

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.

Economia de energia

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

- Utilize a máquina de café em modo Eco (pré-selecionado).
- Desligue a indicação das horas.
- Escolha uma luminosidade baixa ou dispense totalmente a iluminação.
- Desligue a iluminação quando a máquina estiver desligada.
- Selecione o esquema cromático escuro para o visor.
- Reduza a luminosidade do visor.
- Se alterar as regulações de fábrica do «Timer», o consumo de energia da máquina de café pode aumentar.
- Preste especial atenção à seguinte mensagem no visor: Esta seleção consome mais energia
- Se não utilizar a máquina de café, desligue-a através da tecla para ligar/desligar ①.

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	Preparação de bebidas	31
Economia de energia.....	2	Café	31
Medidas de segurança e precauções	6	Bebidas de café em detalhe	31
Descrição do aparelho	13	Leite e produtos lácteos alternativos.....	32
O recipiente do leite.....	15	Encher e colocar o recipiente do leite	32
Bocal de saída central com sensor detetor do rebordo da chávena	15	Preparar bebida de café.....	33
Símbolos no visor.....	16	Interromper a preparação.....	33
Princípio de utilização	17	Preparar uma bebida de café com DoubleShot 	33
Visor tátil.....	17	Preparar 2 cafés 	34
Ações de utilização	18	Preparar cafeteira de café	34
O primeiro funcionamento	21	Chá	35
Ligação em rede.....	21	Preparação de chá.....	36
Requisitos para a ligação em rede	21	Iniciar TeaTimer manualmente ...	36
Ligar pela primeira vez	22	Preparar bule de chá	36
Configurar o sistema de grãos.....	24	Preparar água quente e morna.....	36
O sistema de grãos	27	Modo Expert	37
Alterar as regulações do sistema de grãos (Variedades de grão)	27	Ativar e desativar o modo Expert.....	37
Designar variedade de grão.....	28	Modo Expert: atribuir reservatório de grãos	37
Alterar a atribuição do reservatório para café em grão	28	Modo Expert: adaptar a quantidade de bebida	37
Encher o reservatório da água	29	Grau de moagem	38
Ligar e desligar	30	Detetar o grau de moagem certo.....	38
Ligar a máquina de café.....	30	Ajustar o grau de moagem.....	38
Desligar a máquina de café	30	Parâmetros	39
Preparar ausência prolongada	30	Variedades de grãos de café.....	39
		Quantidade a moer	39
		Pré-infusão do café em pó.....	39
		Temperatura de fervura em bebidas de café	39
		Temperatura de saída para bebidas à base de chá, água morna e água quente.....	39
		Quantidade de bebida.....	39
		Ver e alterar os parâmetros	40
		Alterar a quantidade de bebida	40
		Repor bebidas.....	40
		Perfis	42
		Perfis	42

Índice

Criar perfil	42	Limpeza e manutenção	55
Editar perfil	42	Vista geral dos intervalos de limpeza	55
Selecionar troca de perfil	42	Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça	56
MyMiele	44	Produtos de limpeza inadequados ..	57
MobileStart 	45	Abrir a porta do aparelho	57
Preparar MobileStart 	45	Lavar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.....	58
Ligar e desligar o MobileStart 	45	Limpar a grelha metálica apara pingos.....	59
Regulações	46	Efetuar a limpeza do reservatório de água	60
Ver e alterar regulações	46	Limpar o bocal de saída central	60
Idioma	46	Limpar o sensor detetor do rebordo da chávena	62
Hora do dia	46	Limpar o recipiente do leite com tampa.....	63
Data	46	Limpar a válvula do leite (diariamente).....	64
Ecrã inicial.....	46	Remover e limpar a válvula de leite (mensalmente)	64
Timer	47	Limpar reservatório de grãos	67
Timer dos aparelhos	47	Limpar a unidade de fervura e o interior à mão	68
Timer da manutenção	47	Limpar o interior, o lado interno da porta do aparelho e o tabuleiro apara-pingos	70
TeaTimer.....	48	Limpar a frente do aparelho.....	71
Volume	48	Programas de manutenção.....	71
Visor	48	Aceder ao menu Manutenção.....	71
Luminosidade	48	Enxaguar o aparelho	71
Esquema de cores	48	Enxaguar o tubo do leite	71
QuickTouch	48	Limpar os tubos de leite.....	71
Iluminação	48	Desengordurar unidade de fervura ..	73
Info (mostrar informações)	48	Descalcificar o aparelho.....	75
Altitude.....	48	Lubrificar unidade de fervura.....	77
Modo Performance	49	Limpeza e descalcificação automáticas	78
Modo ECO.....	49	O que deve ter em conta antes e durante os programas de manutenção automáticos?	78
Modo Café.....	49	Limpeza automática.....	79
Modo Leite.....	49	O cartucho de limpeza da Miele.....	79
Modo Festa.....	49		
Dureza da água	50		
Comando por sensor	51		
Bloqueio do funcionamento 	51		
Miele@home	51		
Efetuar Scan & Connect.....	52		
Comando à distância	52		
SuperVision	52		
RemoteUpdate	53		
Versão de software	54		
Informações legais	54		
Agentes (Modo de demonstração)...	54		
Regulações de fábrica.....	54		

Trocar o cartucho de limpeza	80
Descalcificação automática	81
O cartucho de descalcificação Miele	81
Trocar o cartucho de descalcificação	82
Retirar o cartucho de descalcificação	82
Colocar o cartucho de descalcificação	82
Não utilizar qualquer cartucho de descalcificação	83
Timer de manutenção	83
Interromper limpeza e descalcificação automáticas	83
Resolver problemas	84
Indicações no visor	84
Comportamento inesperado da máquina de café	87
Anomalias na limpeza e/ou descalcificação automática	90
Resultados não satisfatórios	92
Serviço técnico e garantia	95
Contacto no caso de avarias	95
Garantia	95
Acessórios	96
Instalação	97
Ligação elétrica	97
Dimensões para encastrar	98
Montagem num armário alto	98
Instalação e ligações	99
Montagem das máquinas de café...	100
Limitador de abertura da porta.....	101
Caraterísticas técnicas	103
Declaração de Conformidade	104
Direitos de autor e licenças	105
Direitos de autor e licenças	106

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 deverem 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.

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.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Lembre-se que o café não é uma bebida para crianças.
- ▶ Risco de asfixia. Ao brincar com o material da embalagem (p. ex., películas), as crianças podem embrulhar-se ou tapar a cabeça com o material da embalagem e asfixiar. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

Segurança técnica

- ▶ 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.
 - ▶ Verifique regularmente as uniões roscadas entre a máquina de café e o móvel de encastrar. Se necessário, aperte os parafusos à mão.
 - ▶ 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 desparafusados.
 - 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.
- ▶ Não utilize café verde (grãos de café não torrados, verdes) ou misturas de café, que contenham café verde. Os grãos de café verdes são muito duros e contêm ainda 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.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Quando os grãos descafeinados são preparados após uma bebida de café com cafeína, os restos dos grãos com cafeína ainda podem estar no moinho ou na câmara de fervura. Para café descafeinado, descarte a primeira bebida de café.
- ▶ 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.
- ▶ Certifique-se de que a máquina de café não entra em contacto com gel de desinfecção das mãos e protetores solares/filtros solares, uma vez que estes agentes danificam as superfícies.

Acessórios e peças de substituição

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

Medidas de segurança e precauções

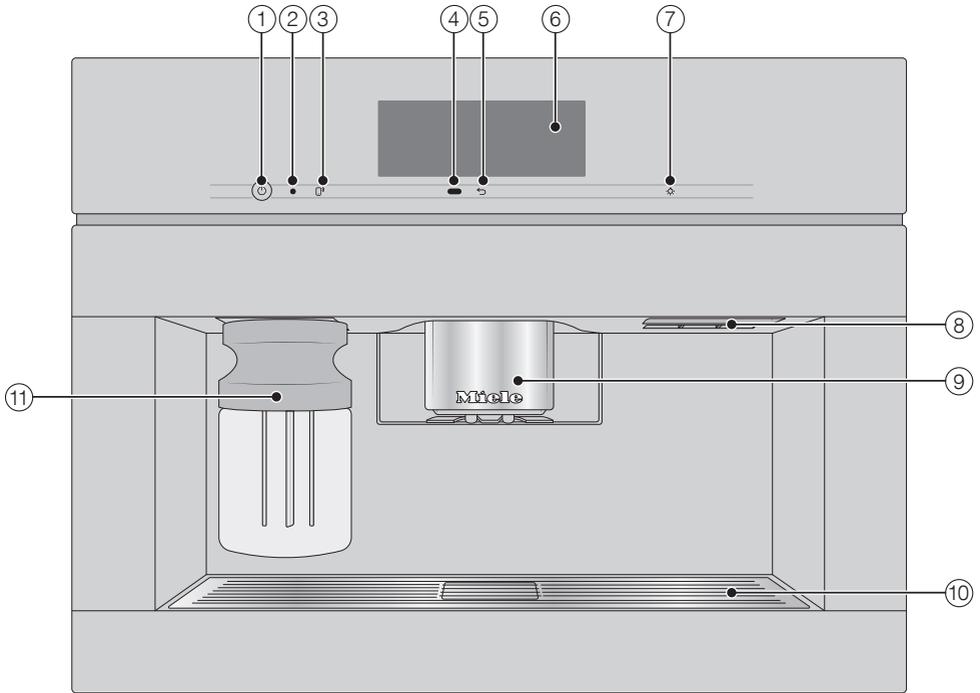
Limpeza e manutenção

- ▶ 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.
- ▶ Se não utilizar a descalcificação e limpeza automáticas, deve executar regularmente os programas de manutenção para limpeza do tubo do leite, da unidade de fervura e da descalcificação. A Miele não se responsabiliza por danos causados por falta de limpeza e/ou descalcificação, produtos de limpeza/descalcificação desadequados ou concentrações inapropriadas.
- ▶ 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.
- ▶ As superfícies de aço inoxidável são sensíveis a riscos e cortes. Mesmo os ímanes podem provocar riscos.

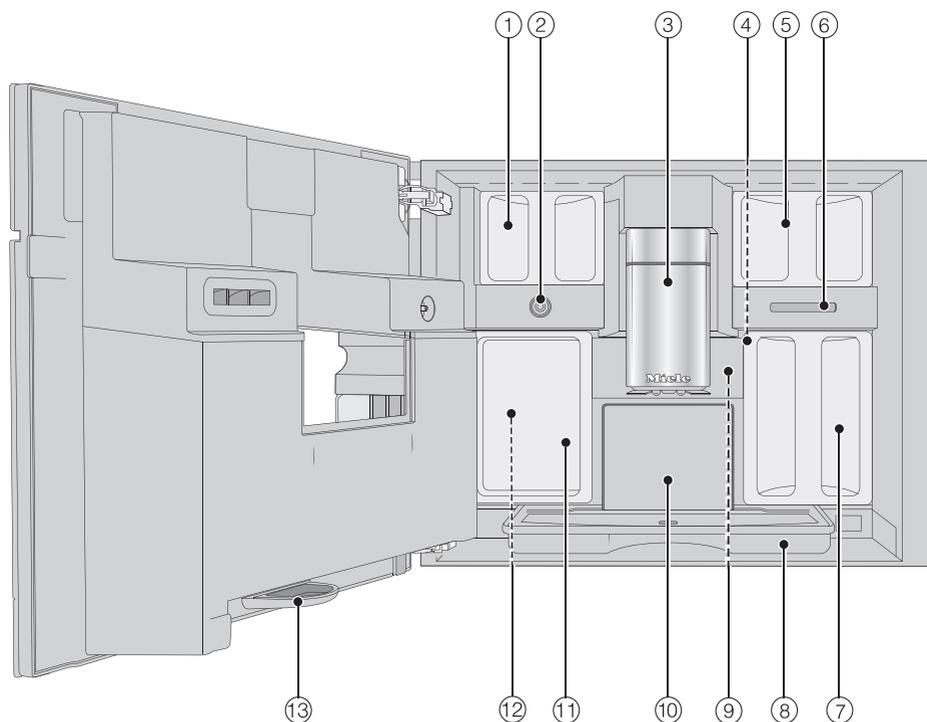
Vista exterior



- ① Tecla ligar/desligar ①
- ② Interface ótica (apenas para serviço de assistência técnica)
- ③ Tecla sensora MobileStart
- ④ Sensor de aproximação
- ⑤ Tecla sensora «Voltar»
- ⑥ Visor tátil
- ⑦ Tecla sensora «Iluminação»
- ⑧ Pega da porta
- ⑨ Bocal de saída central regulável em altura com iluminação
- ⑩ Grelha metálica apara pingos
- ⑪ Recipiente do leite

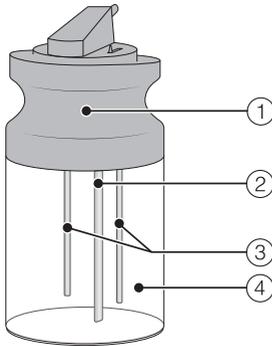
Descrição do aparelho

Vista interior



- ① Reservatório para café em grão (Tipo A e Tipo C)
- 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 (Tipo B)
- 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 Admissões para cartuchos de limpeza e descalcificação (incluindo adaptador)
- ⑬ Tabuleiro apara pingos

O recipiente do leite



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

Bocal de saída central com sensor 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.

Descrição do aparelho

Símbolos no visor

Para além do texto, são exibidos símbolos no visor.

