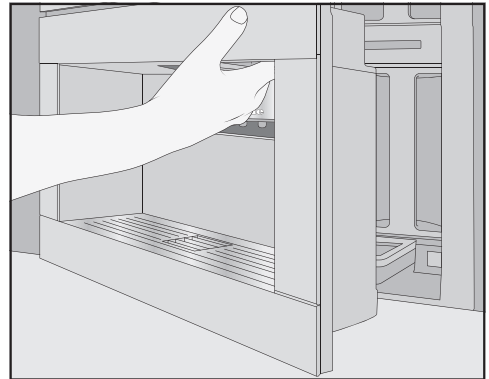
As peças móveis da unidade de fervura estão engorduradas. Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

Lave a unidade de fervura apenas à mão com água quente **sem detergente**.

Remova e limpe a unidade de fervura **uma vez por semana**. Limpe também a zona por baixo da unidade de fervura uma vez por semana.

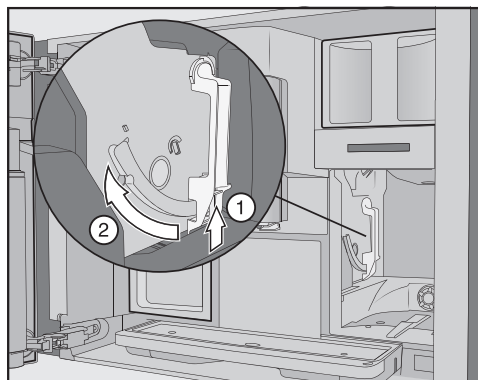
Remover a unidade de fervura

Se retirou a unidade de fervura **não** altere a posição da pega na unidade de fervura. Eventualmente, já não é possível voltar a colocar a unidade de fervura.

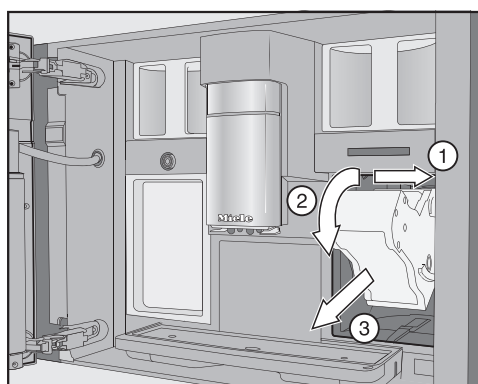


- Abra a porta do aparelho.
- Remova o reservatório de água.

Limpeza e manutenção



- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para a frente ②.



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

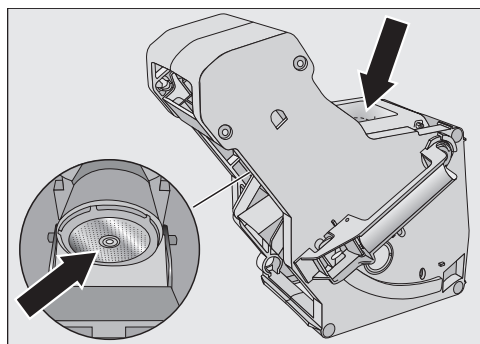
Se a unidade de fervura não sair ou sair com dificuldade, significa que esta não está na posição base (consulte o capítulo «O que fazer quando....?»).

Limpar unidade de fervura

As peças móveis da unidade de fervura estão engorduradas. Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

Lave a unidade de fervura apenas à mão com água quente **sem detergente**.

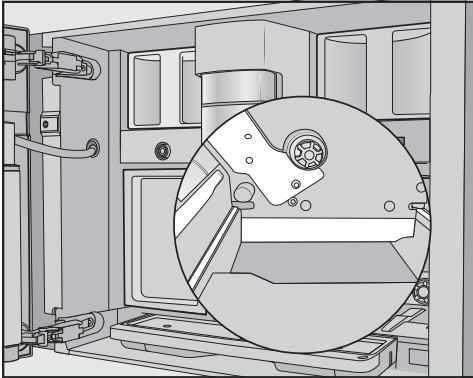
- Efetue a limpeza da unidade de fervura **manualmente sob água corrente quente** sem produtos de limpeza.



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

Limpar o interior

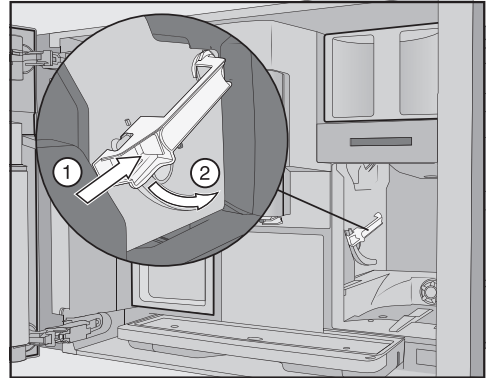
- Remova os resíduos de café em pó secos, por exemplo com um aspirador.



- Limpe o nicho da unidade de fervura com um pano esponja. Limpe com particular cuidado as áreas que se encontram destacadas a branco, por exemplo em volta do eixo de acionamento.

Coloque a unidade de fervura

- Ao colocar proceda pela ordem inversa do que ao remover: encaixe a unidade de fervura na máquina de café. Deste modo, incline levemente a unidade de fervura para a frente.



- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura (1) e rode a pega para trás (2).

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

- Deslize o reservatório de água na máquina de café.

