

Instruções de utilização

Máquina de café



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

Eliminação da embalagem de transporte

Embalagem de transporte

A embalagem protege a máquina de café de danos que possam ocorrer durante o transporte.

Guarde a caixa original e as peças em esferovite para que possa mais tarde transportar o aparelho com segurança.

Além disso deve guardar a embalagem original caso seja necessário efectuar alguma reparação no aparelho. Assim poderá transportar a máquina de café em segurança.

Eliminação do aparelho em fim de vida útil


Aparelhos eléctricos e electrónicos contêm muitas vezes diversos materiais valiosos. Mas também contêm determinadas substâncias, misturas e componentes, que foram necessárias para o seu funcionamento e segurança. Se estes materiais forem depositados no contentor de lixo doméstico, ou se forem tratados de forma errada, podem ser prejudiciais à saúde e ao ambiente. Não deposite o seu aparelho fora de uso, junto do contentor do lixo normal.



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha e reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos da sua junta de freguesia, dos Agentes Miele ou da Miele. Para apagar eventuais dados pessoais no aparelho antigo, este processo é legalmente da sua responsabilidade. Mantenha os aparelhos até serem transportados, fora do alcance de crianças

Eliminação da embalagem de transporte	2
Medidas de segurança e precauções	6
Descrição do aparelho	16
Elementos de comando e indicações	17
Acessórios	18
Primeiro funcionamento	19
Antes da primeira utilização	19
Ligar pela primeira vez	19
Dureza da água	20
Princípio de utilização	22
Encher o reservatório da água	23
Encher o reservatório de café em grão com grãos de café	24
Ligar e desligar a máquina de café	25
Aquecimento chávenas	26
Regular o bocal de saída central	27
Preparação de bebidas	28
Preparar um café	28
Interromper a preparação	29
Duas doses	29
Cafeteira: tirar vários cafés seguidos	30
Preparar café a partir de café em pó	30
Preparar água quente (CM6350)	31
Preparar bebidas a partir de um perfil	32
Preparar café com leite	33
Reservatório do leite	33
Utilizando leite directamente da respectiva embalagem	34
Preparar bebidas com leite	34
Grau de moagem	35
Quantidade a moer, temperatura de fervura ou pré-infusão	36
Quantidade a moer	36
Temperatura de fervura	36
Pré-infusão do café em pó	37

Índice

Quantidade de bebida	38
Perfis	40
Activar perfis	40
Criar perfil.....	40
Seleccionar o perfil.....	41
Alterar nomes	41
Apagar perfil.....	41
Mudar de perfil.....	41
Regulações	42
Abrir o menu "Regulações".....	42
Alterar regulações e memorizar.....	42
Listagem das várias possibilidades de regulação.....	43
Idioma.....	45
Horas	45
Temporizador.....	45
Modo economia	46
Iluminação	46
Info (mostrar informações)	47
Bloquear a máquina de café (bloqueio de funcionamento ).....	47
Dureza da água	48
Luminosidade do visor	48
Volume.....	48
Aquecimento de chávenas.....	48
Configuração de fábrica.....	48
Ligação para exposições (Agentes)	49
Limpeza e manutenção	50
Os intervalos de limpeza	50
Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça.....	51
Tabuleiro apara-pingos e caixa de borras	53
Grelha metálica apara-pingos	54
Reservatório de água	54
Filtro em aço inoxidável na válvula de alimentação de água.....	55
Bocal de saída central com Cappuccinatore integrado	55
Reservatório do leite em aço inox.....	57
Tubo de leite	57
Reservatório de café em grão e compartimento de café em pó.....	58
Revestimento exterior	58
Programas de manutenção:	59
Activar o menu "Manutenção"	59
Enxaguar a máquina.....	59
Lavar o tubo de leite.....	60

Limpar a unidade de fervura e o espaço interior.....	61
Descalcificar o aparelho	65
Que fazer quando ...?	67
Indicações no visor	67
Comportamento inesperado da máquina de café	70
Resultados não satisfatórios	77
Transportar	79
Evaporação	79
Embalar	79
Serviço técnico e garantia	80
Economia de energia	81
Ligação eléctrica	82
Indicações de instalação	83
Dimensões do aparelho	84
Dados técnicos	85

Medidas de segurança e precauções

Esta máquina de café corresponde às normas de segurança em vigor. Utilização inadequada pode ter consequências graves para o utilizador e aparelho.

Leia as instruções de utilização e de montagem antes de pôr o aparelho a funcionar pela primeira vez. As instruções contêm informações importantes sobre instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma não só se protege como evita anomalias no aparelho.

A Miele não pode ser responsabilizada por danos ocorridos devido à não observação destas indicações.

Guarde o livro de instruções e de montagem para que possa consultar sempre que necessário.

Utilização adequada

► Esta máquina de café destina-se a ser utilizada a nível doméstico e em ambientes domésticos.

Os ambientes comparáveis a domésticos são:

- lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- propriedades agrícolas;
- e também a utilização da máquina de café por clientes em casas de férias, hotéis e outros espaços residenciais idênticos.


► Esta máquina de café não se destina a ser utilizada no exterior.

► Utilize a máquina de café exclusivamente a nível doméstico, para preparar café expresso, Cappuccino, Latte Macchiato, etc. Qualquer outra forma de utilização não é permitida.

► As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar a máquina de café com segurança terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar a máquina de café sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhe for explicado de forma que a possam utilizar com segurança. Devendo ter capacidade para reconhecer e compreender o perigo de uma utilização incorrecta.

Medidas de segurança e precauções

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 oito anos devem ser mantidas afastadas da máquina de café e do cabo de ligação à corrente.
- ▶ As crianças a partir dos oito anos de idade só podem utilizar a máquina de café sem serem vigiadas se lhes foi explicado o seu funcionamento de forma que a possam utilizar com segurança. As crianças a partir dos oito anos de idade devem ter capacidade para reconhecer e compreender o perigo de uma utilização incorrecta.
- ▶ 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 efectuar a limpeza do aparelho sem serem vigiadas.
- ▶ Lembre-se que o café não é uma bebida para crianças.
- ▶ Risco de asfixia !
As crianças ao brincarem com o material de embalagem (películas, por exemplo) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou se cobrirem a cabeça com esse material. Mantenha o material de embalagem fora do alcance das crianças.

Segurança técnica

- ▶ Danos na máquina de café podem pôr a sua segurança em risco. Verifique se o aparelho apresenta algum dano visível, antes de o instalar. Nunca ponha uma máquina de café danificada a funcionar.
- ▶ Antes de ligar o aparelho á corrente deve verificar se os dados sobre a ligação eléctrica (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 eléctrica da máquina de café só está garantida se a ligação à corrente for efectuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. Este requisito fundamental de segurança deve existir. Em caso de dúvida contacte um electricista e mande rever a instalação eléctrica.
- ▶ O funcionamento fiável e seguro da máquina de café só está garantido, se a máquina estiver ligado à rede pública de electricidade.
- ▶ Não ligue a máquina de café à corrente através de uma tomada múltipla ou de uma extensão. Estas não dão a segurança necessária ao aparelho (risco de incêndio).
- ▶ A máquina de café não pode ser utilizada em locais móveis (por ex. navios/barcos).
- ▶ Desligue de imediato a ficha da tomada se detectar algum dano ou por ex. cheiro a queimado.
- ▶ Certifique-se de que o cabo eléctrico não fica preso ou encostado a arestas vivas.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica pendurado. Existe risco de tropeçar e a máquina de café pode ficar danificada.
- ▶ Utilize a máquina de café somente em temperaturas ambiente entre +10 °C e +38 °C.