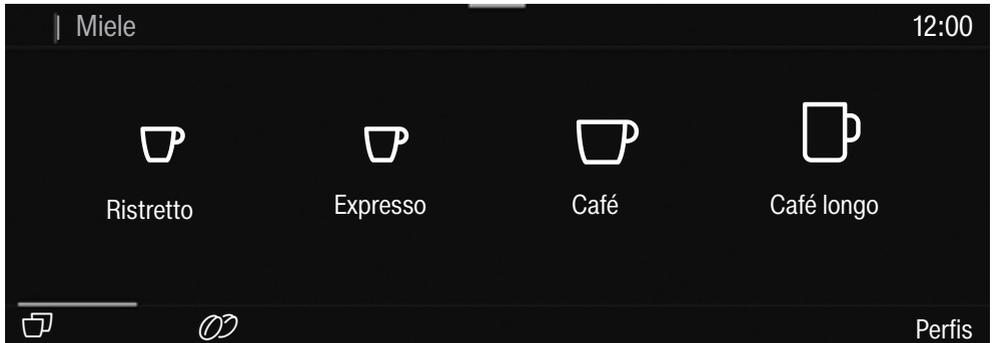
Símbolo	Explicação
	O símbolo marca adicionalmente informações e indicações sobre a utilização. Confirme as mensagens com <i>OK</i> .
	O símbolo indica o menu «Regulações» e o ponto do menu «Idioma».
	O símbolo é apresentado quando o bloqueio de funcionamento está ativado. O funcionamento está bloqueado.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

Visor tátil

O frágil visor tátil pode ficar riscado utilizando objetos pontiagudos e afiados como, por exemplo, canetas.

Toque no visor tátil apenas com os dedos.

O visor tátil está dividido em várias zonas.



No **cabeçalho**, aparece, à esquerda, o caminho do menu. Se tocar num nome de menu no cabeçalho, troca a vista para o respetivo menu. Para trocar para o ecrã inicial, toque em .

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

No **centro**, encontra o menu atual com os pontos do menu. Pode percorrer para a direita ou para a esquerda, deslizando pelo visor.

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

Princípio de utilização

Ações de utilização

Todas as opções selecionáveis são apresentadas a branco ou a preto, conforme o esquema de cores que escolheu.

Cada toque numa opção possível, altera a cor do carácter correspondente (palavra e/ou símbolo) para **laranja**.

Selecionar o item do menu

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

Percorrer

Pode percorrer para a direita ou para a esquerda.

- Passe o dedo pelo ecrã. Para isso, coloque a ponta do dedo sobre o visor tátil e mova o dedo na direção que pretender.

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

Sair do nível do menu

- Toque na tecla sensora ↩ ou toque no caminho do menu o nome do menu superior.

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

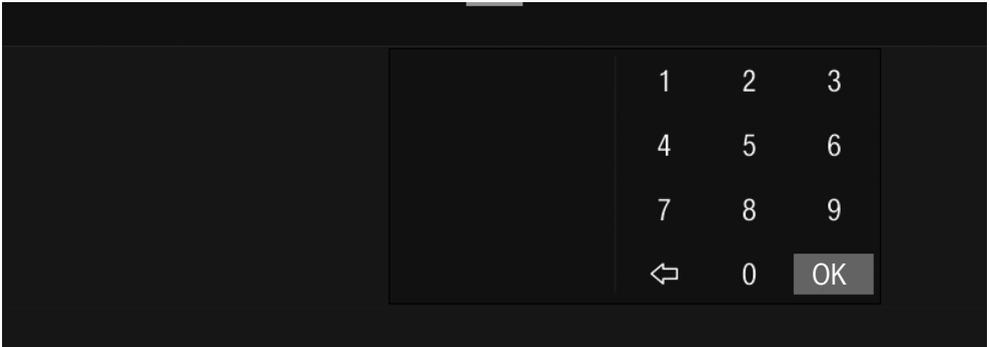
Dica: Se tocar na tecla sensora ↩ três vezes seguidas, acede ao menu de bebidas.

Introduzir números com a sequência de números

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

Introduzir números com o teclado numérico

- Toque no valor a cor-de-laranja no meio até aparecer o teclado numérico.



- Selecione o valor pretendido: assim que tiver introduzido um valor válido, o *OK* fica definido a verde. Através da seta ⇐ apaga o número introduzido por último.
- Confirme com *OK*.

Introduzir nomes

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

- Toque nas letras ou caracteres pretendidos.

Dica: Através da seta ⇐ apaga o carácter introduzido por último.

- Toque em Memorizar.

Exibir menu de contexto

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

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

Mover registos

Pode alterar a sequência dos registos no menu das bebidas em *Perfis* e em *MyMiele*.

- Toque num registo até o menu de contexto aparecer.
- Selecione *Mover*.

Aparece um quadro laranja ao redor do registo.

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

Princípio de utilização

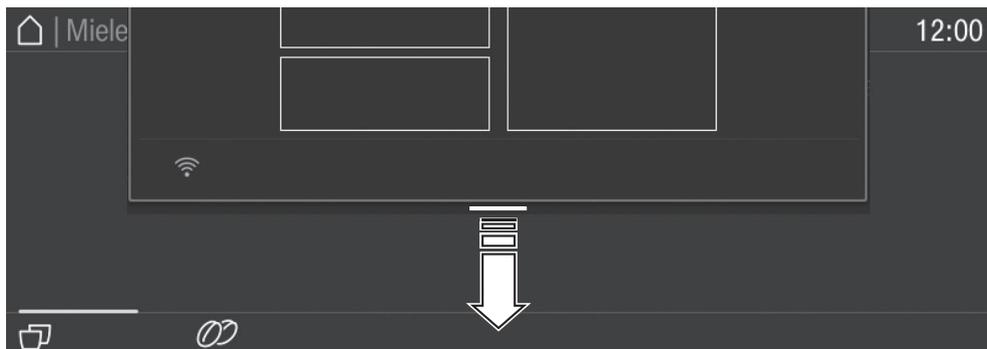
Ajuda

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

- Para exibir as indicações com imagens e texto, toque em Ajuda.
- Para voltar ao menu anterior, toque em Fechar.

Menu suspenso

No menu suspenso, encontra, por exemplo, a apresentação esquemática do reservatório de café em grão e Modo Expert.



- Toque no rebordo superior do ecrã, na linha laranja, e deslize o dedo para baixo no visor.

As regulações ativas são marcadas a laranja.

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

O primeiro funcionamento

Ligação em rede

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

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

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

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

Smart Extras através da app da Miele*

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

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

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

* Oferta digital adicional da Miele & Cie. KG O conjunto de funções pode variar consoante o modelo e país. Os Termos e Condições Gerais e a Política de Privacidade para os produtos e serviços digitais da Miele na app da Miele são aceites, a Miele reserva-se o direito de alterar ou descontinuar as ofertas digitais a qualquer momento.

Requisitos para a ligação em rede

Os seguintes requisitos são necessários para a ligação em rede:

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

App Miele

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



Para a primeira colocação em funcionamento, mantenha disponível o seguinte do âmbito de fornecimento:

- Cartucho de limpeza Miele
- Cartucho de descalcificação Miele

O primeiro funcionamento

Ligar pela primeira vez

- Toque na tecla ligar/desligar ①.

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, p. ex., formato de 12 ou 24 horas, ou a apresentação de unidades.

Configurar ligação em rede (Miele@home)

Durante a colocação em funcionamento aparece Configurar o Miele@home? no visor

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

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

No visor surge Ligação bem-sucedida.

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

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

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*.

Configurar limpeza e descalcificação automáticas

O visor mostra informações sobre limpeza e descalcificação automáticas.

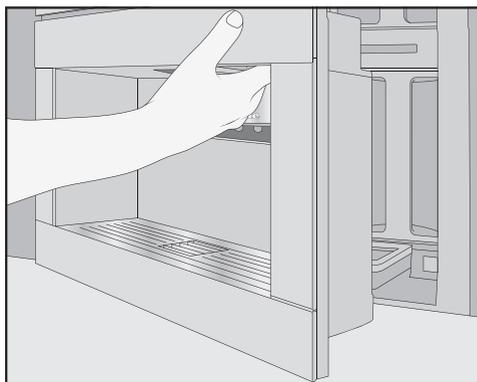
- Confirme com *OK*.

Dica: Para que as imagens no visor lhe sejam exibidas, toque em Ajuda.

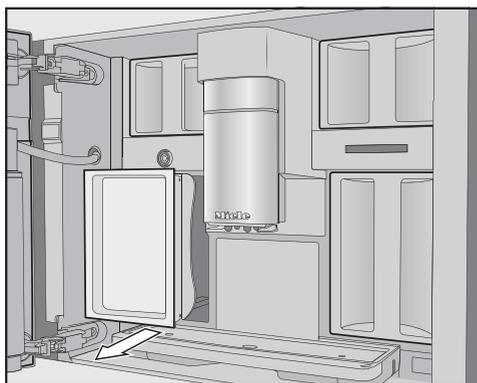
O primeiro funcionamento

Colocar o cartucho de limpeza

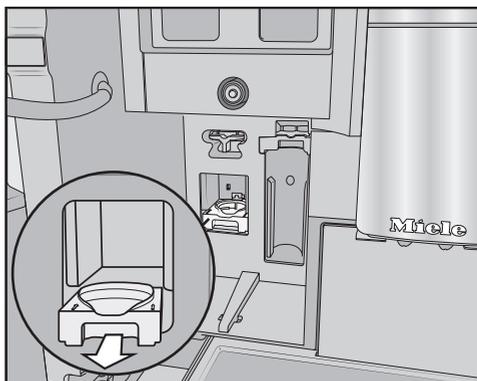
Ser-lhe-á agora solicitado que insira o cartucho de limpeza.



- Abra a porta do aparelho.



- Remova o recipiente de manutenção esquerdo.



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

Já não necessita da tampa roscada.

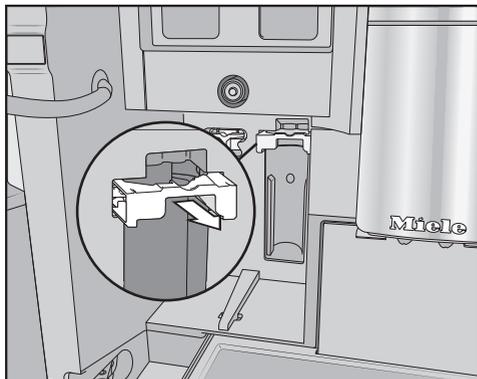


- Enrosque o cartucho de limpeza por cima no encaixe.
- Insira o encaixe com o cartucho na máquina de café, até este encaixar de forma audível.

Colocar o cartucho de descalcificação

- Retire o cartucho de descalcificação da embalagem.

O primeiro funcionamento



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

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

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

Alterar hora de início

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

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

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

Selecionar Modo Performance

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

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

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

A primeira colocação em funcionamento foi concluída com sucesso. Pode agora configurar o sistema de grãos.

Configurar o sistema de grãos

Após a primeira colocação em funcionamento, aparece a pergunta de consulta sobre se pretende configurar o sistema de grãos. A máquina de café apoia-o no primeiro enchimento e atribuição de nome dos reservatórios de café.

- Toque em **Sim**.

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

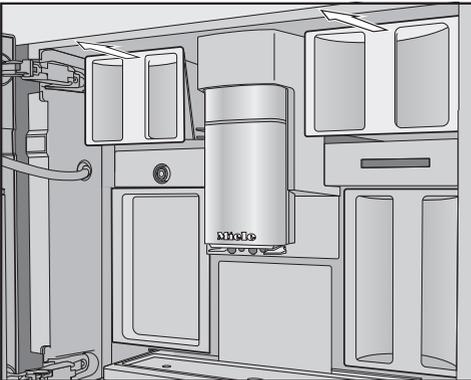
O primeiro funcionamento

Encher o reservatório de grãos

A máquina de café tem 2 gavetas do reservatório de café em grão na parte superior, à direita e à esquerda.



- Abra a porta do aparelho.



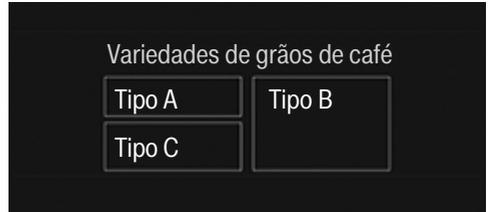
- Puxe o reservatório de grãos e retire as tampas.
- Encha o reservatório de grãos com grãos de café.
- Feche o reservatório de grãos com as tampas.
- Insira o reservatório de grãos completamente no interior da máquina de café. Feche a porta do aparelho.

Dica: Anote as variedades de grão individuais.

Depois dos reservatórios de grãos estarem cheios, designe as diferentes variedades de grão.

Designar as variedades de grãos

Os 3 reservatórios de grãos são exibidos, no visor, da seguinte forma e designados por padrão.



Se voltar a designar o reservatório para café em grão, observe o seguinte:

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

No visor, aparece *Proceder à designação da variedade de grão para o reservatório de café em grão?* e *Tipo A* está marcado a cor-de-laranja no esquema.

- Toque em *Sim*.

O editor abre no visor.

- Introduza o nome pretendido para o reservatório de grãos.
- Toque em *Memorizar*.
- Designe agora os outros 2 reservatórios de grãos.

No visor, aparece na linha do título <variedade XY> *Ordenar* «».

O primeiro funcionamento

Atribuir as variedades de grãos

Atribua cada variedade de grão à especialidade de café desejada.

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

As especialidade de café selecionadas estão assinaladas a cor-de-laranja.

- Confirme com *OK*.

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

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

- Confirme com *OK*.

Quaisquer outras bebidas de café não selecionadas são atribuídas ao terceiro tipo de grão.

Configurou o sistema de grãos e agora pode preparar bebidas.

Dica: Quando toca em *Todas as bebidas*, todas as bebidas de café ficam marcadas. Pode desmarcar as bebidas de café que não deseja.

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

Ao colocar a máquina em funcionamento, deite fora as 2 primeiras bebidas de café que tirar, para que todos os restos de café, provenientes do controlo efetuado na fábrica, sejam eliminados do sistema de fervura.