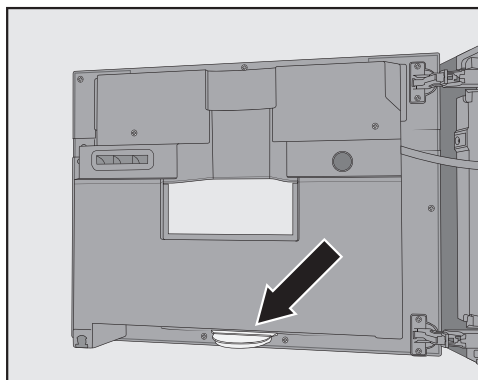
Ao remover e inserir a unidade de fervura, o pó de café cai para o tabuleiro apara pingos.

- Remova o tabuleiro apara pingos e limpe a tampa.
- Encaixe o tabuleiro apara-pingos na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar espaço interior, lado interno da porta do aparelho e tabuleiro apara pingos

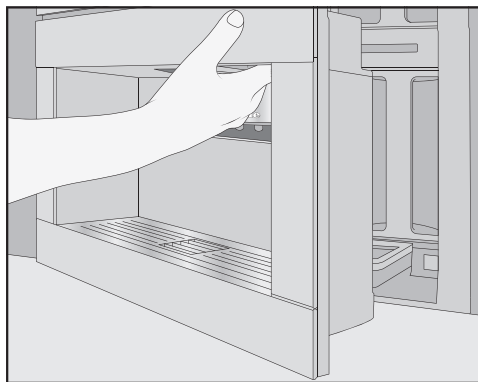
Limpe o espaço interior e a frente do aparelho durante a limpeza normal. Por exemplo, limpe também a área por baixo do reservatório de água se o tiver removido.

Limpeza e manutenção



Em baixo no lado interno da porta do aparelho, encontra-se o tabuleiro para pingos.

Retire e esvazie o tabuleiro para pingos regularmente. O tabuleiro para pingos é adequado para lavagem na máquina de lavar louça.



- Abra a porta do aparelho.
- Retire e lave o tabuleiro para pingos.
- Retire as seguintes peças do espaço interior:
 - Reservatório de água
 - Tabuleiro para-pingos
 - Recipiente de manutenção
 - Unidade de fervura
 - Reservatório para café em grão

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

- Limpe o espaço interior e o lado interno da porta do aparelho manualmente com uma esponja ou um pano de microfibras limpo e húmido.
- Seque o espaço interior e a porta do aparelho com um pano de limpeza macio.
- Volte a colocar todas as peças, incluindo o tabuleiro para pingos.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar a frente do aparelho

As superfícies podem alterar a cor se a sujidade ficar acumulada durante um longo período.

Remova de imediato a sujidade da frente do aparelho.

Certifique-se de que a água não passa para a zona posterior do visor.

Efetue a limpeza da frente do aparelho após a descalcificação. Remova os salpicos da solução de descalcificação logo que possível.

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

- Limpe a frente do aparelho com uma esponja ou um pano de microfibras limpo e húmido.
- Seque as superfícies com um pano de limpeza macio.

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

Programas de manutenção

Existem os seguintes programas de manutenção:

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

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

Dica: Para esvaziar o tabuleiro apara pingos com menos frequência, pode colocar o recipiente de manutenção sob o bocal de saída central.

Ativar o menu Manutenção

- Toque na tecla sensora .

Agora pode selecionar um programa de manutenção.

Enxaguar o aparelho

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

Também pode iniciar Enxaguar o aparelho manualmente.


Enxaguar os tubos do leite

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

Limpar os tubos do leite


O tubo do leite tem de ser limpo, aproximadamente, uma vez por semana.

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

- Toque na tecla sensora .
- Selecione Limpar os tubos do leite.
- Confirme com OK.

O processo tem início e aparecem diferentes mensagens no visor.

- Siga as instruções no visor.

Quando, no visor, aparecer Encher reservatório da água com produto limpeza e água morna até à marca de limpeza  e inseri-lo. Fechar a porta, proceda da seguinte forma:

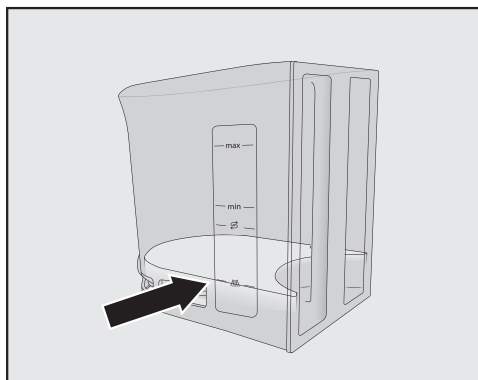
Para obter uma limpeza eficaz, recomendamos a utilização do detergente da Miele para tubos do leite.

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 dos tubos do leite pode ser obtido através da loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu distribuidor Miele.

- Verta 2 sticks de detergente para tubos de leite no reservatório da água.

Limpeza e manutenção



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

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

- Volte a colocar o reservatório de água.
- Feche a porta do aparelho.
- Siga as instruções no visor.
- Quando for solicitado no visor, enxague o reservatório de água minuciosamente com água limpa. Certifique-se de que **não** ficam resíduos de detergente no reservatório de água.
- Encha o reservatório com água potável.