Medidas de segurança e precauções


- ▶ Risco de sobreaquecimento! Certifique-se de que a máquina de café é suficientemente ventilada. Não tape a máquina de café durante a utilização com panos ou idênticos.
- ▶ Se a máquina de café estiver encastrada por trás da porta de um móvel, só poderá ser utilizada com a porta do móvel aberta. Com a porta do móvel fechada fica acumulado calor e humidade. Como consequência o aparelho e/ou o móvel podem ficar danificados. Não feche a porta do móvel quando a máquina de café estiver a funcionar. Feche a porta do móvel somente depois da máquina ter arrefecido por completo.
- ▶ Proteja a máquina de café e salpicos de água. Não mergulhe a máquina de café em água.
- ▶ Reparações em aparelhos eléctricos incl. o cabo eléctrico, só devem ser executadas por técnicos autorizados pela Miele. Reparações executadas indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador.
- ▶ O direito à garantia cessa se a máquina de café não for reparada por um técnico autorizado Miele.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. Peças com defeito só podem ser substituídas por peças originais Miele.
- ▶ A máquina de café deve ser desligada da corrente sempre que sejam efectuadas reparações.
A máquina de café só está desligada da corrente quando:
 - o cabo de ligação à corrente estiver desligado da tomada.
Para desligar a máquina da corrente não puxe pelo cabo de ligação mas sim pela ficha;
 - os fusíveis/disjuntores do quadro estiverem desligados;
 - os fusíveis do quadro eléctrico estiverem completamente desparafusados.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Nunca abra o revestimento da máquina. Se eventualmente tocar em alguma peça condutora eléctrica ou se efectuar alterações eléctricas ou mecânicas pode possivelmente provocar avarias de funcionamento na máquina de café.
- ▶ Utilize apenas acessórios originais Miele. Se forem montados ou ligados outros acessórios ou peças, fica excluído o direito à garantia.

Medidas de segurança e precauções

Utilização adequada

 Risco de queimaduras no bocal de saída central e saída de água quente!

O líquido que sai e o vapor estão muito quentes.

► Tome nota:

- Nunca coloque partes do corpo por baixo do bocal de saída central se estiver a sair líquido quente ou vapor.
- Não toque nas partes quentes.
- Os bicos podem pulverizar líquido ou vapor muito quente. Certifique-se por isso de que o bocal de saída central está limpo e montado correctamente.
- Também a água existente no tabuleiro apara pingos pode estar muito quente. Despeje o tabuleiro apara pingos com cuidado.

 CM6350: risco de lesões oculares!

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

► Observe o seguinte sobre a água a utilizar:

- Encha o reservatório da água somente com água potável fria. Água quente ou outro tipo de líquido pode danificar a máquina de café.
 - Substitua diariamente a água para evitar formação de germes.
 - Não utilize água mineral. A máquina de café ganha calcário excessivo e será danificada.
 - Nunca utilize água proveniente de instalações de osmose inversa. O aparelho pode ficar danificado.
- Encha o reservatório de café em grão somente com grãos de café torrados. Não coloque no reservatório de café em grão café tratado com aditivos ou café previamente moído.
- Não adicione líquido no reservatório de café em grão.

Medidas de segurança e precauções

- ▶ Não utilize café verde (verde, grãos de café não torrados) ou misturas de café, que contenha café verde. Os grãos de café verde são muito duros e contêm ainda uma determinada quantidade de humidade residual. O sistema de moagem da máquina de café pode ficar danificado logo na primeira moagem.
- ▶ Não utilize na máquina de café grãos de café tratados com açúcar, caramelo ou idênticos, assim como líquidos que contenham açúcar. O açúcar danifica o aparelho.
- ▶ No compartimento de café em pó só deve colocar café em pó ou pastilhas Miele para desengordurar a unidade de fervura.
- ▶ Não utilize café em pó caramelizado. O açúcar nele contido vai obstruir a unidade de fervura da máquina de café. As pastilhas de limpeza para desengordurar a unidade de fervura não dissolvem a obstrução.
- ▶ Utilize somente leite sem aditivos. A maior parte dos açucarados entopem a conduta de passagem do leite.
- ▶ Se utilizar leite de origem animal, utilize apenas leite pasteurizado.
- ▶ Não mantenha qualquer mistura de café e álcool incandescente por baixo do bocal de saída central. As peças em plástico da máquina de café podem incendiar-se e derreter.
- ▶ Não coloque nada incandescente, como uma vela por ex., sobre ou junto da máquina de café. A máquina de café pode incendiar-se e o fogo pode propagar-se.
- ▶ Não utilize a máquina para efectuar a limpeza de utensílios.

Medidas de segurança e precauções

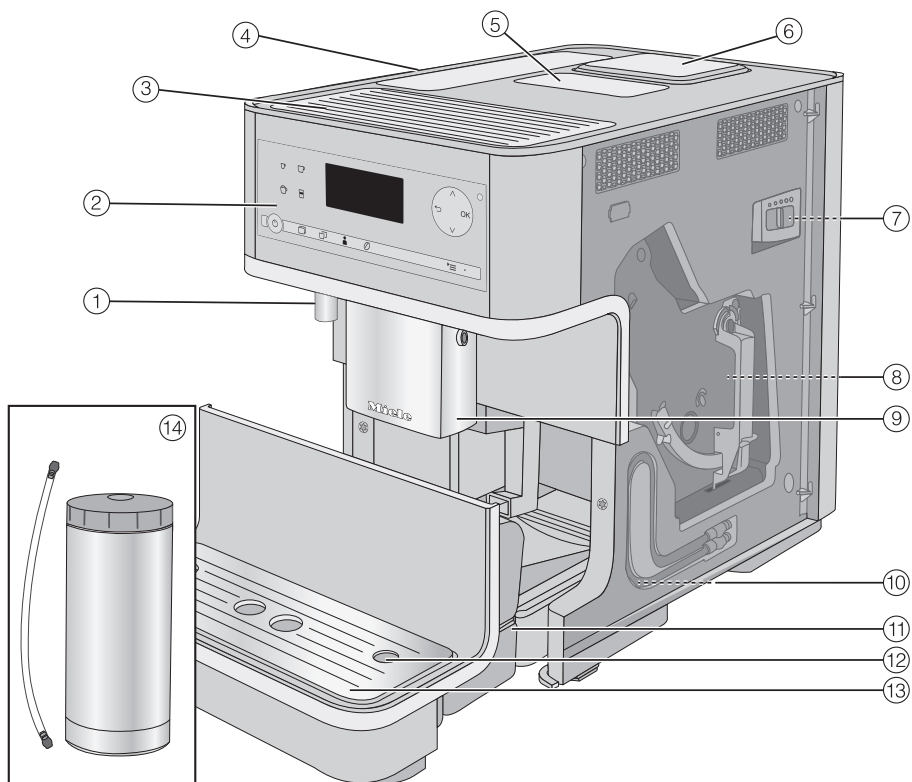
Limpeza e manutenção

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

Para aparelhos com superfícies em aço inoxidável:

- ▶ Não cole qualquer tipo de autocolante nem fixe nada utilizando fita adesiva, fita transparente ou cola nas superfícies em aço inoxidável. A superfície em aço inox poderá ficar danificada e perde o efeito protector contra a sujidade.
- ▶ O revestimento do painel em aço inox é sensível a riscos. Mesmo os ímanes podem provocar arranhões.