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

 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 exclusivamente com grãos de café torrados.

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

Observe que a primeira bebida de café pode conter uma quantidade residual mínima de cafeína.

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

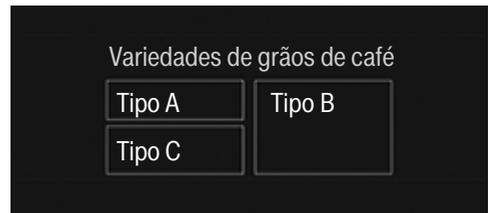
O menu de bebidas é exibido.

■ Toque na tecla sensora ←.

■ Selecione Configurações.

■ Selecione Variedades de grão.

É exibida a apresentação esquemática do reservatório de grãos.



■ Selecione uma variedade de grãos.

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

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

O sistema de grãos

Designar variedade de grão

Se alterar a designação de uma variedade de grão, observe o seguinte:

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

■ Toque em *Alterar o nome*.

O editor abre no visor.

■ Introduza o nome pretendido.

■ Toque em *Memorizar*.

Se, anteriormente, designar as mesmas variedades de grãos de maneira diferente, posteriormente deve atribuir a variedade de grão recém-designada às bebidas de café.

Alterar a atribuição do reservatório para café em grão

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

■ Toque em *Alterar a ordem*.

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

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

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

■ Altere a atribuição de acordo com os seus desejos.

■ Confirme com *OK*.

Dica: Quando toca em *Todas as bebidas*, todas as bebidas de café estão marcadas e pode desmarcar aquelas que não pretende.

Se não atribuir uma variedade de grão, durante a preparação da bebida será questionado sobre qual a variedade de café que deseja usar para a bebida de café.

Encher o reservatório da água

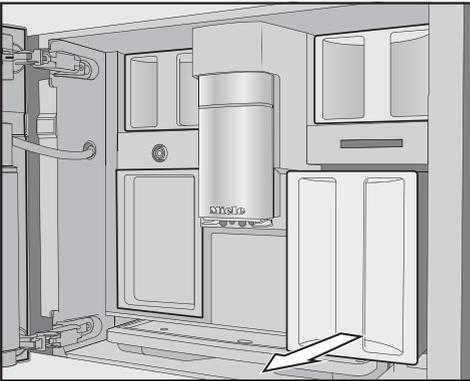
⚠ Perigo para a saúde devido a água infetada.

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.

- Abra a porta do aparelho.



- Retire o reservatório de água pela frente.
- Encha o reservatório de água com água potável fresca até à marcação *máx.*.
- Encaixe o reservatório de água no aparelho.
- Feche 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 a máquina de café não for utilizada durante mais de três dias, p. ex., durante as férias, é necessário fazer o seguinte:

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



Perigo de contrair queimaduras nos bicos de saída de cafés.

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

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

Não toque em nenhuma peça quente.

Café

Bebidas de café em detalhe

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

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

Preparação de bebidas

Leite e produtos lácteos alternativos

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

Utilize exclusivamente leite sem aditivos.

O leite animal contém naturalmente germes.

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

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

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

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

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.

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.

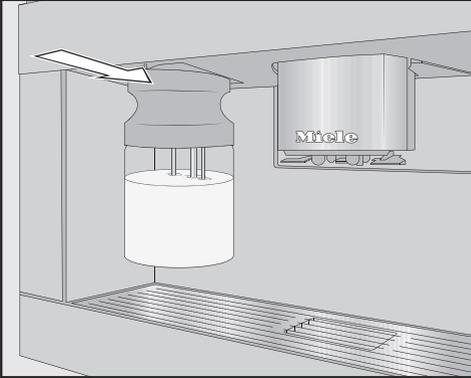
Siga as indicações do fabricante relativas à conservação do leite utilizado.

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 °C).

Preparação de bebidas

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



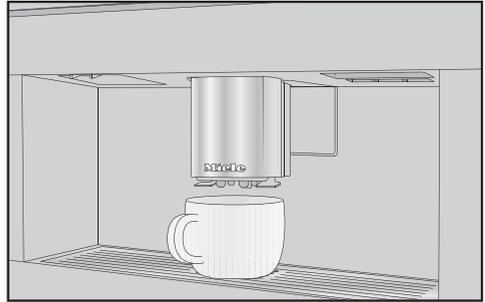
- Encaixe o recipiente do leite pela frente na máquina de café até este bloquear.

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

Preparar bebida de café

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

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



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

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

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

Interromper a preparação

- Toque em Parar ou Cancelar.

Preparar uma bebida de café com DoubleShot

Para uma bebida de café aromática particularmente forte, pode selecionar a função DoubleShot . Neste caso, após metade do processo de fervura, são moídos e preparados grãos de café uma segunda vez. Um tempo de extração mais curto resulta numa menor libertação de aromas indesejados e substâncias amargas.

Preparação de bebidas

A tecla sensora ☉ é exibida durante a preparação de bebidas de café.

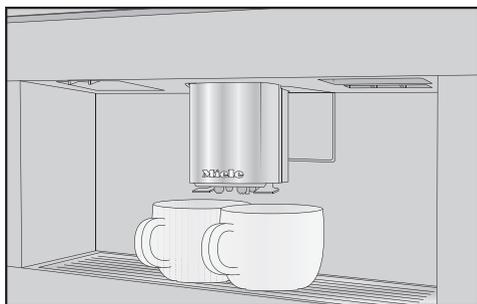
- Toque na tecla sensora ☉ imediatamente antes ou depois de ter iniciado a preparação de uma bebida de café.

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

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

Preparar 2 cafés ☐

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



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

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

Preparar cafeteira de café

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

É apresentado o menu de bebidas.

Dica: Certifique-se de que o reservatório 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.

- Selecione Cafeteira.

Dica: Encontra Cafeteira no fim do menu das bebidas.

- Selecione o número de chávenas pretendido (3 a 8).
- Siga as instruções no visor.

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

Pode interromper a preparação sempre que pretender.

- Toque em Cancelar.

Chá

Temperaturas de saída demasiado elevadas ou demasiado baixas e tempos de infusão demasiado curtos ou demasiado longos podem afetar o sabor do chá.

Respeite as instruções de preparação do fabricante do chá que prepara.

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

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

- **Chá japonês** é um chá verde de qualidade e caracteriza-se por um delicado e fresco sabor «verde». Temperatura de saída: cerca de 65 °C, tempo de infusão: cerca de 1,5 minutos
- **Chá branco** é um chá verde para o qual apenas os botões jovens e ainda fechados da planta do chá são usados e processados de forma particularmente delicada. O chá branco tem um sabor especialmente suave. Temperatura de saída: cerca de 70 °C, tempo de infusão: cerca de 2 minutos
- **Chá verde** obtém a sua cor verde das folhas da planta do chá. As folhas de chá são torradas ou vaporizadas, conforme cada região. O chá verde pode ser infundido várias vezes. Temperatura de saída: cerca de 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 secos, por exemplo, roseira brava. O sabor varia conforme as plantas utilizadas e a sua combinação. Vários chás de fruta são ainda aromatizados.

Temperatura de saída: cerca de 97 °C, tempo de infusão: cerca de 8 minutos

A temperatura de saída varia consoante o tipo de chá.

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

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

A dosagem de quantidade de chá varia de tipo de chá para tipo de chá. Siga as recomendações da embalagem ou que acompanham a sua compra. Pode ajustar a quantidade de água ao tipo de chá

Preparação de bebidas

e ao tamanho da chávena (consulte o capítulo «Alterar a quantidade de bebida»).

Preparação de chá

É apresentado o menu de bebidas.

- Deite o chá solto num filtro de chá ou similar.
- Coloque o filtro de chá preparado ou uma saqueta na chávena.
- Coloque a chávena de chá por baixo do bocal de saída central.
- Selecione a variedade de chá no visor.

A água quente começa a sair para a chávena.

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

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

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

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

O TeaTimer está terminado.

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

Iniciar TeaTimer manualmente

- Prepare um chá.
- Toque em TeaTimer.

O editor abre com um tempo de infusão sugerido.

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

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

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

O TeaTimer está terminado.

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

Preparar bule de chá

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

É apresentado o menu de bebidas.

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

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

Pode interromper a preparação sempre que pretender.

- Toque em *Cancelar*.

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.
- Selecione água quente ou morna.

A preparação tem início.

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

Ativar e desativar o modo Expert

O modo Expert está situado no menu pendente na margem superior do ecrã.

- Toque no rebordo superior do ecrã no centro e deslize o dedo para baixo no visor, para abrir o Modo Expert.

É exibida a apresentação esquemática do reservatório de grãos.

- Toque em Modo Expert.

O modo expert está ativo quando Modo Expert está marcado a cor-de-laranja.

- Para sair do menu pendente, deslize a janela do menu para cima ou toque no ecrã fora do menu pendente.

Modo Expert: atribuir reservatório de grãos

- Toque no rebordo superior do ecrã e abra o menu pendente Modo Expert.
- Selecione agora o reservatório para café em grão cujos grãos devem ser utilizados para a bebida atual.
- Para fechar a janela de menu, volte a deslocá-la para cima.
- Se necessário, mude para o menu das bebidas.
- Inicie agora a preparação de bebidas.

Modo Expert: adaptar a quantidade de bebida

O menu de bebidas é exibido.

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

- Selecione uma bebida.

A preparação 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.



- Toque na barra e deslize o botão (triângulo pequeno) 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

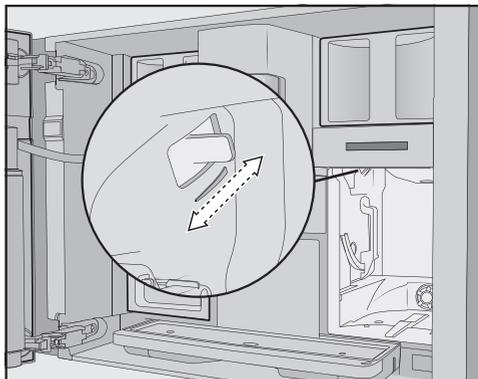
Se o grau de moagem estiver ajustado em mais de um nível, o moinho pode ser danificado.

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 eficaz para todas as especialidades de café e todas as variedades de grão.

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

Posteriormente, pode voltar a alterar o grau de moagem.

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

Variedades de grãos de café

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

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.

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.

Temperatura de fervura em bebidas de café

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

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

Normalmente, o expresso é preparado com temperaturas mais elevadas.

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

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

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

Quantidade de bebida

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

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

Parâmetros

Se aumentar ou diminuir significativamente a quantidade de bebida e, portanto, a quantidade de água para uma bebida de café, deverá também ajustar a quantidade a moer em conformidade.

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

A quantidade de bebida alterada será sempre memorizada no perfil atual. O nome do perfil atual aparece no visor, no canto superior esquerdo.

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

Ver e alterar os parâmetros

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

- Variedade de grãos
- Quantidade a moer
- Temperatura de fervura
- Pré-infusão

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

O menu das bebidas é exibido.

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

- Selecione Parâmetros.

É exibido o menu Parâmetros.

- Selecione o parâmetro pretendido. A regulação atual é exibida.

- Altere a regulação como pretender.

Alterar a quantidade de bebida

É apresentado o menu de bebidas.

- Coloque a chávena pretendida por baixo do bocal de saída central.

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

- Toque em Quant. bebidas.

A bebida é preparada. Aparece no visor Memorizar, logo que a quantidade mínima seja alcançada.

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

Quando a quantidade máxima for alcançada, a preparação para e é memorizada a dose máxima possível.

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

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

Repor bebidas

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

O menu das bebidas é exibido.

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

- Selecione Repor e confirme com Sim.

A quantidade de bebida e os parâmetros são repostos para a definição de fábrica. A atribuição da variedade de grão mantém-se memorizada.

Perfis

Perfis

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

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

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

Criar perfil

O menu de bebidas é exibido.

- Toque em Perfis.

O menu Perfis abre.

- Toque em Criar perfil.

O editor abre no visor.

- Introduza o nome pretendido.

- Toque em Memorizar.

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

Editar perfil

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

É apresentado o menu de bebidas.

- Toque em Perfis.

O menu Perfis abre.

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

- Edite o registo como pretendido.

Selecionar troca de perfil

O menu de bebidas é exibido.

- Toque em Perfis.

O menu Perfis abre.

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

- Selecione a opção pretendida.

Pode escolher entre as seguintes opções:

- **Manual:** o perfil selecionado permanecerá ativo até selecionar um perfil diferente.

- **Após tirar:** após cada preparação de bebida, é novamente exibido o perfil Miele.

Criar bebida

Pode criar novas bebidas com base nas bebidas existentes.

O menu de bebidas é exibido.

- Toque em Perfis.

O menu Perfis abre.

- Selecione o perfil pretendido.

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

- Toque em Criar bebida.

- Selecione, agora, uma bebida.

- Altere os parâmetros e a quantidade de bebida para esta bebida.

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

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

A nova bebida criada aparece no perfil.

Mudar o nome, mover ou apagar a sua própria bebida

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

O perfil pretendido com as bebidas criadas é exibido.

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

MyMiele

No ecrã MyMiele pode visualizar as bebidas que prepara com frequência, as bebidas dos perfis e os programas de manutenção preferidos.

Dica: Também pode definir como ecrã inicial os pontos do menu registados em MyMiele (consulte o capítulo «Regulações», secção «Ecrã inicial»).

O menu principal é exibido.

- Toque em MyMiele.

Agora pode configurar o MyMiele.

Adicionar registo MyMiele

- Toque em Adicionar registo.

Agora, pode adicionar registos dos menus:

- Bebidas
- Perfis
- Manutenção

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

No ecrã aparece um mosaico com a entrada selecionada e o menu de proveniência.