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

Desengordurar a unidade de fervura e limpar o interior

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

Para obter uma limpeza eficaz, recomendamos a utilização de pastilhas de limpeza da Miele. Estas pastilhas de limpeza que desengorduram a unidade de 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 doses aparece no visor uma mensagem para desengordurar a unidade de fervura.

- Confirme a mensagem com OK.

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

Desengordurar a unidade de fervura

- Toque na tecla sensora ⑤.
 - Selecione Desengordurar a unidade de fervura e toque em OK.
- O programa de manutenção é iniciado.
- Siga as instruções no visor.

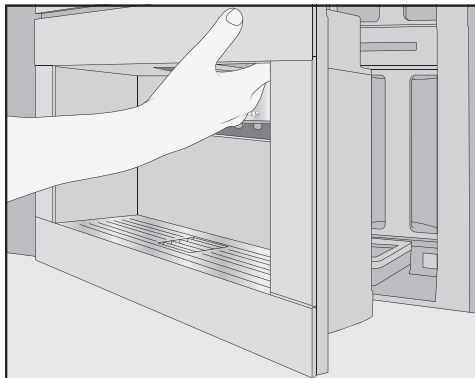
No visor, aparece Retirar reser. água e unid. fervura. Lavar unid. fervura manualmente. Limpar o interior..

Limpar unidade de fervura e o espaço interior

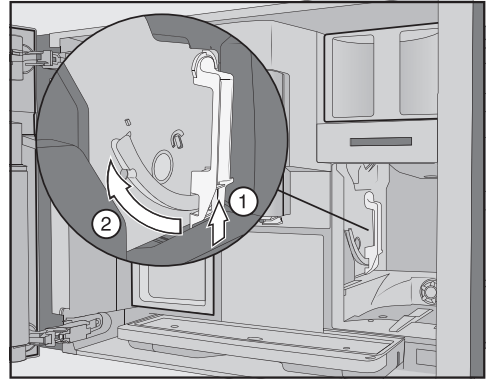
As peças móveis da unidade de fervura estão engorduradas. Os produtos de limpeza danificam a unidade de fervura.

Lave a unidade de fervura apenas à mão com água quente **sem detergente**.

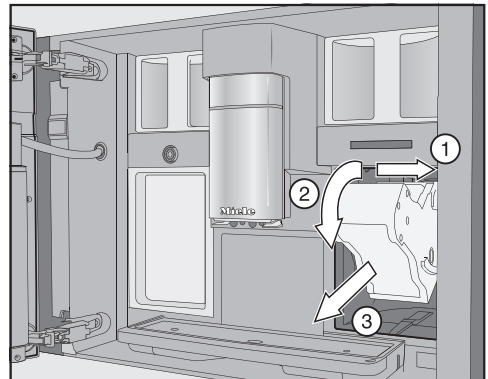
Para que o café tenha bom sabor e para evitar a formação de germes, remova e limpe a unidade de fervura sob água corrente uma vez por semana.



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



- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para a frente ②.



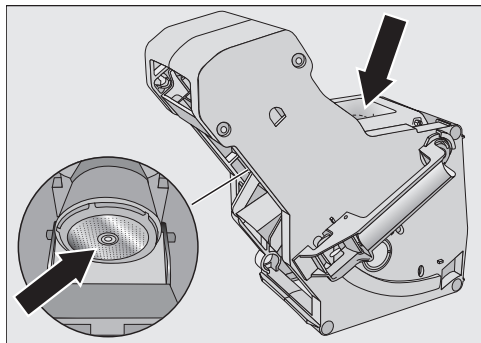
- Puxe primeiro a unidade de fervura para o lado ① e depois para a frente, retirando-a ②. Deste modo, incline a unidade de fervura para a frente ③.

Se a unidade de fervura não sair ou sair com dificuldade, significa que não está na posição base (consulte o capítulo «Que fazer quando....?»).

Se retirou a unidade de fervura **não** altere a posição da pega na unidade de fervura. Eventualmente, já não é possível voltar a colocar a unidade de fervura.

Limpeza e manutenção

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

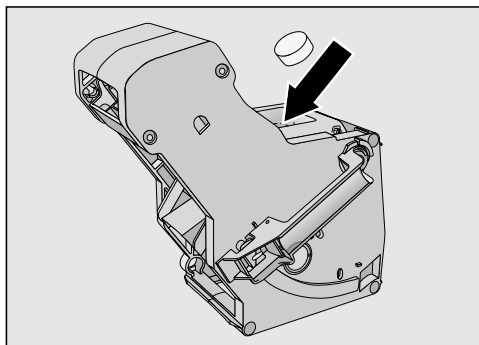


- Raspe os resíduos de café dos filtros. Um dos filtros encontra-se no funil e o segundo está à esquerda ao lado do funil.

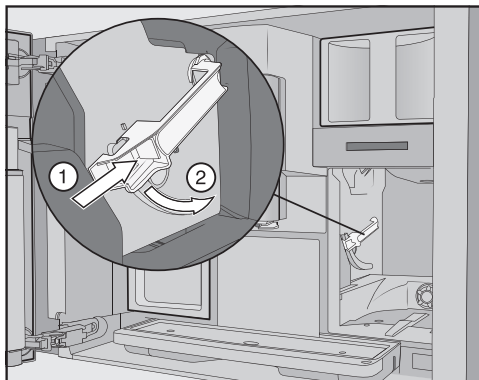
Ao remover a unidade de fervura, o pó de café cai para o tabuleiro aparta pingos e limpe a tampa.