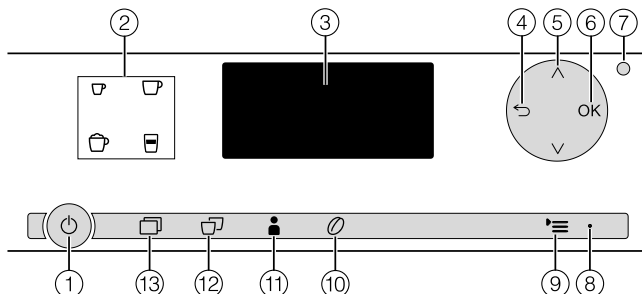
Descrição do aparelho
















- ① Saída de água quente*
- ② Elementos de comando e indicações
- ③ Aquecimento de chávenas*
- ④ Reservatório de água
- ⑤ Compartimento de café em pó
- ⑥ Reservatório de café em grão
- ⑦ Regulação do grau de moagem (por trás da porta do aparelho)
- ⑧ Unidade de fervura (por trás da porta do aparelho)
- ⑨ Bocal de saída central com Cappuccinatore integrado
- ⑩ Posição de recolha do tubo de leite (por trás da porta do aparelho)
- ⑪ Tabuleiro aparta-pingos com tampa e caixa de borras
- ⑫ Bocal para tubo de leite
- ⑬ Pannel inferior com grelha aparta-pingos
- ⑭ Reservatório do leite em aço inox*

*CM 6350

Elementos de comando e indicações



- ① **Tecla ligar/desligar** 
Ligar e desligar a máquina de café
- ② **Teclas selectoras de bebidas**
Preparação de expresso ,
café normal ,
Cappuccino  ou
Latte macchiato .
- ③ **Visor**
Informações sobre a acção actual ou estado
- ④ **"Voltar"** 
Voltar ao próximo nível superior do menu, interromper acções não pretendidas
- ⑤ **Teclas com setas**  
Mostrar mais opções no visor e marcar uma selecção
- ⑥ **OK**
Confirmar indicações no visor e memorizar regulações
- ⑦ **Interface óptica**
(só para o serviço de assistência técnica Miele)
- ⑧ **LED**
Luz vibrante, quando o aparelho está ligado, mas o visor está escuro
- ⑨ **Regulações** 
Ver o menu "Regulações" e alterar regulações
- ⑩ **Parâmetros** 
Indicar e alterar regulações para preparar bebidas
- ⑪ **Perfis** 
Criar e gerir perfis
- ⑫ **Duas doses** 
Preparar duas doses de uma bebida
- ⑬ **Outros programas** 
Outras bebidas: Ristretto, café longo, Caffè Latte, leite quente e espuma de leite, água quente*
Programa de manutenção

* CM6350

Acessórios

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

Acessórios fornecidos junto

- **Colher de café**
para dosear o café em pó
- **Reservatório do leite em aço inox MB-CM**
mantém o leite frio durante mais tempo
(capacidade para 0,5 l)

O reservatório do leite em aço inox não faz parte do fornecimento do modelo CM6150.

- **Set inicial "Manutenção de aparelhos Miele"**
Conforme o modelo, são fornecidos diversos produtos de limpeza, p. ex. pastilhas de descalcificação Miele.
- **Escova de limpeza**
para efectuar a limpeza do tubo de leite

Acessório que pode adquirir

Na Miele encontra uma série de acessórios assim como produtos de limpeza adequados ao seu aparelho.

- **Pano multi-usos em microfibras**
para eliminar dedadas e pouca sujidade
- **Detergente para tubos de leite**
para efectuar a limpeza do sistema de leite
- **Pastilhas de limpeza**
para desengordurar a unidade de fervura
- **Pastilhas de descalcificação**
para descalcificar as condutas de água
- **Reservatório do leite em aço inox MB-CM**
mantém o leite frio durante mais tempo (capacidade para 0,5 l)

Antes da primeira utilização


- Retire as folhas de protecção e a folha informativa que eventualmente possam existir.
- Insira a grelha apara-pingos e o painel inferior.
- Instale a máquina de café numa superfície plana e protegida contra água (consulte "Indicações de instalação").

Efectue a limpeza do aparelho (consulte "Limpeza e manutenção") antes de colocar água e café em grão na máquina.

- Ligue a ficha da máquina de café à tomada (consulte "Ligação eléctrica").
- Retire o reservatório da água e encha-o com água potável fria. Preste atenção à marcação "máx." e volte a encaixar o reservatório da água (consulte "Encher o reservatório da água").
- Retire a tampa do reservatório de café em grão, encha-o com grãos de café torrados e volte a colocar a tampa (consulte "Encher o reservatório de café em grão").

Ligar pela primeira vez

Ao ligar a máquina de café pela primeira vez aparece a mensagem de boas-vindas e, de seguida, terá de efectuar as seguintes regulações:

- Idioma e país
- Horas
- Toque na tecla ligar/desligar .

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

Seleccionar o idioma

- Toque na tecla com setas $\wedge \vee$, até que o idioma pretendido fique iluminado em destaque.
Toque em OK.
- Toque na tecla com setas $\wedge \vee$, até que o país pretendido fique iluminado em destaque.
Toque em OK.

A regulação efectuada fica memorizada.

Acertar as horas

- Toque na tecla com setas $\wedge \vee$, até que apareçam as horas actuais.
Toque em OK.


A regulação efectuada fica memorizada.

O primeiro funcionamento foi concluído com sucesso. A máquina aquece e enxagua os tubos. A água de enxáguação sai através do bocal de saída central.

- Enxague o tubo de leite (consulte "Enxaguar o tubo de leite") antes de preparar leite pela primeira vez.

Primeiro funcionamento

Tenha em atenção que o verdadeiro aroma do café e o típico creme só se fazem notar após terem sido servidos alguns cafés.

Desligue a máquina de café através da tecla Ligar/Desligar . Não retire a ficha de alimentação para desligar a máquina de café. Se, nas primeiras utilizações, desligar a máquina de café da corrente eléctrica terá de realizar novamente a primeira colocação em funcionamento.

Nos primeiros cafés preparados é moída uma maior quantidade de grãos de café, podendo resultar daí restos de pó na tampa do tabuleiro aparapingos.

Dureza da água

O grau de dureza da água indica a quantidade de calcário dissolvido na água. Quanto mais calcário tiver, mais dura é a água. E quanto mais dura for a água, mais vezes será necessário efectuar a descalcificação da máquina de café.

A máquina de café mede a quantidade de água consumida e a quantidade de vapor. Conforme o grau de dureza seleccionado, podem ser preparados mais ou menos bebidas, até que seja necessário voltar a efectuar a descalcificação da máquina.

Regule a máquina de café para o grau de dureza da água existente no local, de modo que o aparelho funcione correctamente e não seja danificado. Depois, no momento certo, aparece a indicação para efectuar a descalcificação.

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

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

Podem ser regulados quatro graus de dureza:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Regulação*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	macia 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	média 2
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	dura 3
> 21	> 3,7	> 375	muito dura 4

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

Regular o grau de dureza da água

- Toque em **☰**.
- Seleccione através da tecla com setas **^** **v** Grau de dureza da água e toque em **OK**.
- Através das teclas com setas **^** **v** seleccione o grau de dureza e toque depois em **OK**.

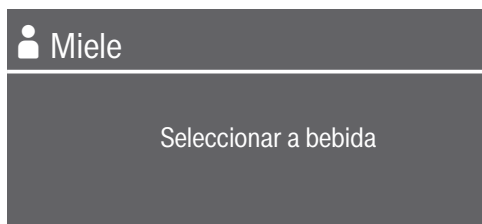
A regulação efectuada fica memorizada.

Princípio de utilização

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

CM6350: cada vez que tocar nos teclas soa um sinal acústico. Pode adaptar o volume sonoro das teclas ou desligar o som das teclas (consulte "Regulações – Volume").

Encontra-se no menu de bebidas, quando no visor aparecer:



Para preparar um café, toque numa tecla de bebidas.

Outras bebidas encontram-se no menu Outros programas .

Activar um menu e navegar num menu

Para activar um menu, toque na tecla correspondente. No menu correspondente pode iniciar acções ou alterar regulações.

Regulações

Idioma 

Horas

Temporizador

Uma barra à direita no visor indica que se seguem mais opções ou mais texto. Através da tecla com setas $\wedge \vee$ pode activar as mesmas.

Através do visto \checkmark , pode ver a regulação que está seleccionada.

Se pretender seleccionar uma opção, toque na tecla com setas $\wedge \vee$, até que a opção pretendida fique iluminada em destaque.