MyMiele: apagar ou mover registos

Se já tiver criado registos, pode mover ou eliminar estes registos no menu de contexto, no ecrã MyMiele.

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

Preparar MobileStart

 Perigo de queimaduras nos bocais de saída.

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

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

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

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

Não deixe o leite, especialmente o leite de vaca, sem refrigeração, durante um longo período no recipiente do leite ou numa embalagem de leite. Siga as indicações do fabricante relativas à conservação do leite utilizado.

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

- Verifique se a máquina de café está pronta a funcionar, p. ex., verificar se o reservatório de água e o reservatório para café em grão estão suficientemente cheios.
- Coloque um recipiente vazio, suficientemente grande sob o bocal de saída central.
Só pode utilizar o MobileStart se

- a Miele@home estiver configurada para a sua máquina de café e
- as funções Comando à distância  e MobileStart estiverem ligadas.

Depois, pode preparar bebidas através da app.

Ligar e desligar o MobileStart

Para poder utilizar o MobileStart , a função Comando à distância deve estar ativada.

É apresentado o menu de bebidas.

- Toque na tecla sensora .

Agora, pode iniciar, através da app, uma preparação de bebidas.

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

Enquanto o MobileStart estiver ligado, a tecla sensora  acende-se.

A lavagem ao iniciar não é efetuada para que a chávena sob o bocal de saída central não seja enchida com água de lavagem. A limpeza automática e a descalcificação automática também não são efetuadas enquanto o MobileStart  estiver ligado.

Se a máquina de café for operada diretamente, a operação através da app não é possível. A operação no aparelho tem prioridade. Após 24 horas, quando uma bebida tiver sido preparada ou quando a porta do aparelho tiver sido aberta, o MobileStart desliga-se automaticamente.

Regulações

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

Ver e alterar regulações

O menu das bebidas é exibido.

- Toque na tecla sensora ↵.
- Selecione Regulações.
- Selecione o ponto do menu que pretende alterar.
- Altere a regulação.

Se necessário, confirme a seleção 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 das horas que deve aparecer com a máquina de café desligada:

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

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

Apresentação

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

Formato das horas

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

Regular

Define as horas e os minutos.

Dica: Se tocar na hora do dia no canto superior direito do visor, pode definir a hora sem aceder ao menu Regulações.

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.

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

Ecrã inicial

Agora pode seleccionar o menu que aparece quando a máquina de café for ligada. Com MyMiele pode, por exemplo, exibir um menu personalizado (consulte o capítulo «MyMiele»).

O ecrã inicial alterado é exibido quando ligar a máquina da vez seguinte.

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

Timer

Timer dos aparelhos

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. Pode, por exemplo, definir diferentes tempos de Timer para o fim de semana (Sáb. e Dom.) e/ou de segunda a sexta (Seg. - Terç.). Ou selecionar Diariamente, se desejar ativar um Timer para cada dia.

Dica: Se não for possível definir os Timers e o ecrã estiver cinzento, toque em *Ativado* para ativar a definição do Timer.

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

Quando desejar desativar o Timer, seleccione *Desativar todas*.

Com *Eliminar*, pode desativar o Timer individualmente. No visor, aparece então ---.

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

Desligar às (Desligar às)

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

Desligar após (Desligar após)

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

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

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

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

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

Timer da manutenção

Pode seleccionar qualquer hora de início para os programas de manutenção automáticos no timer de manutenção (ver o capítulo «Limpeza e descalcificação automáticas», secção «Timer de manutenção»).

Regulações

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).

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

Pode escolher entre as seguintes opções:

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

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

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.

Volume

Pode ajustar o volume do sinal e os sinais das teclas através das barras de segmentos.

Visor

Luminosidade

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

Esquema de cores

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

QuickTouch

Defina se a tecla sensora  e o sensor de proximidade reagem quando a máquina de café está desligada e se a hora do dia é exibida no visor (Horas | Indicação | Ativado ou Desligar noturno).

Iluminação

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

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

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

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

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

Info (mostrar informações)

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

Altitude

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

Modo Performance

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

- Modo Eco
- Modo Barista
- Modo Latte

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

Modo ECO

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

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

Modo Café

Este modo Performance está otimizado para a degustação de café perfeita. As bebidas de café podem ser preparadas sem tempo de espera, porque a máquina de café permanece aquecida à temperatura de fervura.

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

Modo Leite

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

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

Modo Festa

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

Esvazie o tabuleiro apara pingos e encha o reservatório de água antes de desligar a máquina de café, para que os programas de manutenção pendentes possam ser executados. Limpe bem a máquina de café após a utilização intensiva, especialmente o tubo do leite. Se necessário, a máquina de café deve ser descalcificada e a unidade de fervura desengordurada manualmente.

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 ou aos avisos de manutenção necessária são suprimidas e adiadas até à ligação seguinte.
- A iluminação da chávena está permanentemente ligada com a máxima luminosidade desde que a máquina de café esteja ligada.
- O Timer Desligar às e Desligar após é desativado.
- A máquina de café desliga-se 6 horas após o último toque de tecla. Na próxima reativação, o modo Festa é desligado e o último modo Performance definido é ligado novamente.

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

Regulações

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 Ca²⁺ ou ppm (mg Ca²⁺/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)	Regula- ção
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16

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

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

Comando por sensor



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

- **Ligar luz:** pode distinguir se a luz liga, quer a máquina de café esteja ligada ou desligada.
- **Silenciar sons acústicos:** os sinais sonoros são suprimidos, por exemplo, em caso de mensagem Encher o reservatório da água e colocar no aparelho.
- **Ligar aparelho:** o ecrã inicial é exibido.

O sensor de proximidade está desativado de fábrica.

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

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

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 e para o sensor de proximidade estão desativadas. A máquina de café **não** liga à hora predefinida e/ou não reage à aproximação.

Desativar temporariamente o bloqueio de funcionamento

- Toque no ecrã tátil durante 6 segundos.

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

Miele@home

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

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

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

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

Regulações

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

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

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.

Efetuar Scan & Connect

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

■ Digitalize o código QR.

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

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

- Instale a app da Miele e configure uma conta de utilizador.
- Digitalize novamente o código QR.

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



Comando à distância

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

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

O comando à distância está ligado de fábrica.

SuperVision

Com SuperVision, pode monitorizar outros eletrodomésticos no sistema Miele@home.

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

Pode ligar ou desligar SuperVision para os eletrodomésticos registados. Além disso, pode ligar ou desligar os sinais sonoros para os eletrodomésticos listados.

Indicação SuperVision

Se SuperVision estiver ligado (SuperVision I Ativado), aparece o símbolo  no visor.

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

Indicação em Standby

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

Lista aparelhos

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

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

RemoteUpdate

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

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

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

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

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

Procedimento de uma RemoteUpdate

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

Se houver uma atualização pronta para instalação, é apresentada uma mensagem no visor da sua máquina de café.

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

Se não pretender instalar a atualização, desligue a RemoteUpdate.

A atualização pode demorar alguns minutos.

Tome nota do seguinte para a RemoteUpdate:

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

Regulações

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.

Informações legais

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

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).

Pode repor MyMiele em separado.

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 bebidas associadas (A atribuição das variedades de grãos de café às bebidas é reposta.)
- Miele@home

O Timer da manutenção é reposto para as 2:00 horas.



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
	Grelha metálica apara-pingos
	Tabuleiro apara-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
	Interior
	Unidade de fervura
	Tabuleiro apara-pingos
1 x por mês	Frente do aparelho
	Reservatório para café em grão
	Remover e limpar a válvula do leite
1 x por ano (mais vezes quando necessário)	Lubrificar a unidade de fervura (com lubrificante de silicone)
em caso de necessidade/após solicitação no visor	Limpar o tubo do leite (com 2 sticks de limpeza)
	Desengordurar unidade de fervura (com 1 pastilha de limpeza)
	Descalcificar o aparelho (com 2 pastilhas de descalcificação)

Limpeza e manutenção

Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça

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

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

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

- Cobertura de aço inoxidável do bocal de saída central
- Unidade de fervura
- 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 ket-chup 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 chávena
- 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 eletricidade e provocar um curto-circuito.

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

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

Produtos de limpeza inadequados

Todas as superfícies podem descolar ou sofrer alterações se entrarem em contacto com produtos de limpeza inadequados. Todas as superfícies são sensíveis a riscos. No caso de superfícies de vidro, os riscos podem, em determinadas circunstâncias, provocar a quebra das mesmas. Remova de imediato os resíduos de produtos de limpeza. Certifique-se de que quaisquer salpicos são removidos imediatamente durante a descalcificação.

Para não danificar as superfícies, não utilize na limpeza:

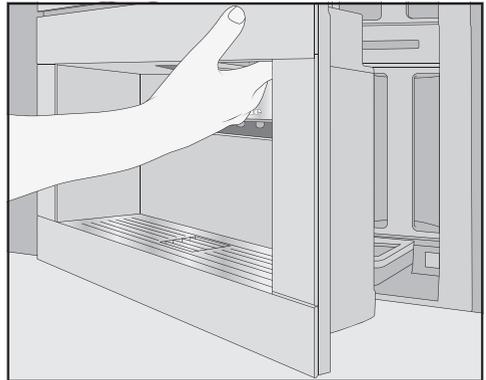
- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácido ou cloro
 - produtos de limpeza que contenham solventes
 - produtos de limpeza desinfetantes e gel de desinfecção das mãos
 - produtos de limpeza anticalcários (não apropriados para a frente do aparelho)
 - produtos de limpeza para aço inoxidável
 - detergentes para máquinas de lavar louça (não apropriados para a frente do aparelho)
 - limpa-vidros
 - produtos de limpeza para placas de vitrocerâmica
 - produtos de limpeza para fornos
 - produtos de limpeza para fornos a vapor (DG-Clean)
 - produtos de limpeza abrasivos, tais como pós abrasivos, cremes abrasivos e pastas de polimento
- esfregões ou escovas abrasivas e duras como, p. ex., esponjas com esfregão, escovas ou esponjas usadas ainda com restos de abrasivos
 - esponjas mágicas
 - raspadores metálicos afiados
 - palha de aço ou espirais em aço inoxidável
 - protetores solares/filtros solares

Abrir a porta do aparelho

Risco de danos ao abrir a porta se o bocal de saída central estiver demasiado alto ou demasiado baixo.

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

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



- Abra a porta 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.

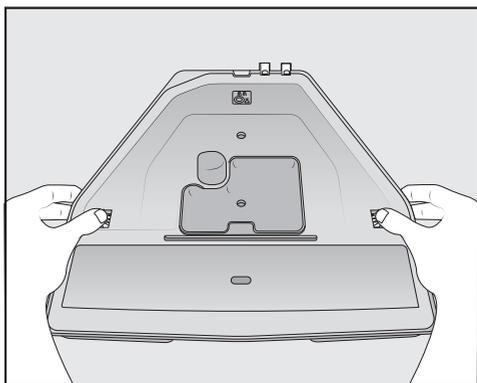
- Abra a porta do aparelho.



- 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.

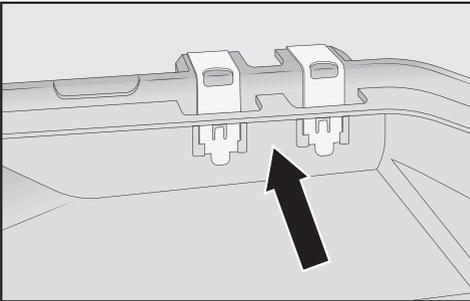
- Retire a tampa do tabuleiro aparta-pingos: pressione os fechos de pressão cor-de-laranja dos dois lados para fora e solte a tampa.
- Retire a tampa.

- 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.

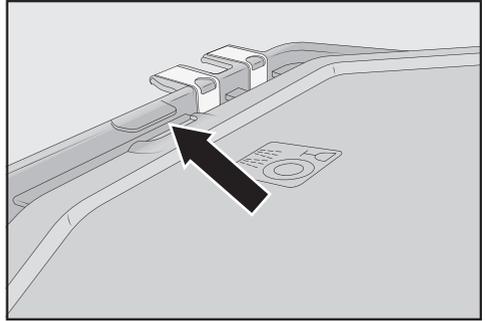
Limpar os contactos do tabuleiro aparta-pingos



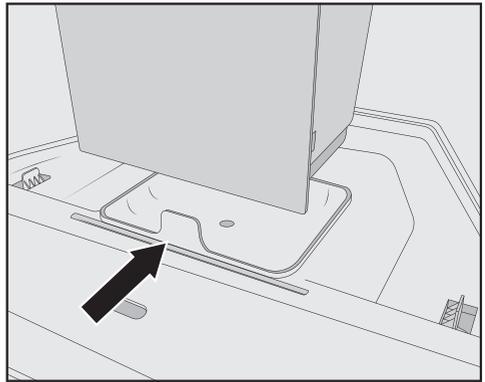
- Limpe os contactos (placas metálicas) e o espaço intermédio, por exemplo, com uma escova.
- Seque bem todas as peças.

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.

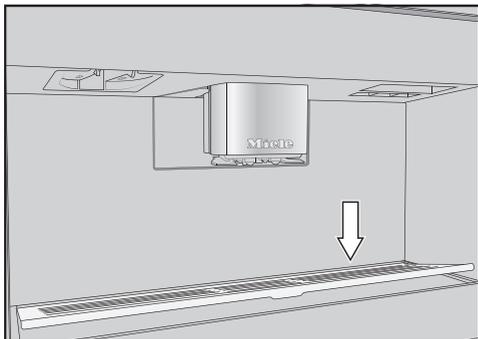


- Coloque a caixa de borras na tampa.
- Encaixe o tabuleiro aparta pingos com a caixa de borras na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Limpar a grelha metálica aparta pingos

Limpe diariamente a grelha metálica aparta-pingos.

Limpeza e manutenção



- 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.