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

Colocar as pastilhas de limpeza na unidade de fervura



- Coloque as pastilhas de limpeza em cima na unidade de infusão (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 trás ②.
- Encaixe o reservatório de água e o tabuleiro aparta pingos com a caixa de borras na máquina de café.
- 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. 35 minutos.

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

■ Confirme a mensagem com *OK*.

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

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


Descalcificar após indicação no visor

No visor aparece a mensagem Descalcificar o aparelho.

■ Confirme a mensagem com *OK*.

O processo é iniciado.

■ Siga as instruções no visor.

Quando aparecer no visor Encher e colocar o reservatório da água com duas pastilhas de descalcificação e água morna até à marca de descalcificação . Fechar a porta., proceda da seguinte forma.

Preparar a solução de descalcificação

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

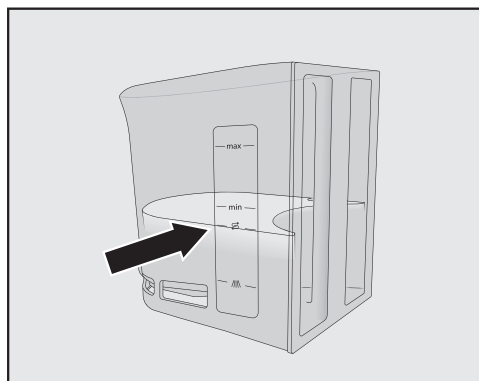
As pastilhas de descalcificação foram especialmente desenvolvidas para as máquinas de café da Miele.

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

Limpeza e manutenção

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

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



- Encha o reservatório da água até à marcação **S** com água morna.
- Adicione **2** pastilhas de descalcificação no reservatório da água.

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

Efetuar a descalcificação

- Volte a encaixar o reservatório da 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 da água com água limpa. Certifique-se de que **não** ficam restos do produto descalcificador no reservatório da água. Encha o reservatório com água potável.

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

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

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

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

Indicações no visor

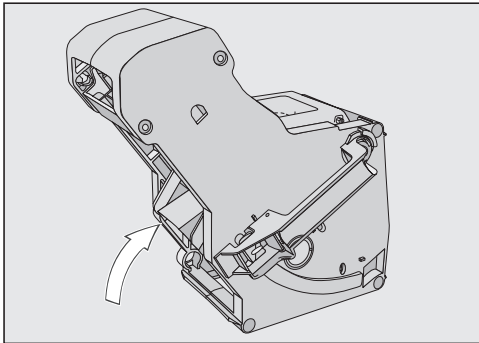
As mensagens de erro têm de ser confirmadas com **OK**. Significando que mesmo que o erro seja resolvido, a mensagem pode aparecer várias vezes no visor.

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

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

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

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p>F73 ou Controlar a unidade de fervura.</p>	<p>A unidade de fervura não desliza automaticamente para a posição base ou está suja. O café moído não pode ser comprimido.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se consegue retirar a unidade de fervura.■ Se conseguir retirar a unidade de fervura, lave-a com água corrente.  <ul style="list-style-type: none">■ Deslize a saída de café da unidade de fervura para a posição base (ver figura).■ Encaixe o reservatório da água e feche a porta do aparelho. Não coloque a unidade de fervura. Ligue a máquina de café. <p>O acionamento da unidade de fervura é iniciado e move-se para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Quando aparecer a mensagem Colocar a unidade de fervura, volte a encaixar a unidade de fervura na máquina de café. Feche a porta do aparelho.■ Se não conseguir retirar a unidade de fervura, desligue a máquina de café. Espere aprox. 2 minutos, antes de voltar a ligar o aparelho.
<p>É cancelado antecipadamente um programa de manutenção e Encaixar o reservatório da água até ao batente é exibido no visor.</p>	<p>O reservatório da água não foi enchido e colocado no aparelho corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se selecionou a marca correta. <p>Os símbolos no reservatório de água marcam a quantidade de água necessária para os programas de manutenção</p> <p>Descalcificar o aparelho: ☉ e Limpar os tubos do leite: ☉☉☉.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Encha o reservatório de água até à marcação e volte a dar início ao processo.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
F233	<p>O sensor detetor do rebordo da chávena não está colocado ou não está colocado corretamente. Enquanto o bocal de saída central se desloca para cima e o sensor detetor do rebordo da chávena é acionado, por exemplo com a chávena, o sensor detetor do rebordo da chávena perde a sua posição de referência.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirme a mensagem com <i>OK</i>.■ Coloque novamente o sensor detetor do rebordo da chávena. <p>A deteção do rebordo da chávena chávénas está inativa e o bocal de saída central mantém-se na posição superior até à ligação seguinte da máquina de café. Com a ligação seguinte, a deteção do rebordo da chávena é reiniciada.</p>
F 307 ou Remover e limpar a válvula do leite	<p>Existe uma anomalia na válvula de leite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Remova e limpe a válvula de leite (consultar o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Remover e limpar a válvula de leite»).

Que fazer quando ...