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

Sair do menu ou cancelar a acção

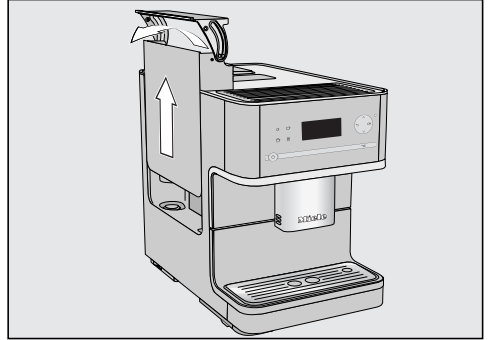
Para sair do nível actual do menu, toque na tecla \leftarrow .

Encher o reservatório da água

⚠ Substitua **diariamente** a água para evitar formação de germes.

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

Não utilize **água mineral**. A máquina de café ganha calcário excessivo e será danificada.



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

Se o reservatório de água ficar ligeiramente mais elevado ou inclinado, verifique se a superfície de apoio está suja. A válvula de saída pode ficar com fuga.

Se necessário efectue a limpeza da superfície de apoio do reservatório.

Encher o reservatório de café em grão com grãos de café

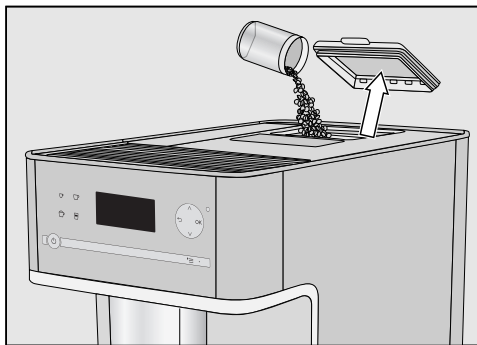
Pode preparar café normal ou expresso com grãos de café torrado, que a máquina irá moer individualmente na altura da preparação. Para isso encha o reservatório de café em grão com os grãos de café.

Em alternativa também pode preparar um café a partir de café em pó (consulte "Preparar um café a partir de café em pó").

Atenção! Danos no moinho de café!
Encha o reservatório de café em grão somente com grãos de café torrados. Não coloque no reservatório de café em grão café previamente moído.
Não adicione líquido no reservatório de café em grão.

Atenção! O açúcar destrói a máquina de café!
No reservatório de café em grão não deve colocar grãos de café tratados com açúcar, caramelo ou idênticos, assim como nenhum tipo de líquido que contenha açúcar.
Não utilize café verde (verde, grãos de café não torrados) ou misturas de café, que contenha café verde. Os grãos de café verde são muito duros e contêm ainda uma determinada quantidade de humidade residual. O sistema de moagem da máquina de café pode ficar danificado logo na primeira moagem.

Dica: Pode moer os grãos de café verde num moinho de nozes ou sementes. Estes moinhos têm geralmente uma lâmina de aço inoxidável rotativa. Deve depois adicionar o café moído **em porções** no compartimento de café em pó (consulte "Preparar um café a partir de café em pó").



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

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

Ligar e desligar a máquina de café

Ligar

- Toque na tecla ligar/desligar .

A máquina começa a aquecer e enxagua os tubos. Pelo bocal de saída central sai água muito quente.

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

Se a temperatura de funcionamento for superior a 60 °C quando a máquina é ligada, a máquina de café não enxagua.

Se não tocar em nenhuma tecla ou não efectuar qualquer programa de tratamento, o visor desliga ao fim de aprox. 7 minutos, para economizar energia. O LED à direita acende com intermitência, enquanto a máquina de café estiver ligada.

- Para voltar a activar a máquina de café e poder voltar a preparar bebidas, toque numa tecla sensora à escolha.

Desligar

- Toque na tecla ligar/desligar .

Após sair um café, as condutas serão enxaguadas antes de desligar.

Se preparou uma bebida com leite, ao fim de algum tempo aparece no visor *Encaixar o tubo de leite na grelha apara-pingos*.

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

Se o tubo de leite não for lavado antes de desligar a máquina, terá de efectuar a sua lavagem ao ligar a máquina da próxima vez.

Ausência prolongada

Se não utilizar a máquina de café durante um longo período de tempo, então:

- despeje o tabuleiro apara-pingos, a caixa de borras e o reservatório da água;
- efectue a limpeza de todas as peças e também da unidade de fervura;
- se necessário, retire a ficha de alimentação da tomada para desligar a máquina de café da corrente eléctrica.

As horas seleccionadas não são memorizadas e têm de voltar a ser acertadas ao ligar a máquina da próxima vez.

Aquecimento chávenas

(CM6350)

O sabor do café desenvolve-se melhor e mantém-se quente durante mais tempo se for servido em chávenas pré-aquecidas.

Quanto mais pequena e mais grossa for a chávena mais importante é o seu pré-aquecimento.

Coloque as chávenas ou copos sobre a zona de aquecimento na máquina de café.

Terá de ligar o aquecimento de chávenas.

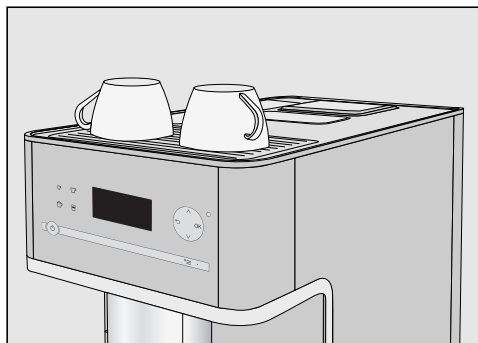
O aquecimento de chávenas está constantemente a ser aquecido enquanto a máquina de café estiver ligada.

Ligar e desligar o

- Toque em '≡'.
- Seleccione Aquecimento de chávenas e toque em **OK**.
- Seleccione a opção pretendida e toque em **OK**.

A regulação efectuada fica memorizada.

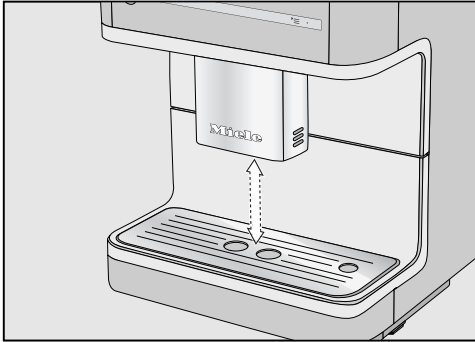
Pré-aquecer chávenas



- Coloque as chávenas ou copos sobre a zona de aquecimento na máquina de café.

Regular o bocal de saída central

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



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

Preparação de bebidas

Pode escolher entre as seguintes especialidade de café:

– **Ristretto** ☐ é um café expresso concentrado. É preparada a mesma quantidade de café em pó, como para um expresso, mas com muito pouca água.

– **Expresso** ☐ é um café forte, aromático com um creme cor de avelã em cima.

Para preparar um expresso utilize grãos de café torrados para expresso.

– **Café** ☐ a diferença entre um café normal e um expresso está na torrefacção especial dos grãos de café e na quantidade de água.

Para preparar o café normal utilize grãos de café com o grau de torrefacção correspondente.

– **Café longo** é um café preparado com mais água.

⚠ Risco de queimaduras no bocal de saída central e saída de água quente!

O líquido que sai e o vapor estão muito quentes.

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

Não toque nas partes quentes.

Preparar um café



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

■ Escolher a bebida pretendida:

– Expresso ☐

– Café ☐


– em Outros programas ☐:
Ristretto, café cheio

A preparação tem início.

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

Interromper a preparação

Para interromper a preparação,

- volte a tocar na tecla de bebidas ou  para bebidas de Outros programas

A máquina de café interrompe a preparação.

Dica: Dica: Logo que no visor apareça Stop indicado, também pode interromper a preparação através de OK.

Ao preparar **Especialidades de café com leite** ou **duas doses de uma bebida** pode interromper a preparação de cada componente.