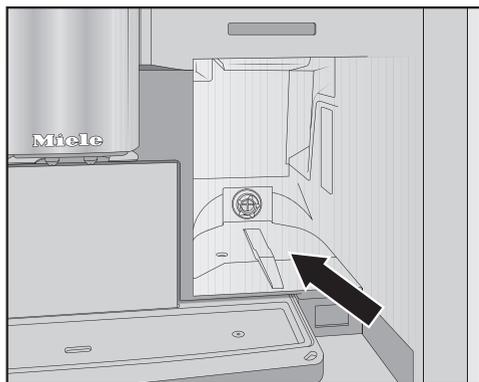
Dica: Para efetuar uma limpeza mais profunda da grelha metálica para-pingos, lave-a de vez em quando na máquina de lavar louça.

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 lavar louça.
- 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 de água.
- Encha o reservatório de água com água fria potável.
- Deslize o reservatório de água até ao batente na máquina de café.
- Feche a porta do aparelho.

Tome nota, pois os programas de manutenção automáticos só funcionam com o reservatório da água cheio e colocado no respetivo espaço.

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.

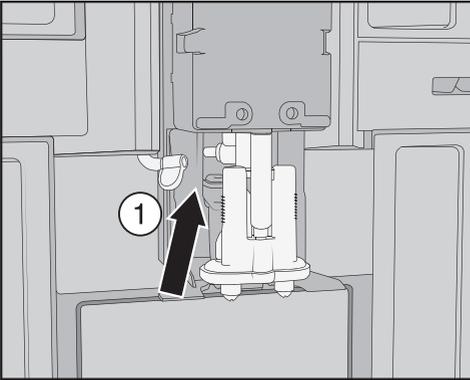
Efetue a limpeza de todas as peças do bocal de saída central pelo menos uma vez por semana.

Remover o bocal de saída central

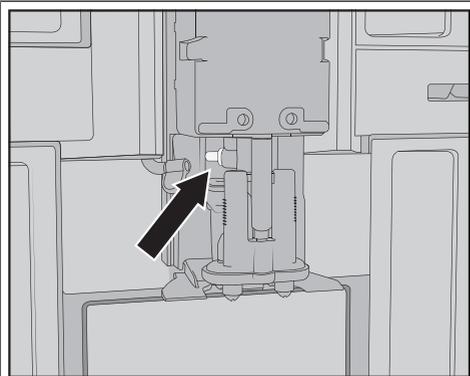
- Abra a porta do aparelho.

Limpeza e manutenção

- 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.

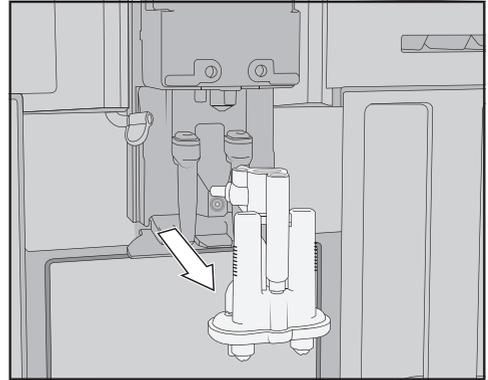


- Solte o tubo do leite da unidade de saída: para isso, puxe a patilha ① para a esquerda.

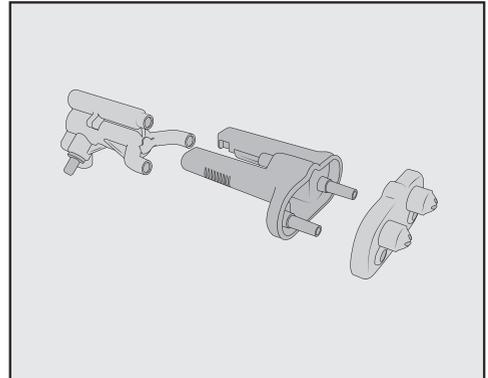


Não remova a peça de ligação do tubo do leite.

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.

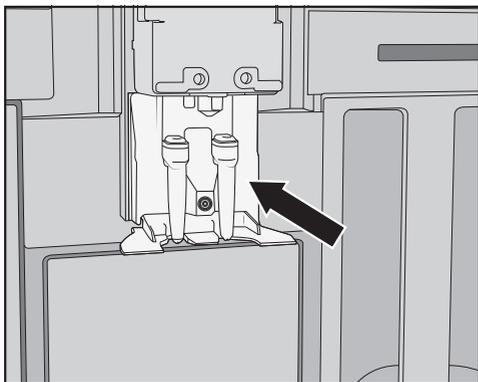
Limpar o bocal de saída central

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.

Limpeza e manutenção

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.



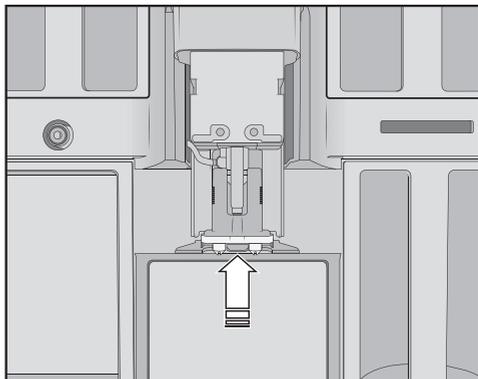
- Efetue a limpeza da área do bocal de saída central com uma esponja húmida.

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.



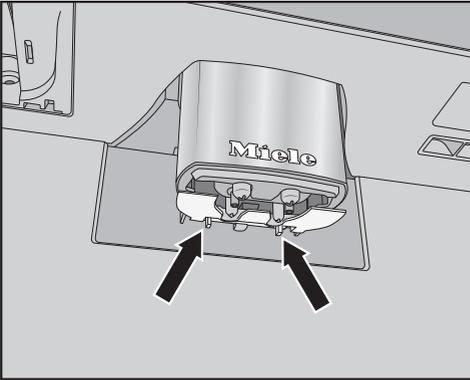
- Coloque a unidade de saída na máquina de café.
- Conecte o tubo do leite.
- Volte a colocar a cobertura de aço inox.
- Feche a porta do aparelho.

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.

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

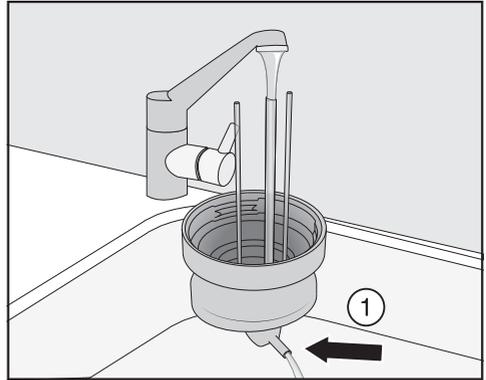
- Para inserir novamente o sensor detetor do rebordo da chávena, pressione o sensor detetor do rebordo da chávena por baixo no suporte do bocal de saída central.

Limpar o recipiente do leite com tampa

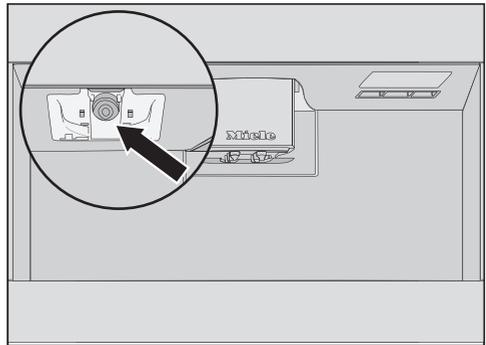
As peças do recipiente do leite devem ser desmontadas e lavadas diariamente após a utilização.

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.

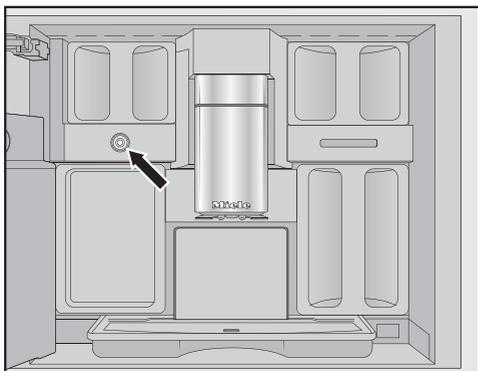
Limpeza e manutenção

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, p. ex., 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 do 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.

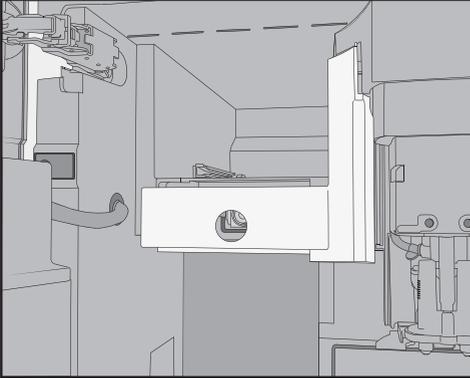
Remova e limpe a válvula do leite pelo menos uma vez por semana. Se, durante a preparação do leite, apenas for distribuído leite quente em vez de espuma de leite, ou se o leite salpicar durante a saída, a válvula do leite pode estar bloqueada. Se necessário, limpe mais frequentemente a válvula do leite.

Remover a válvula do leite

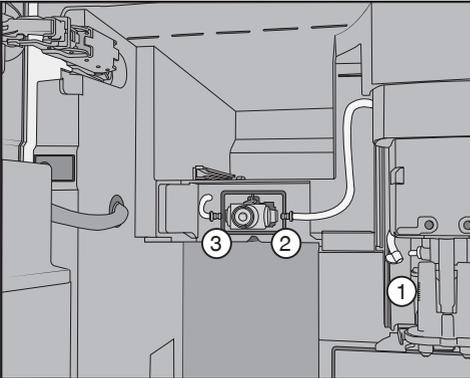
Remova a válvula do leite apenas enquanto a máquina de café está desligada. **Não** ligue a máquina de café enquanto a válvula do leite estiver retirada.

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

Limpeza e manutenção

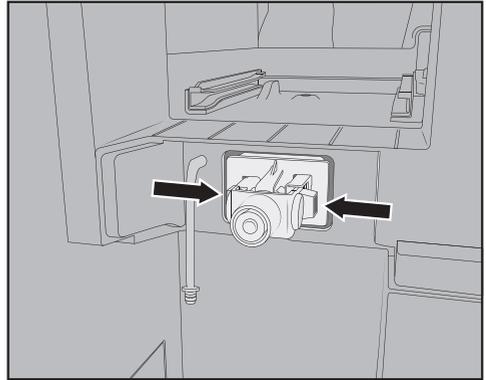


- Retire a cobertura da válvula do leite: para desbloquear a cobertura, pressione a zona côncava do puxador. Existe um mandril no canto superior direito da cobertura com o qual pode rodar a cobertura para fora.

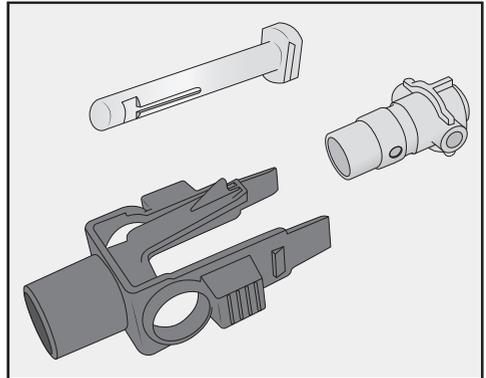


- Solte os tubos do leite da unidade de saída no bocal de saída central ① e da junta de silicone da válvula do leite ② e ③.
- Remova o tubo do leite ① que liga a válvula do leite ao bocal de saída central.
- Separe a mangueira moldada quadrada e a mangueira redonda uma da outra.
- Lave as mangueiras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

Não retire os conectores da mangueira.

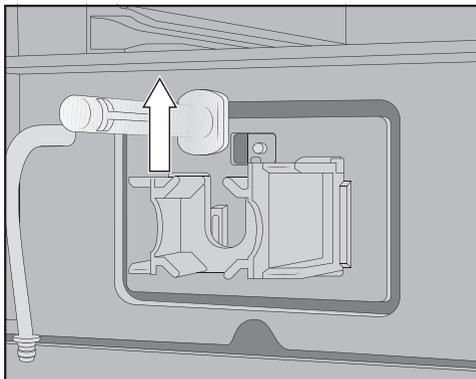


- Pressione as saliências de bloqueio à esquerda e à direita do suporte da válvula do leite e puxe o suporte para a frente.



- Desmonte o suporte e a junta de silicone.

Limpeza e manutenção



- 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.

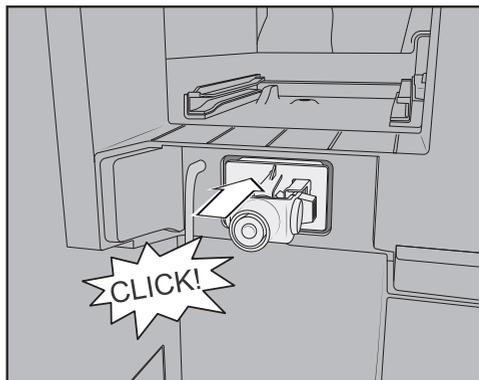
- Efetue a limpeza manual de todas as peças da válvula do leite.

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.

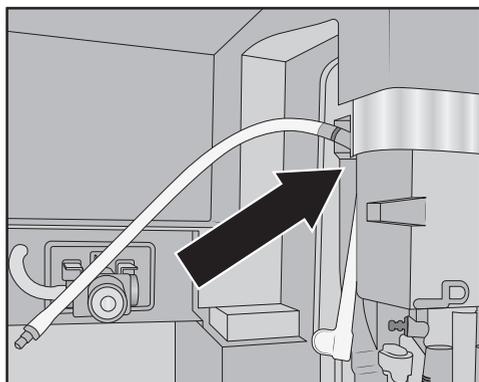
Colocar a válvula do leite

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.