Comportamento inesperado da máquina de café

Problema	Causa e solução
O visor permanece escuro, se a máquina de café for ligada com a tecla ligar/desligar ①.	Não tocou durante tempo suficiente na tecla de ligar/desligar ①. ■ Pressione a tecla ligar/desligar ① pelo menos durante 3 segundos.
	A ficha não está bem inserida na tomada. ■ Ligue a ficha à tomada.
	O disjuntor do quadro disparou, porque a máquina de café, a tensão da rede doméstica ou outro aparelho estão com avaria. ■ Desligue a ficha da máquina de café da tomada. ■ Solicite a intervenção de um electricista ou do serviço de assistência técnica.
Após ligar a máquina de café a iluminação não liga.	A iluminação foi desligada. ■ Ligue a iluminação (consulte o capítulo «Regulações», secção «Iluminação»).
	A lâmpada está fundida. ■ Contacte o Serviço técnico.
A máquina de café não reage à operação no visor.	Existe uma anomalia. ■ Toque na tecla de ligar/desligar ① até que o visor se desligue e o aparelho reinicie.
A máquina de café desliga de repente.	O tempo até ao desligar padrão (20 minutos) ou o tempo até ao desligar programado expirou. ■ Se necessário volte a seleccionar um novo tempo de desligar (consulte o capítulo «Regulações», secção «Timer»).
	A ficha não está bem inserida na tomada. ■ Ligue a ficha à tomada.
As teclas sensoras não reagem. A máquina de café deixou de funcionar.	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.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
Apesar de não estarem a ser preparadas quaisquer bebidas ou a máquina de café estar desligada, ouve-se um ventilador.	<p>Não se trata de qualquer anomalia. O ventilador no dispositivo continua a funcionar após a preparação da bebida ou após o desligar até que o interior esteja suficientemente desumidificado.</p>
Não é possível retirar a unidade de infusão da máquina de café.	<p>A unidade de fervura não se encontra na posição base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rode, se necessário, a pega da unidade de infusão de volta para a posição inicial. Feche a porta do aparelho.■ Desligue completamente a máquina de café.■ Espere aprox. 1 minuto antes de voltar a ligar a máquina. <p>O acionamento da unidade de fervura é iniciado e move-se para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se necessário, volte a repetir novamente os passos.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
<p>A preparação de bebidas de café é interrompida constantemente e aparece a mensagem 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"> ■ Confirme a mensagem com OK. <p>Se a mensagem aparecer na preparação de todas as especialidades de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Altere o grau de moagem para moagem grossa (consulte «Grau de moagem»). ■ Selecione uma maior quantidade a moer. <p>Considere também bebidas eventualmente alteradas em «Perfis».</p> <hr/> <p>Se a mensagem aparece apenas na preparação de especialidades de café selecionadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique as regulações para a quantidade a moer para esta especialidade de café (ver «Quantidade a moer»). Selecione uma maior quantidade a moer. ■ Se necessário, ajuste também o grau de moagem para mais grosso.
<p>Embora esteja um recipiente debaixo de bocal de saída central, a preparação de bebidas é interrompida antecipadamente.</p>	<p>Não se trata de um erro. Se o recipiente tiver uma abertura muito larga, por exemplo, uma chávena muito grande, a bebida é interrompida para que o sensor detetor do rebordo da chávena não toque no rebordo do recipiente. Utilize outro recipiente ou posicione-o de forma que o rebordo do recipiente possa ser detetado.</p>
<p>A máquina de café não liga, apesar de estar ativada a regulação do Timer Ligar às.</p>	<p>O bloqueio de funcionamento está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desative o bloqueio de funcionamento. <p>Não foi selecionado o dia da semana de hoje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controle as regulações do Timer e efetue alterações, se necessário. <hr/> <p>A máquina de café não foi utilizada três vezes seguidas após ligação automática (modo de férias).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ligue o aparelho e tire um café.

Que fazer quando ...

Problema	Causa e solução
É preparada água quente ou chá e, em vez de água, é libertado vapor.	Provavelmente, a altitude está mal regulada. <ul style="list-style-type: none">■ Altere as regulações de altitude (Regulações Altitude).■ Se necessário, pode alterar também as regulações de temperatura das bebidas (Parâmetro).
As indicações no visor não são perceptíveis.	Está selecionada uma luminosidade muito fraca. <ul style="list-style-type: none">■ Altere a regulação (Consulte «Regulações»).
O visor está iluminado mas a máquina não aquece e não prepara qualquer bebida.	O modo de demonstração para demonstrar o funcionamento do aparelho em feiras ou em lojas está ativado. <ul style="list-style-type: none">■ Desative o modo de demonstração (consulte o capítulo «Regulações»).

Que fazer quando ...

Resultados não satisfatórios

Problema	Causa e solução
O café não está suficientemente quente.	A chávena não foi pré-aquecida. Quanto mais pequena e mais grossa for a chávena mais importante é o seu preaquecimento. ■ 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
Durante a moagem do café ouvem-se ruídos mais altos do que o normal.	O compartimento de café em grão ficou vazio durante a moagem. ■ Encha o compartimento com café em grão fresco.
	Entre os grãos de café podem existir corpos estranhos, por exemplo plásticos ou pedrinhas. ■ Desligue a máquina de café. Contacte o Serviço técnico.
O café flui rapidamente para a chávena.	Está selecionada uma moagem grossa. ■ Altere o grau de moagem para moagem fina (consulte «Cafés de acordo com as suas preferências»).
A bebida de café flui lentamente para a chávena.	A unidade de fervura está entupida. ■ Desengordure a unidade de fervura (ver capítulo «Desengordurar a unidade de fervura e lavar o espaço interior»).
Não se forma creme/espuma no café.	Os grãos de café já não são frescos. Se os grãos de café torrados forem deixados abertos durante demasiado tempo, o dióxido de carbono escapará gradualmente dos grãos de café. Por isso já não se forma creme/espuma na preparação do café. Claro que pode continuar a utilizar os grãos de café.