- Toque em OK.

A máquina de café interrompe a preparação.

Duas doses

Podem tirar dois cafés de uma só vez para uma só chávena ou para duas chávenas.




- Para encher duas chávenas em simultâneo, coloque as chávenas por baixo dos bicos de saída.

- Toque em .

- Escolha a bebida.


Pelo bocal de saída central saem agora dois cafés do tipo pretendido.

Dica: Se durante um período de tempo não tocar nas teclas de bebidas, a selecção de "Dois cafés"  volta ao início.

Preparação de bebidas

Cafeteira: tirar vários cafés seguidos

Através da função **Cafeteira** pode tirar vários cafés seguidos automaticamente (máx. um litro), para, p. ex., encher uma cafeteira de café. Pode preparar até oito chávenas.

- Coloque um recipiente de tamanho adequado por baixo do bocal de saída central.
- Toque em .
- Toque na tecla com setas $\wedge \vee$ até que **Cafeteira** fique iluminado em destaque. Toque em **OK**.
- Toque na tecla com setas $\wedge \vee$ até que o número de chávenas pretendido (3 a 8) fique iluminado em destaque. Toque em **OK**.
- Siga as indicações mencionadas no visor.

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

Interromper a preparação individual

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

A preparação actual do café é interrompida.

Cancelar Cafeteira

- Toque em .

A preparação de **Cafeteira** é cancelada.

Preparar café a partir de café em pó

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

Desta forma pode tirar p. ex. um descafeinado, apesar de no reservatório de café em grão existir café em grão com cafeína.

A máquina de café reconhece automaticamente se existe café em pó no respectivo compartimento.

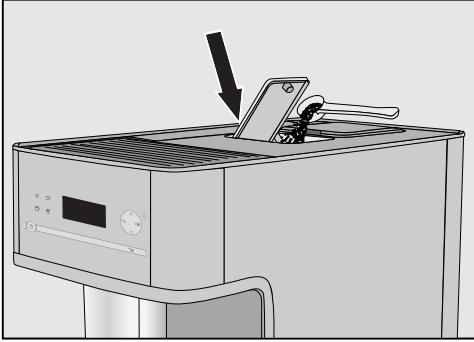
Com café em pó só é possível tirar **um** café de cada vez.

Adicionar café em pó

Adicione no **máx.** duas colheres de café no compartimento. Se juntar café em pó em demasia, a unidade de fervura não pode pressionar o café em pó.

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

Utilize a colher de café fornecida junto para dosear correctamente.



- Abra o compartimento de café em pó.
- Deite uma colher de café em pó no compartimento de café em pó.

Adicione no **máx.** duas colheres de café no compartimento.

- Feche o compartimento de café em pó.

No visor aparece Utilizar café em pó.

Preparação de café a partir de café em pó

Quando pretender preparar um café a partir de café em pó,

- seleccione **sim** e toque em **OK**.

Agora pode seleccionar o tipo de café que pretende tirar.

- Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída central.
- Escolha o café pretendido.

O café pretendido é preparado.

Se seleccionar **não** e confirmar com **OK**, o café em pó que não foi utilizado é despejado na caixa de borras. O aparelho efectua a enxaguagem.

Preparar água quente (CM6350)

⚠ Cuidado! Risco de queimaduras na saída de água quente! A água que sai é demasiado quente.

Certifique-se de que a água não sai a ferver para preparar um chá preto.



- Coloque um recipiente adequado por baixo da saída de água quente.

- Toque em **☐**.

- Seleccione **Água quente** e toque em **OK**.

A água quente sai para o recipiente pelo bico de saída de água quente.

Para parar a preparação,

- toque em **OK**.

A máquina de café interrompe a preparação.

Preparação de bebidas

Preparar bebidas a partir de um perfil

Pode adaptar as bebidas aos seus gostos individuais e memorizar num perfil.

Se já configurou o seu perfil pessoal (consulte "Perfis"), seleccione-o antes de preparar uma bebida.

■ Toque em .

■ Através da tecla com setas \wedge \vee seleccione o perfil pretendido e toque em *OK*.

O nome do perfil seleccionado aparece em cima no visor.

Agora pode preparar a bebida pretendida.

Preparar café com leite

⚠ Cuidado! Risco de queimaduras no bocal de saída central! O líquido que sai e o vapor estão muito quentes!

Utilize somente leite sem aditivos. Os aditivos mais açucarados obstruem os componentes de passagem do leite. A máquina de café ficará danificada.

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

Se não preparou leite durante um longo espaço de tempo, enxague o tubo de leite antes de tirar a primeira bebida. Desta forma germes eventualmente existentes no tubo de leite serão eliminados.

Pode escolher entre as seguintes especialidade de café com leite.

- **Cappuccino** ☕ é composto por mais ou menos dois terços de espuma de leite e um terço de expresso.
- **Latte macchiato** ☕ é composto por um terço de leite muito quente, espuma de leite e expresso.
- **Caffè Latte** ☕ é composto por leite muito quente e café expresso..

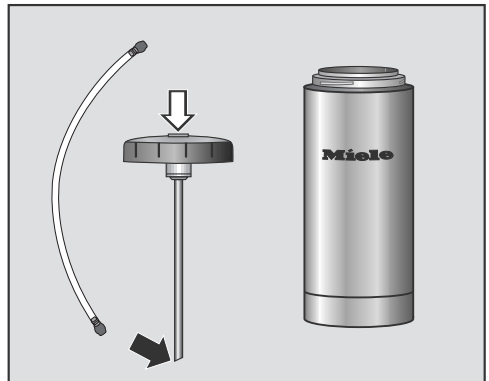
Além disso pode preparar **leite quente** e **espuma/creme de leite**.

Dica: Para uma consistência perfeita do creme/espuma de leite utilize leite de vaca frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) com pelo menos três por cento de teor de proteínas. Pode escolher o teor de gordura do leite ao seu gosto particular. Com leite gordo (no min. 3,5% de gordura) o creme/espuma de leite fica mais cremoso.

Reservatório do leite

(Equipamento fornecido CM6350)

O reservatório do leite em aço inox mantém o leite frio durante mais tempo. Só com leite frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) é possível obter um bom creme/espuma de leite).

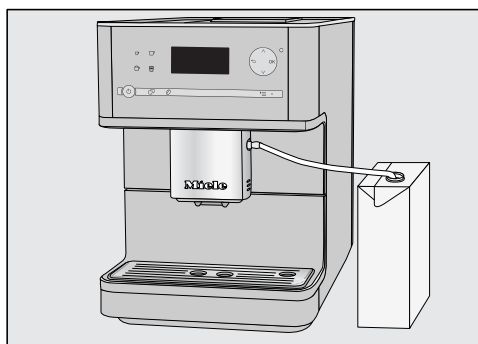


- Encaixe o tubo de aspiração em inox na tampa pelo interior. Certifique-se de que a extremidade com corte oblíquo fica voltada para baixo.
- Encha o reservatório com o leite até que fique no máx. 2 cm de espaço livre até ao rebordo. Feche o reservatório com a tampa.
- Encaixe o tubo do leite na tampa, por cima. Certifique-se de que a peça de ligação fica correctamente encaixada.

Preparar café com leite

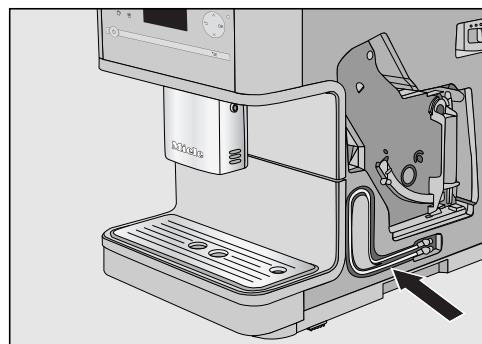


- Coloque o reservatório do leite ao lado da máquina de café. Encaixe o tubo do leite na respectiva ligação do bocal de saída central.