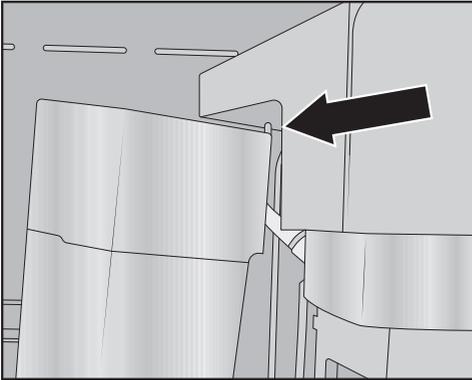
- Insira o suporte com a junta de silicone até ouvir um estalido.



- 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.
- 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.

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.
- 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.

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.

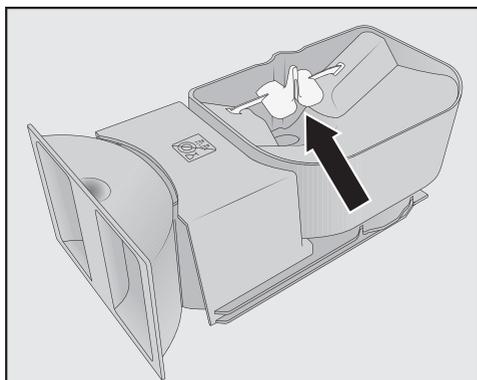
Se necessário, pode lavar a tampa do reservatório de grãos **manualmente** com água quente e um pouco de detergente. Seque bem a tampa antes de voltar a tapar o reservatório de grãos.

- 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.

Limpeza e manutenção



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.

Limpar a unidade de fervura e o interior à mão

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

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

Remova e enxague a unidade de fervura **uma vez por semana**. Limpe também a zona por baixo da unidade de fervura uma vez por semana. Dependendo se está inserido um cartu-

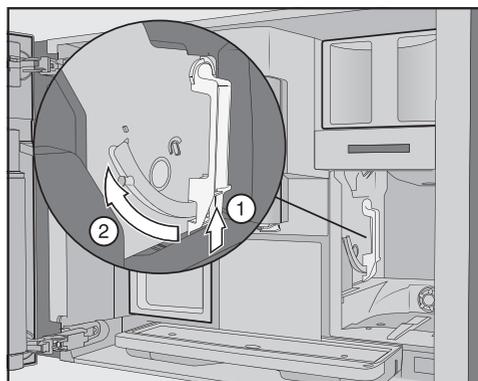
cho de limpeza, o visor indica Remover a unidade de fervura, enxaguar e limpar o interior após 100 ou 200 operações.

Remover a unidade de fervura

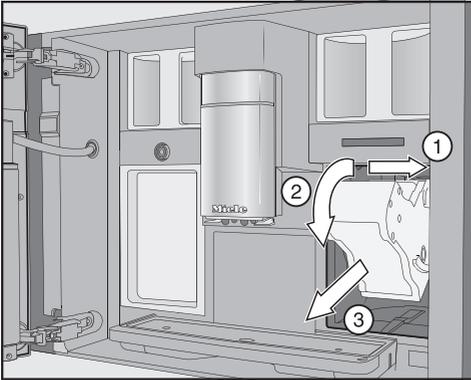
Pode já não ser possível inserir a unidade de fervura se tiver retirado a unidade de fervura e alterado a posição da pega.

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

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



- Pressione em baixo na tecla, 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.

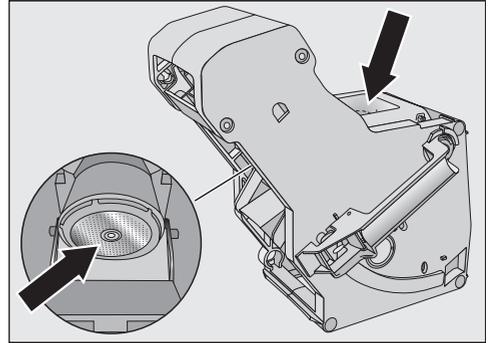
Se a unidade de fervura não puder ser puxada para fora ou só puder ser puxada com dificuldade, o acionamento da unidade de fervura não está na posição de base.

Limpar 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**.

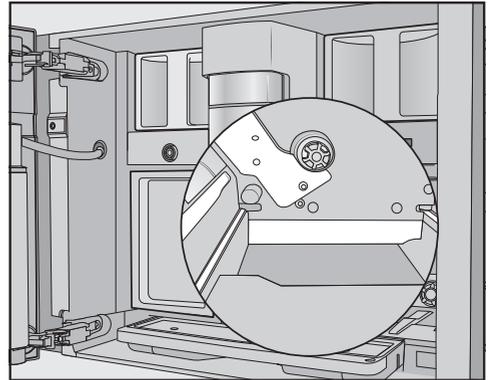
- Efetue a limpeza da unidade de fervura **manualmente sob água corrente quente** sem produtos de limpeza.



- 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.



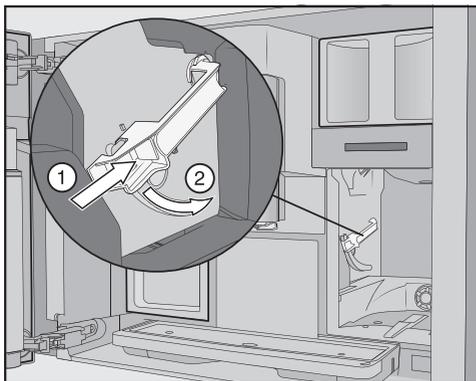
- Limpe o nicho da unidade de fervura com um pano esponja. Limpe com particular cuidado as áreas que se encontram destacadas a branco, por exemplo em volta do eixo de acionamento.

Limpeza e manutenção

Colocar 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.

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



- Pressione a tecla situada 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.

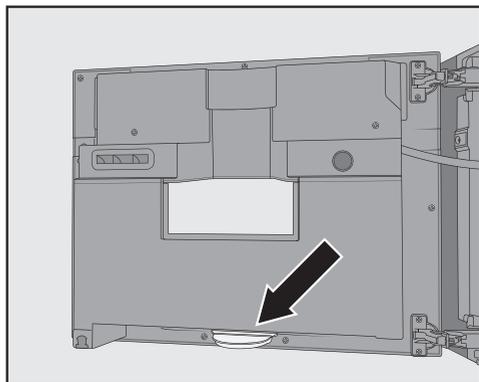
- Deslize o reservatório de água na máquina de café.

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

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

Limpar o interior, o lado interno da porta do aparelho e o tabuleiro aparta-pingos

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



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

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

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

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

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

Limpar a frente do aparelho

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

Remova de imediato a sujeira da frente do aparelho.

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

Efetue a limpeza manual da frente do aparelho após a descalcificação manual. 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 logo de seguida 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:

- Lavar a máquina
- Enxaguar tubo do leite
- Limpar os tubos do leite*
- Desengordurar unidade de fervura*
- Descalcificar a máquina*

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

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

Aceder ao menu Manutenção

É apresentado o menu de bebidas.

- Toque na tecla sensora ↵.
- Selecione Manutenção.

Agora pode iniciar o programa de manutenção pretendido.

Enxaguar o aparelho

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

Enxaguar o tubo 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 tubos de leite manualmente.

Limpar os tubos de leite

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

Limpeza e manutenção

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

Limpar o tubo do leite com cartucho de limpeza

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

É exibido o menu Manutenção.

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

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

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

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

O detergente em pó para limpeza dos tubos do leite foi especialmente desenvolvido para as máquinas de café Miele, evitando assim danos subsequentes.

Irá necessitar de 2 sticks de detergente para tubos de leite por processo de limpeza.

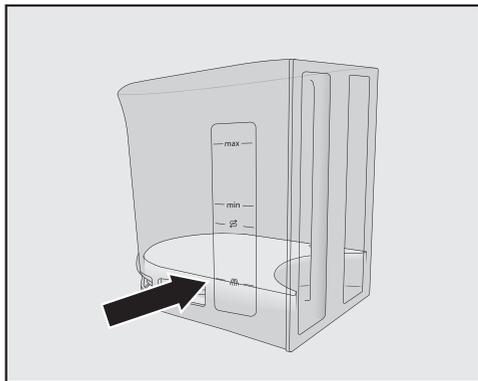
O detergente dos tubos do leite pode ser obtido através da loja online Miele, no serviço de assistência técnica da Miele ou no seu distribuidor Miele.

No visor aparece a mensagem Limpar os tubos de leite.

- Confirme a mensagem com *OK*.
- Siga as instruções no visor.

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

- Abra 2 sticks de detergente para tubos de leite e verta o conteúdo no reservatório da água.



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

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

- Volte a 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 limpa.

O processo de limpeza termina, quando no visor aparece Processo concluído.

Desengordurar unidade de fervura

Para obter bebidas de café aromáticas e para um funcionamento adequado da máquina de café deve efetuar a limpeza da unidade de fervura regularmente. De acordo com o teor de gordura existente na variedade de grão utilizada, a unidade de fervura pode ficar obstruída mais rapidamente.

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

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

Se não tiver inserido um cartucho de limpeza Miele, é apresentado no visor Desengordurar a unidade de fervura após 200 operações.

■ Confirme com *OK*.

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

Iniciar Desengordurar unidade de fervura

É exibido o menu Manutenção.

■ Toque em Desengordurar unidade fervura.

O programa de manutenção é iniciado.

■ Siga as instruções no visor.

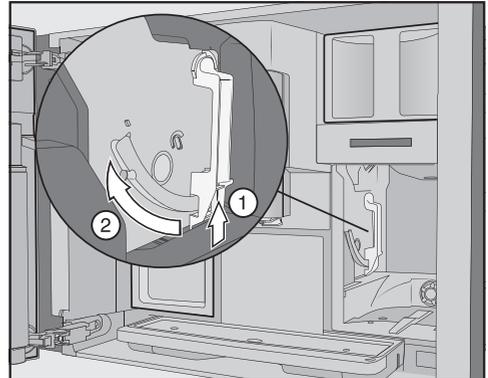
No visor aparece Retirar o reservatório da água e a unidade central. Lavar a unidade central manualmente. Limpar o interior.

Remover a unidade de fervura

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

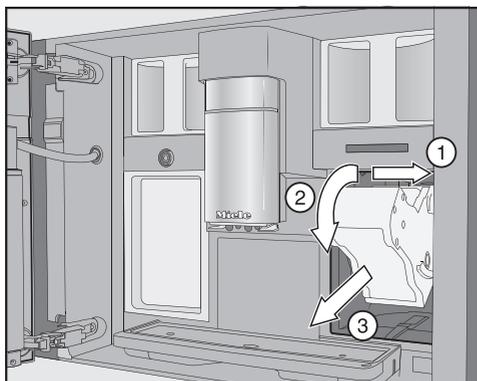
Se retirou a unidade de fervura, **não** altere a posição da pega.

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



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

Limpeza e manutenção



- 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.

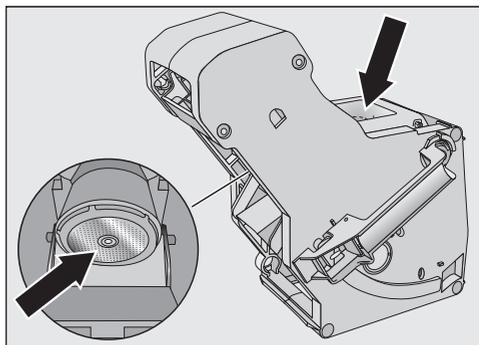
Se a unidade de fervura não puder ser puxada para fora ou só puder ser puxada com dificuldade, o acionamento da unidade de fervura não está na posição de base.

Limpar 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**.

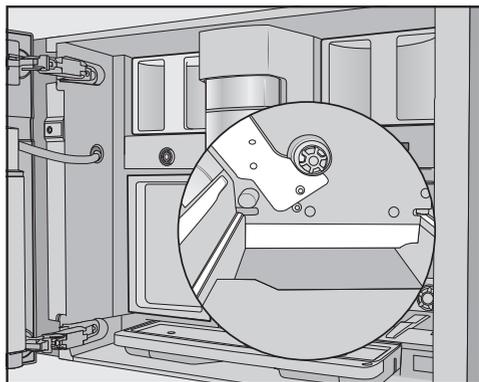
- Efetue a limpeza da unidade de fervura **manualmente sob água corrente quente** sem produtos de limpeza.



- 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.

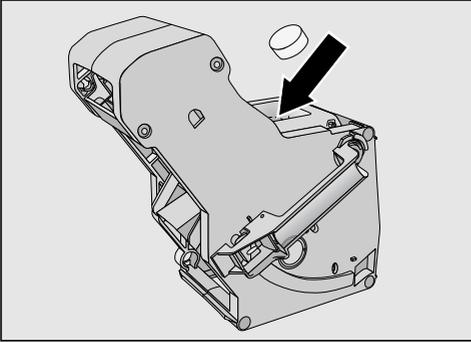
Limpar o interior

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



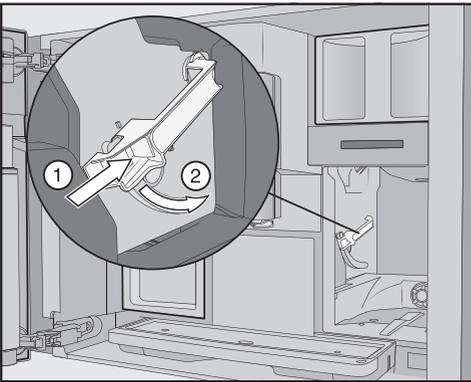
- Limpe o nicho da unidade de fervura com um pano esponja. Limpe com particular cuidado as áreas que se encontram destacadas a branco, por exemplo em volta do eixo de acionamento.