Problema	Causa e solução
<p>O café é fino. As borras de café (porção de borras de café) na caixa de borras são lamacentas e friáveis.</p>	<p>É moído pouco café em pó porque não deslizam grãos de café suficientes para o moinho. Usa uma torrefação escura? Os grãos de café torrado muito escuros, frequentemente, têm mais gordura. Estas gorduras podem depositar-se nas paredes dos reservatórios de café em grão, podendo impedir o seu fluxo. Usa uma variedade de café com grãos muito grandes ou grãos muito diferentes? Os grãos podem colar ou ficar presos e formar as chamadas «pontes de grão».</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Efetue a limpeza do reservatório de café em grão com mais frequência se utilizar torrefações muito escuras e oleosas. ■ Se utilizar grãos muito grandes ou grãos muito diferentes, remova ligeiramente o reservatório para café em grão e agite-o. ■ Se necessário, experimente outra variedade de café.
<p>O café não sai uniformemente pelos dois bicos de saída. Ocasionalmente há salpicos na preparação do leite.</p>	<p>Os depósitos de café no bocal de saída central impedem a saída da bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Desmonte o bocal de saída central e limpe as peças – exceto a cobertura em aço inoxidável – na máquina de lavar louça. Esta limpeza deve ser realizada uma vez por semana.
<p>A consistência da espuma de leite não é satisfatória.</p>	<p>A temperatura do leite é demasiado elevada. Só com leite frio (< 10 °C) pode obter uma boa espuma de leite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controle a temperatura do leite no recipiente do leite. <hr/> <p>O tubo do leite está obstruído e/ou a válvula de leite está suja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remova e limpe a válvula de leite.

Serviço técnico e garantia

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

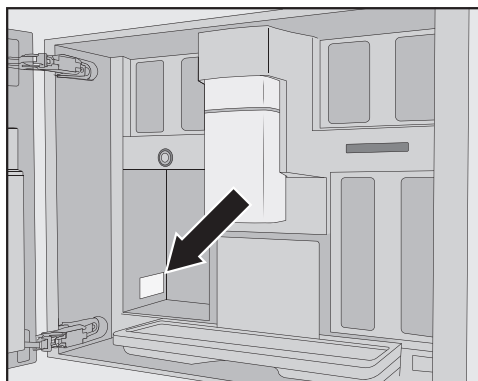
Contacto no caso de avarias

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

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

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

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



Garantia

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

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

O volume de fornecimento pode variar consoante o país e o modelo. Irá saber, na loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu distribuidor Miele, que acessórios e que produtos de conservação e de limpeza estão disponíveis no seu país.


- **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 I**
Cafeteira térmica para café ou chá (função de cafeteira)
- **Miele Black Edition One for all**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para a preparação de Espresso, Café Crema e especialidades de café com leite
- **Miele Black Edition Espresso**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para preparações de café Espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para as preparações de café
- **Miele Black Edition Decaf**
grãos de café inteiros: perfeitamente adequado para a preparação de especialidades de café sem cafeína

Instalação

Ligação elétrica

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


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

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

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

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

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

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

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

A placa de características fornece informações sobre o consumo nominal.

Os fusíveis devem ter no mínimo 10 A. Compare esses dados com os da ligação elétrica no local. Em caso de dúvida, contacte um electricista qualificado.

É possível um funcionamento temporário ou permanente numa instalação de alimentação de energia autossuficiente ou não-síncrona com a rede (p. ex., redes separadas, sistemas de cópias de segurança). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.

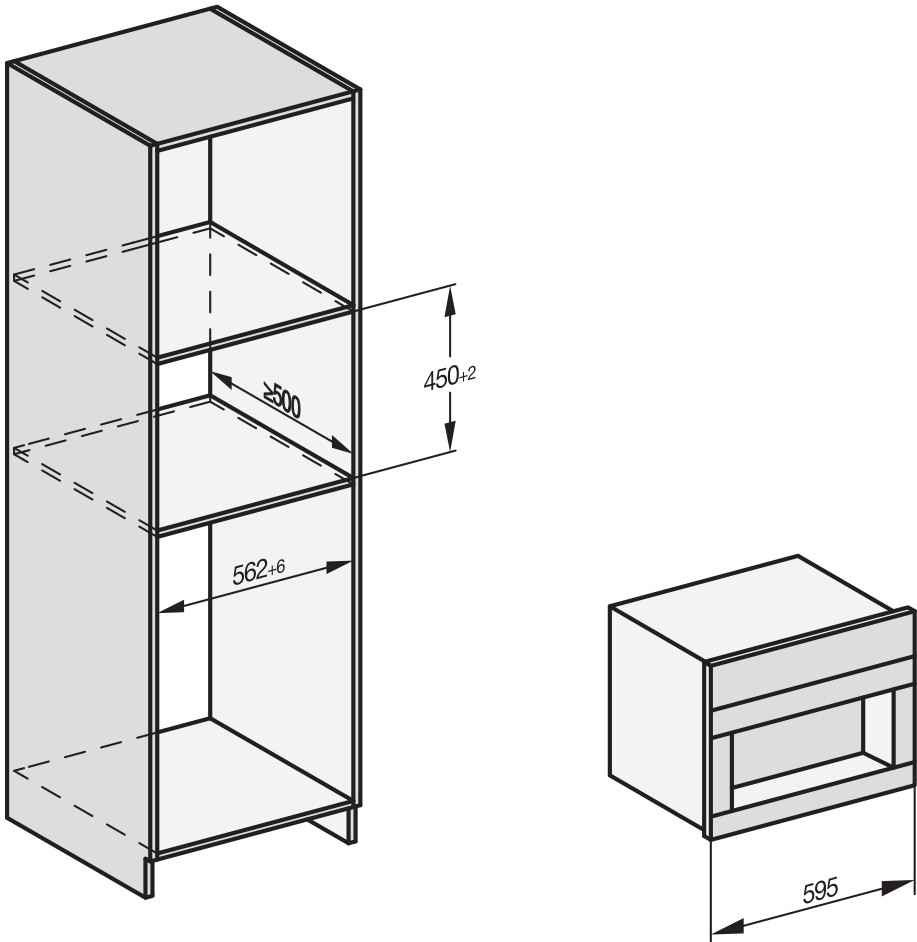
As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto da Miele também devem estar asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Tal como descrito, p. ex., na publicação atual da VDE-AR-E 2510-2.