Utilizando leite directamente da respectiva embalagem.

- Encaixe o tubo do leite na respectiva ligação do bocal de saída central.
- Coloque a embalagem com o leite ao lado da máquina de café.
- Coloque o tubo de leite no interior da embalagem e certifique-se de que fica suficientemente encaixado.



O tubo do leite para utilizar na embalagem com o leite encontra-se no interior do aparelho.

Preparar bebidas com leite

- Coloque um recipiente adequado por baixo do bocal de saída central.
- Escolher a bebida pretendida:
 - Cappuccino ☕
 - Latte macchiato ☕
 - em Outros programas: Caffè Latte, leite quente, espuma de leite

A bebida pretendida é preparada.

Grau de moagem

Quando o café estiver moído de acordo com o grau de moagem seleccionado, o café escorre para a chávena e forma-se um creme.

O creme ideal tem um tom cor de avelã.

O grau de moagem seleccionado é eficaz para todos as especialidades de café.

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

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

- o café passar rapidamente para a chávena,
- o creme for muito claro e irregular.

Reduza o grau de moagem para moagem mais fina.

O grau de moagem é **muito fino**, se

- o café passar às pinguinhas para a chávena,
- o creme for castanho escuro.

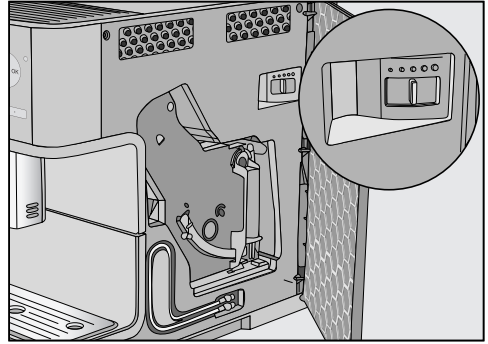
O grau de moagem terá de ser alterado para moagem mais grossa.

Tome nota do seguinte para não danificar o moinho de café:

Altere o grau de moagem nível a nível.

Volte novamente a moer café, antes de voltar a alterar um nível do grau de moagem.

- Abra a porta do aparelho.



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

Ao abrir a porta do aparelho, o contador interno para despejar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras volta a zero.

- Despeje o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.
- Prepare um café.

Depois disso pode voltar a alterar o grau de moagem.

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

Quantidade a moer, temperatura de fervura ou pré-infusão

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

- Toque em \emptyset .
- Seleccione a bebida pretendida e toque em *OK*.

As regulações actuais para a quantidade a moer, temperatura de fervura e pré-infusão aparecem indicadas.

- Seleccione *Quantidade a moer*, *Temperatura ebulição* ou *Pré-infusão*.
- Seleccione a regulação pretendida e toque em *OK*.

A regulação efectuada fica memorizada.

Quantidade a moer

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

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

A quantidade moída é **muito pouca**, se

- o café passar rapidamente para a chávena,
- o creme for muito claro e irregular.
- o café tiver um sabor muito fraco.

Aumente a quantidade a moer, para moer mais café.

A quantidade moída é **demasiado elevada**, se

- o café passar às pinguinhas para a chávena,
- o creme for castanho escuro,
- o café tiver um sabor muito amargo.

Reduza a quantidade a moer.

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

Temperatura de fervura

A temperatura de fervura ideal depende

- da variedade de café utilizada,
- se vai preparar um expresso ou um café, e
- da pressão do ar.

Se o aparelho for instalado, por exemplo, numa localidade situada cerca de 2000 metros acima do nível do mar, a temperatura de fervura deve ser regulada mais baixa. Devido à pressão de ar mais baixa, a água ferve a temperaturas mais baixas.

Dica: Nem todos os cafés suportam temperaturas elevadas. Algumas variedades reagem com mais sensibilidade, por isso a formação do creme e o gosto são afectados.

Pré-infusão do café em pó

Durante a pré-infusão o café em pó é humedecido após a moagem com um pouco de água muito quente . A quantidade de água restante é pressionada após um curto período de tempo através do café em pó humedecido. Como resultado os sabores do café soltam-se melhor.

Pode escolher uma pré-infusão curta ou longa ou então desactivar a "pré-infusão".

A "pré-infusão" vem desactivada de fábrica.

Quantidade de bebida

O sabor do café depende tanto da variedade como também da quantidade de água que é utilizada na sua preparação.

Pode ajustar a quantidade de água para todos os tipos de café e a quantidade de água quente, ao tamanho da chávina e à variedade do café utilizado.

Também para as especialidades de café com leite, além de poder ajustar a quantidade de expresso ou de café, pode ajustar a quantidade de leite e de espuma/creme de leite. Do mesmo modo, pode alterar a quantidade para leite quente e para espuma de leite.

Para cada bebida é possível programar uma quantidade máxima. Quando essa for alcançada, a preparação pára. Depois, para essa bebida é memorizada a dose máxima possível.

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

Tem duas possibilidades para iniciar a programação da quantidade:

- através da tecla bebidas, quando preparar um café; ou
- se activar Quantidade no menu Parâmetro \mathcal{O} .

A quantidade de bebida alterada será sempre memorizada no perfil actual. O nome do perfil actual aparece no visor em cima à esquerda.

Interromper a programação de quantidade

- Toque novamente na tecla de bebidas ou na tecla sensora \square para bebidas de Outros programas.

Alterar a quantidade de bebida durante a preparação

Pode ajustar e memorizar a quantidade de cada bebida para Espresso \square , Café \square , Cappuccino \square e Latte macchiato \square logo na preparação.

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

A bebida pretendida é preparada e no visor aparece Salvar.

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


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

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

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

Alterar a quantidade de bebida no menu **Parâmetro** .


Pode ajustar e memorizar a quantidade de cada bebida para **Café longo**, **Caffè Latte**, **leite quente** e **espuma de leite** só através do menu "Parâmetros".

- Coloque um recipiente adequado por baixo do bocal de saída central.
- Toque em .
- Seleccione a bebida pretendida.
- Seleccione **Quantidade** e toque em **OK**.

A partir de agora o modo de procedimento é idêntico à programação da quantidade ao preparar um café.

Alterar a quantidade de bebida para diferentes perfis.

Para cada perfil pode ajustar individualmente a quantidade de cada bebida.

- Toque em .
- Seleccione o perfil.

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

Agora e tal como descrito antes, pode alterar a quantidade de bebida individualmente.

Perfis

Se a máquina de café for utilizada por diferentes pessoas com gostos e preferências de café diferentes, além dos perfis Miele pode criar perfis individuais.

Em cada perfil pode adaptar individualmente as regulações para as bebidas de café (quantidade de bebida, quantidade a moer, temperatura de fervura e pré-infusão).

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

Activar perfis

- Toque em .



Agora pode criar um perfil.

Se já tiver criado um perfil para além do perfil padrão Miele, também tem as opções:



- **Seleccionar perfil** em perfis que já se encontram criados no aparelho.
- **Alterar nome**, se o nome de um perfil tiver de ser alterado.
- **Eliminar perfil**, se pretender apagar um perfil.
- **Mudar perfil**, para definir se a máquina de café deve muda automaticamente para o perfil padrão Miele, ou se deve manter o último perfil seleccionado.

Dica: Se tocar em  ou , entra novamente no menu principal.

Criar perfil


- Através da tecla com setas selecciona   Criar perfil e toque em OK.

No visor aparecem letras, que podem ser seleccionadas através da tecla com setas. Números, letra maiúscula ou minúscula, também podem ser seleccionados através da tecla com setas.




- Toque na tecla com setas  , para seleccionar o carácter pretendido. Toque em OK.

O carácter aparece na linha superior.


- Repita o processo até que o nome pretendido apareça na linha superior do visor.

Dica: Através da tecla  pode eliminar o carácter seleccionado por último.