Colocar as pastilhas de limpeza na unidade de fervura



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

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



- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para trás ②.
- Encaixe o reservatório de água e o tabuleiro apara 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 apara-pingos ou encher o reservatório de água.

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

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

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

No visor aparece N.º de cafés até «Descalcificar máquina»: 50. A máquina de café mostra o número de cafés que ainda pode tirar até efetuar a próxima descalcificação durante a preparação de bebidas.

Limpeza e manutenção

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

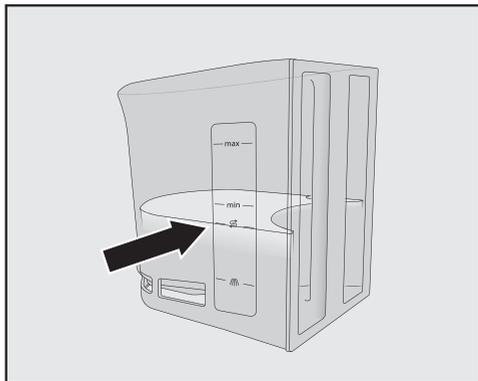
Recomendamos a utilização das pastilhas de descalcificação da Miele para uma descalcificação eficaz.

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

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

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

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



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

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

Efetuar a descalcificação

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

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

- Lave bem o reservatório da água com água limpa. Certifique-se de que **não** ficam restos do produto de descalcificação no reservatório de água. Encha o reservatório com água potável.

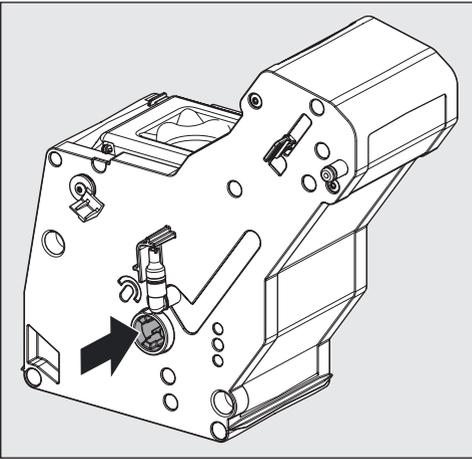
O processo de descalcificação termina quando aparecer o menu das bebidas.

Lubrificar unidade de fervura

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

Utilize lubrificante de silicone de grau alimentício.

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



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

Limpeza e descalcificação automáticas

Perigo de danos devido a salpicos das soluções de limpeza e de descalcificação.

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

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

Remova os salpicos das soluções de limpeza e de descalcificação.

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

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

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

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

Durante a limpeza automática, é limpo o tubo do leite e/ou é desengordurada a unidade de fervura. Para a limpeza automática, a máquina de café também determina a concentração da solução de

limpeza e o tipo de programa de limpeza com base no número e no tipo de preparações.

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

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

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

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

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

- Os cartuchos de limpeza e descalcificação prontos para uso estão colocados.
- Durante os programas de manutenção automáticos, a máquina de café **não** deve ser desligada da rede elétrica.
- O tabuleiro aparta-pingos, a unidade de fervura e o bocal de saída central estão montados.
- O reservatório da água tem água até pelo menos à marca  e está na máquina.
- Siga as mensagens que aparecem antes de desligar, p. ex. Despejar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.

Limpeza e descalcificação automáticas

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

Limpeza automática

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

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

A limpeza automática dura aprox. 25 minutos.

Ligar e desligar a limpeza automática

Regra geral, liga a limpeza automática na primeira colocação em funcionamento.

Não obstante, pode ligar ou desligar a Limpeza automática a qualquer momento.

O menu das bebidas é exibido.

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

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

O cartucho de limpeza da Miele

Use exclusivamente o cartucho de limpeza da Miele para limpeza automática. Foi especialmente desenvolvido para máquinas de café automáticas.

O cartucho de limpeza da Miele tem um prazo de validade de 1 ano, após ser colocado na máquina de café (prazo de validade após a abertura). Decisivo para o prazo de validade de um ano é a data em que o cartucho de limpeza foi inserido.

Não adicione líquido ou outras substâncias ao cartucho de limpeza.

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

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

Limpeza e descalcificação automáticas

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

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

Os cartuchos de limpeza podem ser obtidos através da loja online Miele, nos serviços de assistência técnica da Miele ou no seu Agente Miele.

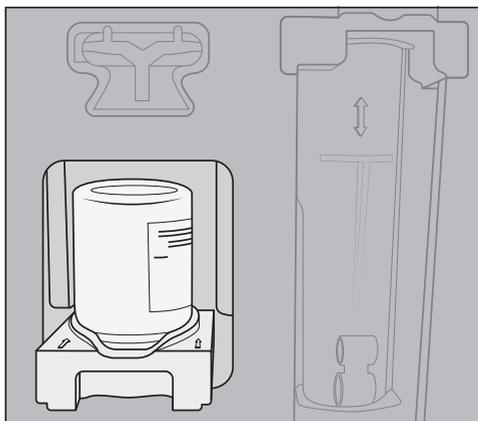
Se não for utilizado **nenhum** cartucho ou for utilizado um cartucho de limpeza **vazio** ou **expirado**, o tubo do leite e a unidade de fervura têm de ser limpos manualmente. Para tal, necessita dos produtos de limpeza adequados (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secções «Limpeza do tubo de leite» e «Desengorduramento da unidade de fervura»).

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

Trocar o cartucho de limpeza

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

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



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

Ocasionalmente podem existir resíduos de detergente no encaixe que, depois de secos, apresentam uma cor branca. Estes resíduos de detergente não afetam a função da limpeza automática. Caso necessário, pode remover os resíduos com um pano de limpeza húmido ou lavar o encaixe na máquina de lavar louça.

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



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

Descalcificação automática

A descalcificação automática dura aprox. 12 minutos.

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

O cartucho de descalcificação Miele

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

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

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

Não adicione líquido ou outras substâncias ao cartucho de descalcificação.

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

Dependendo do uso da máquina de café, o cartucho de descalcificação é suficiente durante 7 a 12 meses de descalcificação.

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

Limpeza e descalcificação automáticas

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

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

Se **não** for inserido um cartucho de descalcificação ou for inserido um cartucho **vazio** ou **expirado**, a máquina de café deve ser descalcificada com o programa de manutenção Descalcificar o aparelho. Para isso, necessita do respetivo produto de descalcificação (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Descalcificar o aparelho»).

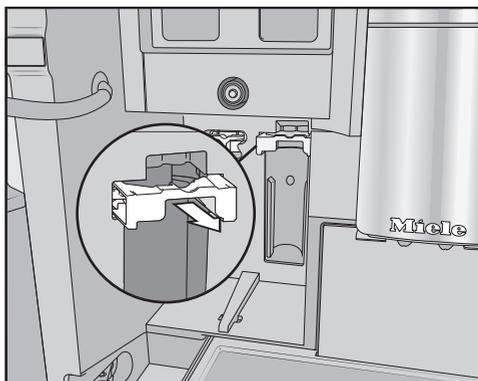
O cartucho de descalcificação pode permanecer colocado no caso de uma ausência prolongada. Ao transportar a máquina de café, remova o cartucho antes do transporte. Tenha em atenção:

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

Trocar o cartucho de descalcificação

Retirar o cartucho de descalcificação

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



- Puxe o suporte do cartucho para a frente.
- Retire o cartucho.

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

- Coloque o cartucho juntamente com o lixo doméstico.

Colocar o cartucho de descalcificação

- Coloque o cartucho e deslize-o para cima até ao batente.
- Deslize o suporte do cartucho para trás e coloque o recipiente de manutenção.
- Feche a porta do aparelho.
- Siga as instruções no visor.

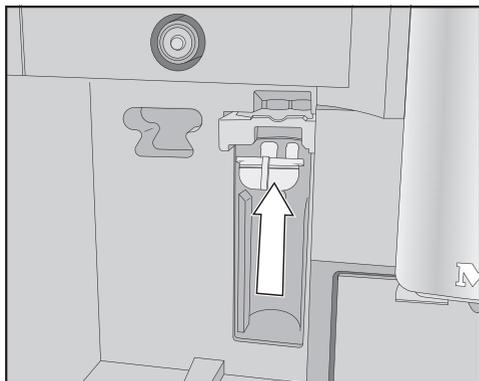
Quando voltar a desligar a máquina de café, durante a enxaguagem também o novo cartucho de descalcificação será enchido com água. Ouve como a água é bombeada para o cartucho em intervalos curtos.

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

Limpeza e descalcificação automáticas

Não utilizar qualquer cartucho de descalcificação

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



- Encaixe o adaptador em vez do cartucho.

Timer de manutenção

Pode selecionar qualquer hora de início para os programas de manutenção automáticos no timer de manutenção.

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

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

Regular timer de manutenção

O menu de bebidas é exibido.

- Toque na tecla sensora ↵.
- Selecione Manutenção.
- Selecione Timer da manutenção.
- Altere as regulações tal como desejar.
- Confirme com OK.

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

Interromper limpeza e descalcificação automáticas

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

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

- Toque no interruptor para ligar/desligar ①.

O tempo restante aparece indicado no visor em horas.

- Toque em Cancelar.

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

Resolver problemas

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

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



Indicações no visor

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

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

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

Problema	Causa e solução
F1, F2, F80, F82 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.

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. <div data-bbox="400 400 880 743" style="text-align: center;"> </div> <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 Encaixar a unidade de fervura, volte a encaixar a unidade de fervura na máquina de café. ■ 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 manual 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 de leite: ☉☉☉.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Encha o reservatório de água até à marcação e volte a dar início ao processo.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
F233	<p>O sensor detetor do rebordo da chávena não está colocado ou não está colocado corretamente.</p> <p>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 chávemas 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 355, F 357– F 362	<p>O sistema de grãos precisa de ser reinicializado, por exemplo, os grãos de café podem ter ficado entalados.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Abra a porta do aparelho e retire os dois reservatórios de café em grão da máquina de café.■ Feche a porta do aparelho. <p>O sistema de grãos é iniciado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Siga as instruções no visor.
F 307 ou Remover e limpar 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»).

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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pressione a tecla ligar/desligar ① pelo menos durante 3 segundos.
	A ficha não está bem inserida na tomada. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ligue a iluminação (consulte o capítulo «Regulações», secção «Iluminação»).
	A lâmpada está fundida. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contacte o Serviço técnico.
É exibida a hora do dia, mas a tecla sensora ☼ e o sensor de proximidade não reagem.	Não se trata de qualquer anomalia. A função Quick-Touch está desligada. Selecione a regulação Visor I QuickTouch I Ativado para que a tecla sensora ☼ e o sensor de proximidade reajam também com a máquina desligada.
A máquina de café não reage à operação no visor.	Existe uma anomalia. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Se necessário volte a seleccionar um novo tempo de desligar (consulte o capítulo «Regulações», secção «Timer»).
	A ficha não está bem inserida na tomada. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ligue a ficha à tomada.
As teclas sensoras não reagem. A máquina de café deixou de funcionar.	Existe uma anomalia interna. <ul style="list-style-type: none"> ■ Interrompa o fornecimento de corrente, desligando a ficha da máquina de café da tomada ou desligando os fusíveis do quadro eléctrico.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
Apesar de não estarem a ser preparadas quaisquer bebidas ou a máquina de café estar desligada, ouve-se um ventilador.	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.
Não é possível retirar a unidade de fervura da máquina de café.	O acionamento da unidade de fervura não se encontra na posição de base. ■ Se necessário, rode a pega da unidade de fervura de volta para a posição inicial. ■ Feche a porta do aparelho. ■ Desligue a máquina de café. ■ Espere aprox. 1 minuto antes de voltar a ligar a máquina de café. O acionamento da unidade de fervura é iniciado e move-se para a posição de base. ■ Se necessário, volte a repetir novamente os passos.
Não é possível inserir a unidade de fervura da máquina de café.	O acionamento da unidade de fervura não se encontra na posição de base. ■ Feche a porta do aparelho. ■ Ligue a máquina de café. O acionamento da unidade de fervura é iniciado e move-se para a posição de base. ■ Repita o passo novamente se necessário.

Problema	Causa e solução
<p>A preparação de bebidas de café é interrompida constantemente e aparece a mensagem Encher o reservatório 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 <i>OK</i>. <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. <hr/> <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. <hr/> <p>Durante a descalcificação automática, a máquina de café não liga com o Timer Ligar às . Não se trata de um erro. Selecione uma outra regulação do Timer.</p>

Resolver problemas

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 (Configurações Altitude).■ Se necessário, pode alterar também as regulações de temperatura das bebidas (Parâmetros de bebidas).
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»).

Anomalias na limpeza e/ou descalcificação automática

Problema	Causa e solução
Depois da ligação, surge uma mensagem que indica que a limpeza e/ou a descalcificação automática não pode(m) ser efetuada(s).	A máquina de café não estava pronta a funcionar: todas as peças removíveis, como o reservatório da água, o tabuleiro apara-pingos, a unidade de fervura ou o bocal de saída central têm de estar montados. O reservatório de água não estava abastecido com água potável pelo menos, até à marca de descalcificação  . A porta do aparelho não estava fechada. <ul style="list-style-type: none">■ Confirme a mensagem com <i>OK</i>.■ Certifique-se de que a máquina de café está pronta a funcionar antes da limpeza e/ou descalcificação automática(s) seguinte(s).
	A máquina de café não estava desligada à hora de início. Os programas de manutenção automáticos apenas são iniciados quando a máquina estiver desligada. <ul style="list-style-type: none">■ Confirme a mensagem com <i>OK</i>.■ Se necessário, altere a hora de início.