Dimensões para encastrar

Montagem num armário alto

Mantenha um altura mínima de instalação de 850 mm.

Todas as dimensões são indicadas em mm.

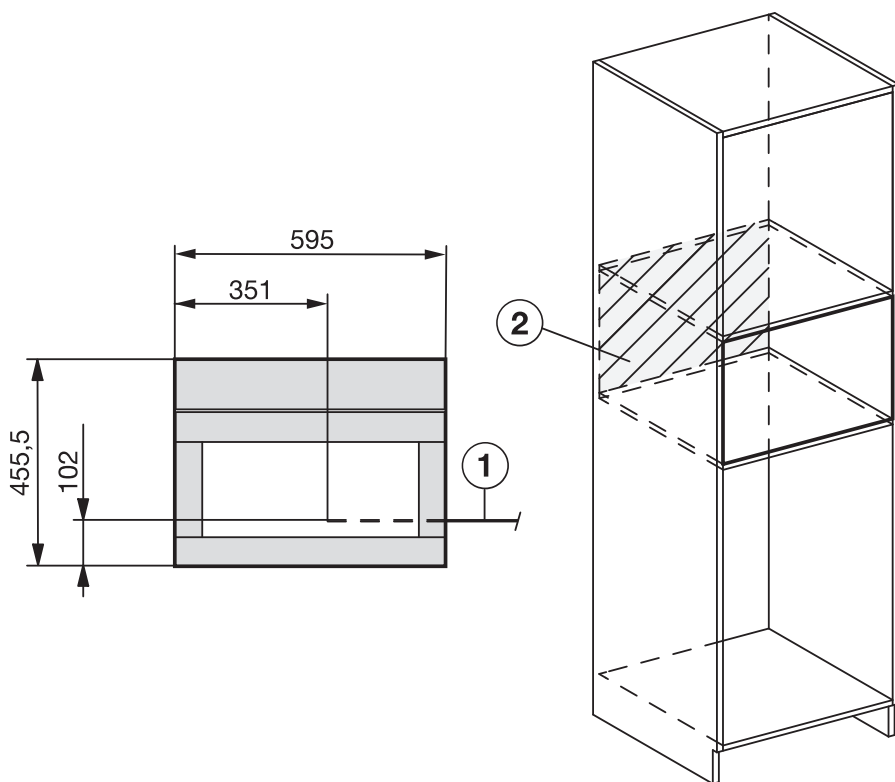


É possível uma combinação com outros aparelhos de encastrar da Miele. Nesse caso, a máquina de café deve ser separada na parte inferior através de uma prateleira intermédia vedada. Para a combinação com uma gaveta aquecedora Gourmet/gaveta de vácuo de encastrar não é necessária uma prateleira intermédia.

Instalação

Instalação e ligações

Todas as dimensões são indicadas em mm.



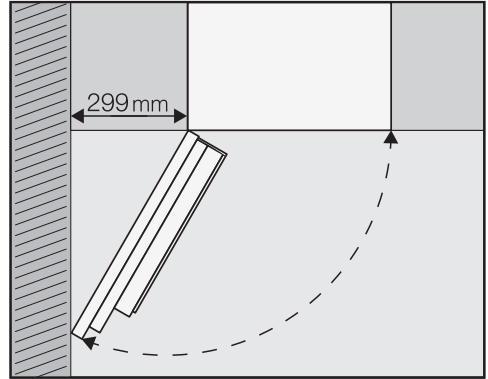
- ① Cabo de ligação de rede
- ② Sem ligação elétrica nesta área

Montagem das máquinas de café

⚠ Perigo de ferimentos devido a operação inadequada.
As pessoas podem ferir-se devido a um aparelho não seguro que não está instalado.
Apenas opere a máquina de café quando esta estiver instalada.

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

Mantenha um altura mínima de instalação de 850 mm.