Ao seleccionar um nome para o perfil e se o pretender memorizar,

- marque com a tecla com setas   o visto  e toque depois em OK.

Se não pretender memorizar o que seleccionou,

- toque em  até que todos os caracteres fiquem apagados e apareça o menu anterior no visor.

O perfil criado em último lugar está seleccionado como perfil actual.

Seleccionar o perfil

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

- Seleccionar através da tecla com setas $\wedge \vee$ Seleccionar o perfil e toque em *OK*.
- Através da tecla com setas $\wedge \vee$ seleccionar o perfil pretendido e toque em *OK*.

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

Alterar nomes

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

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

Apagar perfil

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

- Através da tecla com setas seleccionar $\wedge \vee$ Cancelar perfil e toque em *OK*.

- Seleccionar o perfil a eliminar.
- Toque em *OK*.

A seguir ao nome aparece um visto \checkmark e ao fim de algum tempo o perfil é eliminado.

Mudar de perfil

A máquina pode ser regulada de forma que volte sempre e automaticamente ao perfil Miele, ao ligar esteja o perfil Miele sempre activo ou que mantenha as preferências do utilizador reguladas em último lugar.

- Seleccionar Mudar de perfil e toque em *OK*.

Agora tem as seguintes possibilidades:

- manual: O perfil seleccionado permanecerá activo até seleccionar um perfil diferente.
- após preparação: sempre que retire uma bebida o aparelho muda automaticamente para o perfil Miele.
- ao ligar: Sempre que ligar a máquina ela irá seleccionar automaticamente o perfil Miele independente do perfil que estava seleccionado antes de a ter desligado pela última vez.
- Seleccionar a opção pretendida e toque em *OK*.

Regulações

Abrir o menu "Regulações"

- Toque em '☰.

Agora pode verificar ou alterar as regulações.

O visto ✓ que aparece após cada selecção, mostra a que está activa no momento.

Dica: Tocando em ↵ passa para o próximo nível do menu.
Tocando em '☰ entra novamente em Seleccionar a bebida.



Alterar regulações e memorizar

- Toque em '☰.
- Através da tecla com setas ^v seleccione a regulação que pretende alterar.
Toque na tecla OK.
- Toque na tecla com setas ^v, até que a opção pretendida fique iluminada em destaque.
Toque em OK.

A regulação efectuada fica memorizada.

Listagem das várias possibilidades de regulação

A regulação de fábrica para o ponto correspondente do menu está marcada com *.

Ponto do menu	Regulações possíveis
Idioma 	deutsch*, mais idiomas País
Horas	Formato de horas – 12 horas / 24 horas* Acertar
Temporizador	Acertar : ligar às / desligar após (0:30)* / desligar às activar : ligar às (sim / não*) / desligar às (sim / não*)
Modo economia	Activar* / Desligado
Iluminação	Regular a luminosidade
Informação	Total de preparações – Total de cafés/bebidas / Espresso / Café / Café longo / Cappuccino / Latte macchiato / Caffè Latte / Espuma de leite / Leite quente / Água quente Nº de cafés até descalcificar o aparelho: Nº de cafés até desengordurar a unidade de fervura
Bloqueio de funcionamento 	Activar / Desligado*
Grau de dureza da água	macia 1 média 2 dura 3* muito dura 4


Regulações

Ponto do menu	Regulações possíveis
Luminosidade do visor	Regular a luminosidade
Volume do sinal	Sinais acústicos Som das teclas
Aquecimento de chávenas	Activar / Desligado*
Agente	Modo de exposição (Activar / Desligado*)
Regulação de fábrica	Não repor repor

As funções iluminação, aquecimento de chávenas e volume sonoro só estão disponíveis para CM6350.

Idioma

Pode seleccionar o seu idioma e o seu país para todos os textos indicados no visor.

Dica: Se por engano seleccionou um idioma que não entende, volte ao ponto "idioma" através do símbolo .

Horas

Pode regular o formato de horas e acertar o relógio.

Formato das horas

As opções são:

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

Regular

Através da tecla com setas $\wedge \vee$ selecione as horas e os minutos.

Temporizador

Pode seleccionar as seguintes funções através do temporizador:

A máquina de café

- liga a uma determinada hora, por ex. de manhã ao pequeno almoço (ligar às),
- desliga após uma determinada hora, (desligar às),
- desliga após uma determinada hora, se não for activada nenhuma tecla (desligar após).

Para ligar às e desligar às tem de **activar** o Timer.

Ligar às

Quando o bloqueio de funcionamento estiver activado, a máquina de café **não** liga à hora pretendida.

Através da tecla com setas $\wedge \vee$ selecione as horas e os minutos.

Quando a máquina de café ligar **três vezes** através da função do temporizador Ligar às e não retirar nenhum café, a máquina não volta a ligar automaticamente. Assim a máquina não irá ligar no caso de ausências prolongadas, por ex férias.

Os tempos programados permanecem na memória e voltam a ficar activados após a próxima ligação manual.

Regulações

Desligar às

Através da tecla com setas $\wedge \vee$ selecione as horas e os minutos.

No caso de ausências prolongadas, os tempos memorizados permanecem memorizados e ao voltar a ligar ficam novamente activados (consulte "Ligar às").

Desligar após

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

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

Activar e desactivar o temporizador

Se o bloqueio de funcionamento estiver activado, não é possível seleccionar a função do temporizador *Ligar às*.

- Seleccionar a função do temporizador pretendida.

A função do temporizador seleccionada fica marcada com \boxtimes .

- Toque na tecla com setas \vee as vezes que forem necessárias até que *aceitar* fique iluminado em destaque. Toque na tecla *OK*.

Modo economia

O modo economia é um modo de economia de energia.

Quando o modo de economia estiver ligado, a máquina de café aquece de novo sempre que preparar uma bebida. A preparação demora um pouco mais.

Quando o modo de economia estiver desligado economiza claramente mais energia. A máquina de café aquece após ser ligada. Depois permanece aquecida e as bebidas podem ser preparadas com intervalos de espera mais curtos.

No visor aparece a indicação sobre a alteração do consumo de energia.

Iluminação

(CM6350)

Através da tecla com setas $\wedge \vee$ altera a luminosidade.

Se não tocar em qualquer tecla ou não efectuar nenhum programa de manutenção, a iluminação desliga ao fim de aprox. 7 minutos para economizar energia.

Dica: Para desligar a iluminação, toque na tecla com setas \vee até que os segmentos deixem de estar preenchidos e apareça *Desligado*.

Info (mostrar informações)

No ponto do menu **Informação** pode ser indicado o número de cafés que foram servidos de cada qualidade.

Além disso pode ver, se ainda é possível servir mais de 50 cafés antes da próxima descalcificação ou até à próxima limpeza da unidade de fervura (Nº de cafés até).

Dica: Para voltar à indicação anterior, toque em **OK**.

Bloquear a máquina de café (bloqueio de funcionamento)

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

Bloqueio de funcionamento **activar e desactivar**

Quando o bloqueio de funcionamento estiver activado, as regulações do temporizador para ligar às são desactivadas. A máquina de café **não** liga à hora pretendida.

Desactivar temporariamente o bloqueio de funcionamento

Enquanto estiver indicado no visor Para desbloquear carregar durante 6 segundos na tecla **OK**,

- toque na tecla **OK** durante 6 segundos.

Logo que desligue a máquina ela volta a ficar bloqueada.

Regulações

Dureza da água

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

Luminosidade do visor

Através da tecla com setas $\wedge \vee$ altera a luminosidade do visor.

Volume

(CM6350)

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

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

Aquecimento de chávenas

(CM6350)

Informações sobre o aquecimento de chávenas encontram-se no capítulo "Aquecimento de chávenas".

Configuração de fábrica

As regulações alteradas na máquina de café podem ser repostas e voltar às definições de fábrica.

O número de cafés tirados e o estado do aparelho (cafés possíveis tirar até à descalcificação, ... desengordurar a unidade de fervura) não são repostos.