Problema	Causa e solução
<p>Aparece a mensagem Descalcificar o aparelho, embora esteja colocado um cartucho de descalcificação disponível. Não é possível preparar qualquer bebida.</p>	<p>Consoante a dureza da água usada e o seu comportamento de uso, deve descalcificar ocasionalmente a máquina de café com o programa de manutenção. Irá necessitar de uma pastilha de descalcificação adequada, por exemplo pastilhas de descalcificação Miele.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Efetue a descalcificação da máquina de café com o programa de manutenção (consulte o capítulo «Limpeza e Manutenção», secção «Descalcificar o aparelho»).
<p>Após ligar aparece uma destas mensagens: Não foi possível realizar a limpeza automática. Realizar agora a limpeza automática (duração min)? Caso contrário, ficará desligada permanentemente.</p> <p>ou: Não foi possível realizar a manutenção automática. Realizar agora, como parte da manutenção automática (duração min)? Caso contrário, a limpeza automática desligar-se-á como parte automática da manutenção</p> <p>Não é possível preparar bebidas.</p>	<p>Não foi possível efetuar a Limpeza automática por cinco vezes.</p> <p>Pretende que a máquina de café continue a efetuar automaticamente a limpeza do tubo de leite e que desengordure automaticamente a unidade de fervura:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Certifique-se de que a máquina de café está pronta a funcionar para a manutenção automática (consulte o capítulo «Limpeza e descalcificação automáticas»). ■ Toque em <i>OK</i> para iniciar a limpeza automática. <p>Se selecionar <i>Não</i> e, assim, desligar a limpeza automática, deve limpar o tubo do leite e desengordurar a unidade de fervura manualmente (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção»). Para isso, necessita do detergente para os tubos de leite e das pastilhas para desengordurar a unidade de fervura.</p>

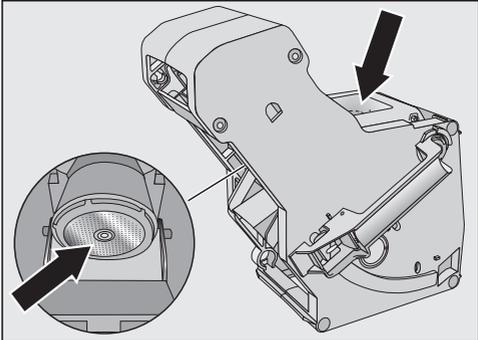
Resolver problemas

Resultados não satisfatórios

Problema	Causa e solução
O café não está suficientemente quente.	A chávena não foi pré-aquecida. Quanto mais pequena e mais grossa for a chávena mais importante é o seu preaquecimento. ■ 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 plástico ou pedrinhas. ■ Desligue a máquina de café. Contacte o Serviço técnico.
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. <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.

Resolver problemas

Problema	Causa e solução
<p>As bebidas de café fluem lentamente, «pin-gando» do bocal de saída central.</p>	<p>A unidade de fervura está entupida porque a máquina de café foi utilizada de forma muito intensiva. E/ou a unidade de fervura não foi removida regularmente e limpa manualmente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se um cartucho de limpeza estiver inserido, desligue primeiro Limpeza automática (Configurações Limpeza automática).■ Execute o programa de manutenção Desengordurar unidade fervura com 1 pastilha de limpeza (consulte o capítulo «Limpeza e manutenção», secção «Desengorduramento da unidade de fervura e limpeza do interior»).  <p>■ Limpe especialmente os filtros da unidade de fervura com cuidado.</p> <p>■ Se necessário, ligue a Limpeza automática antes de iniciar a preparação de uma bebida.</p> <p>Caso contrário, os programas de manutenção Limpar os tubos de leite e Desengordurar unidade fervura devem ser executados novamente.</p>

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

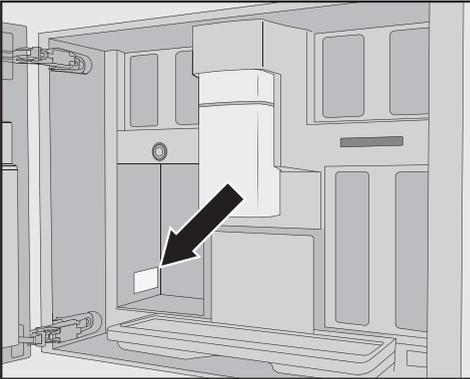
Contacto no caso de avarias

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

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

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

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



Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei nº 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

Acessórios

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

- **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
- **AutoCleaner**
para a limpeza automática do tubo do leite e da unidade de fervura
- **Cartucho de descalcificação**
para descalcificação automática
- **Pastilhas de descalcificação**
para efetuar a descalcificação manual
- **CJ JUG 1,0 l**
Cafeteira térmica para café ou chá (função de cafeteira)
- **Miele Black Edition One for all**
grãos de café inteiros: perfeitamente 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

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.

Ligação elétrica

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

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

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.

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

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

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

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

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

A placa de características fornece informações sobre o consumo nominal. Os 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.

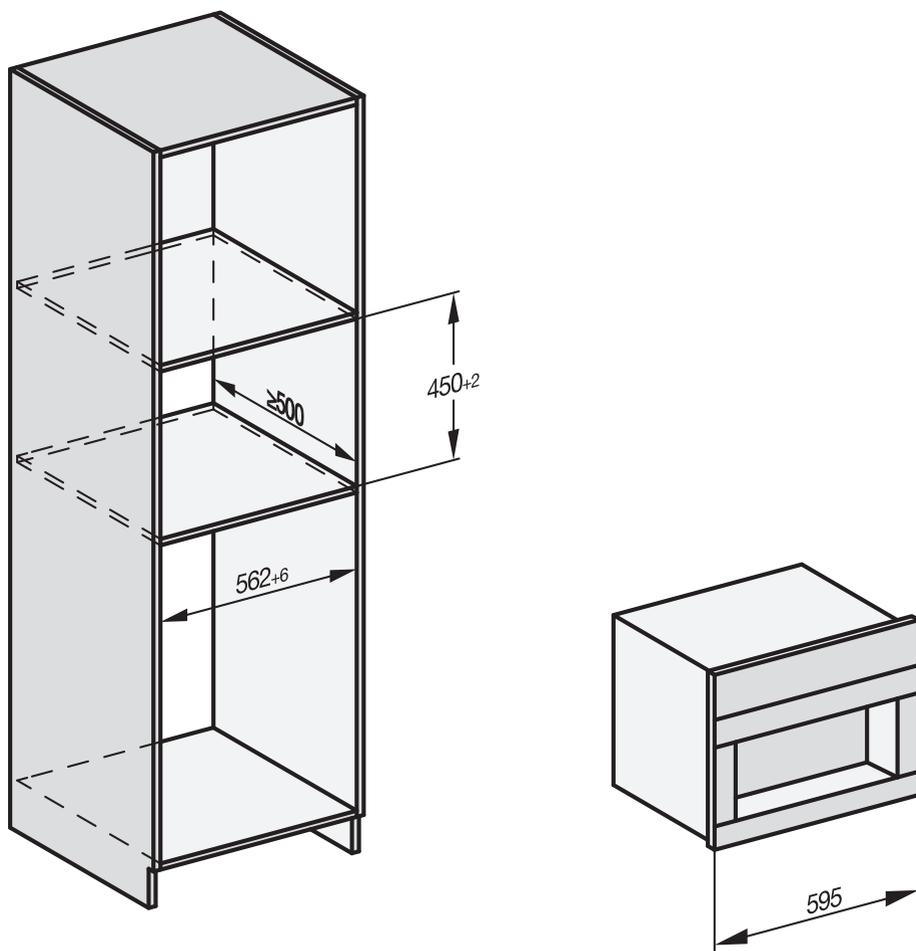
Instalação

Dimensões para encastrar

Montagem num armário alto

Mantenha um altura mínima de instalação de 850 mm.

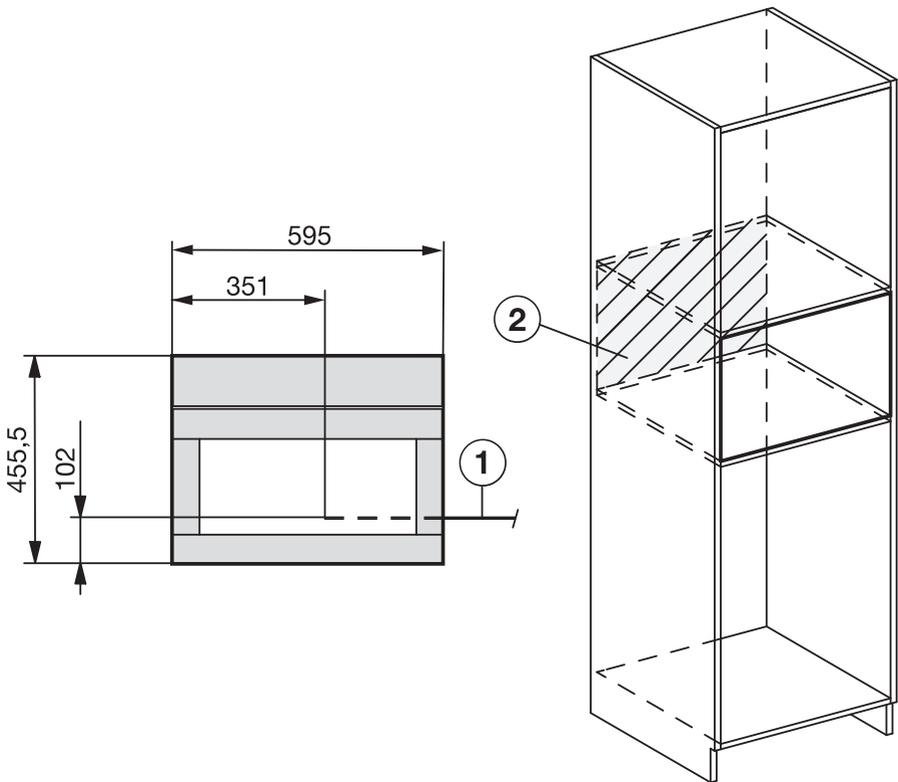
Todas as dimensões são indicadas em mm.



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 e ligações

Todas as dimensões são indicadas em mm.



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

Instalação

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.

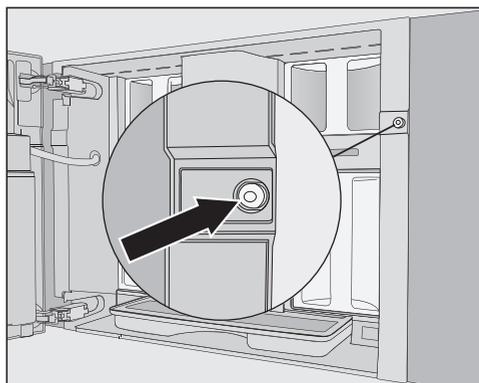
Dica: A possibilidade de colocar a máquina de café ao mesmo nível do nicho de montagem é útil. Desta forma é mais fácil ligar o aparelho à eletricidade.

Ligar à corrente elétrica

Observe as indicações no capítulo «Ligação elétrica».

- Ligue a máquina de café à corrente elétrica.

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.

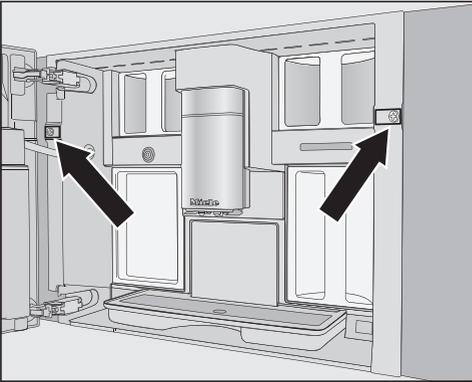
Para alinhar a máquina de café, em caso algum ajuste a dobradiça da porta. De outro modo, o recipiente do leite pode deixar de acoplar corretamente e a preparação do leite pode deixar de funcionar bem.

- 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.

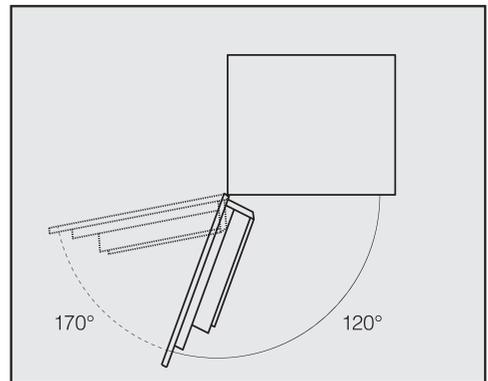
Dica: Pode remover os limitadores de abertura da porta e aumentar o ângulo de abertura da porta para cerca de 170°, para que possa aparafusar mais facilmente o parafuso esquerdo (consulte a secção «Limite de abertura da porta»). Verifique se existe espaço suficiente e se a porta do aparelho não bate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

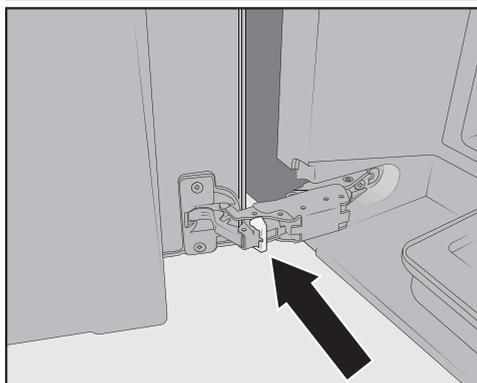
É possível remover os limitadores de abertura da porta para aumentar o ângulo de abertura para aprox. 170°. Isto facilita, por exemplo, a remoção dos reservatórios de café em grão.



Instalação

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: $\leq 0,3$ watts

Consumo de energia no modo de espera em rede: $\leq 2,0$ 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

Direitos de autor e licenças

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

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

Direitos de autor e licenças

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

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

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

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

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

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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 7840

pt-PT

M.-Nr. 12 860 770 / 02 / 002