Dica: Caso, entre a parede e a máquina de café, exista uma distância de, pelo menos, 299 mm, a porta do aparelho pode continuar a ser aberta e o manuseamento é fácil. Por exemplo, o reservatório de grãos esquerdo pode ser aberto mais facilmente.

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

Dica: A possibilidade de colocar a máquina de café ao mesmo nível do nicho de montagem é útil. Desta forma é mais fácil ligar o aparelho à eletricidade.

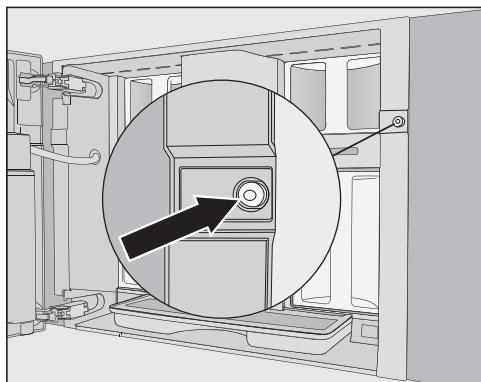
Ligar à corrente elétrica

Observe as indicações no capítulo «Ligação elétrica».

- Ligue a máquina de café à corrente elétrica.

Instalação

Remover a proteção para transporte



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

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

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

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

Inserir e alinhar a máquina de café

Ao deslizar o aparelho para o interior do nicho certifique-se de que a ligação elétrica não fica bloqueada ou é danificada.

- Deslize a máquina de café para o nicho até ao batente.

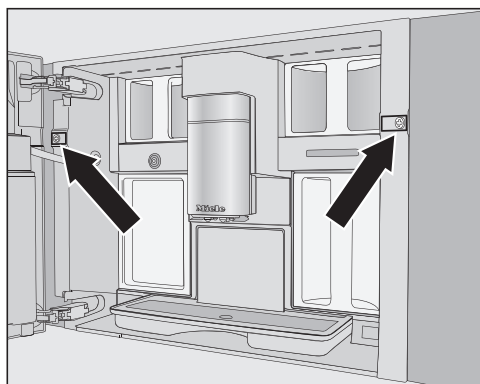
Para alinhar a máquina de café, em caso algum ajuste a dobradiça da porta. De outro modo, o recipiente do leite pode deixar de acoplar corretamente e a preparação do leite pode deixar de funcionar bem.

- Verifique se a máquina de café está centrada na altura e direita no nicho. Se necessário, alinhe o aparelho.

Agora pode aparafusar a máquina de café ao armário.

Aparafusar a máquina de café ao móvel

- Abra a porta do aparelho.



Os acessórios fornecidos incluem 2 parafusos TX20 (25 mm).

- Fixe a máquina de café com os parafusos às paredes laterais do móvel.
- Aperte ambos os parafusos manualmente.

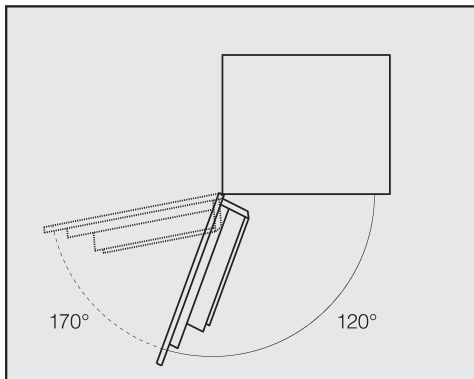
Dica: Pode remover os limitadores de abertura da porta e aumentar o ângulo de abertura da porta para cerca de 170°, para que possa aparafusar mais facilmente o parafuso esquerdo (consulte a secção «Limite de abertura da porta»). Verifique se existe espaço suficiente e se a porta do aparelho não bate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

- Verifique o funcionamento da máquina de café.

Limitador de abertura da porta

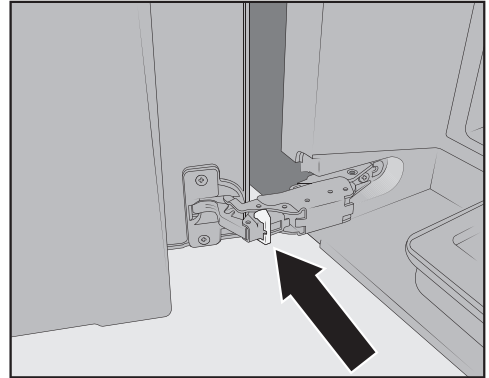
As dobradiças da porta da máquina de café estão equipadas com limitadores de abertura da porta que limitam o ângulo de abertura da porta do aparelho a cerca de 120°. Assim, evita-se que a porta do aparelho, ao ser aberta, bata numa parede adjacente e seja danificada.

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



Remover limitadores de abertura da porta

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



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

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

Caraterísticas técnicas

Consumo de energia em Standby:	< 0,6 watts
--------------------------------	-------------

Consumo de energia no modo de espera em rede:	< 0,9 watts
---	-------------

Banda de frequência	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
---------------------	-------------------------

Potência máxima de transmissão	< 100 mW
--------------------------------	----------

Declaração de Conformidade

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

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

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

Miele Portuguesa, Lda.

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Contactos:

Telf.: 214248100

Apoio ao cliente

info@miele.pt

Serviço técnico

miele.pt/service

Website

miele.pt

Miele Experience Center em Carnaxide

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

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

CVA 7440

pt-PT

M.-Nr. 11 859 951 / 01