As regulações fornecidas de fábrica podem ser consultadas em "Listagem das várias possibilidades de regulação".


As seguintes regulações **não** são repostas:-

- Idioma
- Horas


Ligação para exposições (Agentes)

Para utilização doméstica não necessita desta função.

Através da função Agente a máquina de café pode ser apresentada numa loja. O aparelho fica iluminado mas não é possível tirar cafés ou efectuar outras acções.

Se activar o modo exposição não pode desligar a máquina de café através da tecla ligar/desligar .

Limpeza e manutenção

 Efectue a limpeza da máquina de café diariamente, para evitar a formação de bactérias.

Os intervalos de limpeza

Intervalos de limpeza recomendados	O que deve ser limpo e tratado?
Diariamente (no final do dia)	Reservatório de água
	Caixa de borras de café
	Tabuleiro e chapa apara-pingos
	Reservatório do leite em aço inox
1 x por semana (mais vezes se existir muita sujidade)	Bocal de saída central com Cappuccinatore integrado
	Unidade de fervura
	Espaço interior (por baixo da unidade de fervura)
	Frente do aparelho (especialmente importante após efectuar a descalcificação)
1 x por mês	Reservatório de café em grão e compartimento de café em pó
após indicação	Tubo de leite
	Efectuar a limpeza da unidade de fervura (com pastilhas de limpeza)
	Descalcificar o aparelho

Lavar manualmente ou na máquina de lavar louça


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

- Cobertura em aço inox do bocal de saída central
- Unidade de fervura
- Tampa do reservatório da água
- Tampa do reservatório de café em grão
- Reservatório do leite em aço inox
- Painel inferior


Algumas peças da máquina de café podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Se estas peças forem lavadas frequentemente na máquina de lavar louça, podem alterar a cor devido a eventual contacto com restos de alimentos, tomate por exemplo, ou o revestimento pode ficar danificado.

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

- Tabuleiro apara-pingos
- Grelha metálica apara-pingos
- Caixa de borras de café
- Reservatório de água
- Bocal de saída central (sem cobertura em aço inoxidável)

 Risco de queimaduras em peças muito quentes ou líquido quente!

Deixe arrefecer a máquina de café, antes de efectuar a limpeza. Cuidado, pois a água no tabuleiro apara-pingos pode estar muito quente.

 Não utilize um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode provocar curto-circuito.

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

Limpeza e manutenção

As superfícies são sensíveis a riscos. Nas superfícies de vidro os riscos também podem provocar a quebra. As superfícies podem alterar ou mudar a cor se entrarem em contacto com produto de limpeza inadequados. Se detectar salpicos do produto de descalcificação limpe de imediato essas zonas!

Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

- detergentes que contenham soda, amoníaco ácidos ou cloro,
- produtos que contenham dissolventes,
- produtos anticalcário,
- produto para limpar aço inoxidável,
- produto para limpeza de máquinas de lavar louça,
- produtos para limpeza de vidros,
- produto para limpeza para fornos,
- produtos abrasivos, como por ex. os que contenham areia,
- esfregões ou escovas abrasivas e duras com restos de detergente,
- esponja mágica,
- raspadores metálicos afiados!

Tabuleiro aparta-pingos e caixa de borras

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

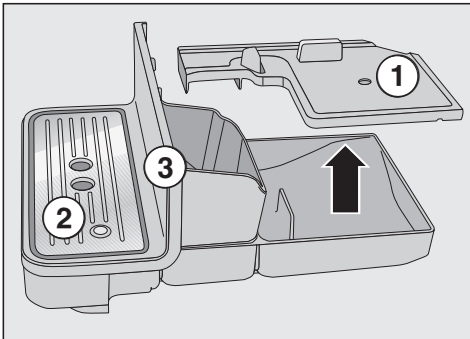
A caixa de borras encontra-se no tabuleiro aparta-pingos. Muitas vezes na caixa de borras também existe água.

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

Risco de queimaduras!

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

- Deslize o bocal de saída central totalmente para cima.



- Retire o tabuleiro aparta-pingos com cuidado da máquina de café. Retire a tampa (1).
- Despeje o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras.

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

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

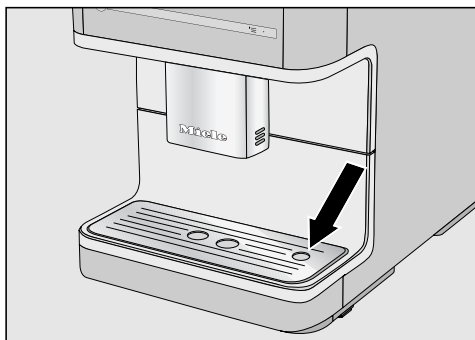
- Efectue a limpeza do espaço interior do aparelho por baixo do tabuleiro aparta-pingos.
- Volte a montar todas as peças e encaixe o tabuleiro aparta-pingos na máquina de café.

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

Limpeza e manutenção

Grelha metálica aparta-pingos

- Retire a chapa aparta-pingos e a grelha.
- Lave a grelha metálica aparta-pingos na máquina de lavar louça ou manualmente utilizando água quente e um pouco de detergente.
- Seque a grelha aparta-pingos.

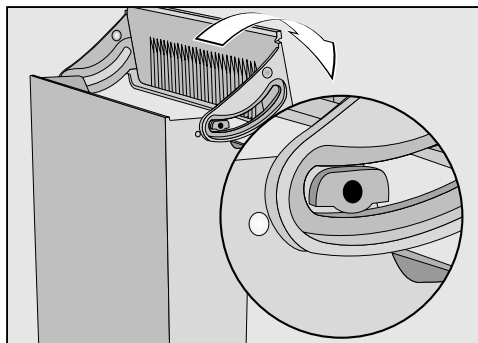


- Volte a colocar o tabuleiro aparta-pingos. Certifique-se de que fica colocado na posição correcta (ver figura).

Reservatório de água

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

- Pressione a tampa do lado direito.
- Puxe o reservatório da água pela tampa, retirando-o.

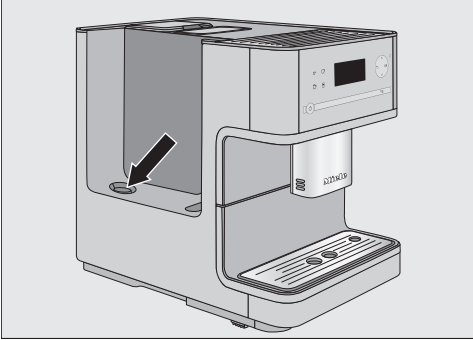


- Retire a tampa do reservatório da água e efectue a sua limpeza manualmente.
- Lave o reservatório da água na máquina de lavar louça ou manualmente utilizando água quente e um pouco de detergente. Seque-o no final.
- Limpe e seque as superfícies de encaixe na máquina em especial as cavidades.
- Volte a colocar a tampa no reservatório da água.

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

Filtro em aço inoxidável na válvula de alimentação de água

O filtro em aço inoxidável na válvula de alimentação de água encontra-se no entalhe para o reservatório de água.



As partículas na água podem depositar-se no filtro de malha apertada. Por isso, uma vez por mês verifique se o filtro em aço inoxidável possui sujidades.

- Retire o reservatório da água.

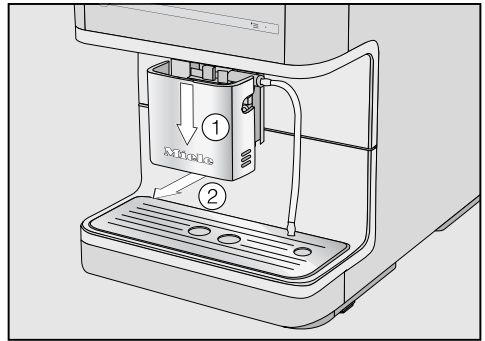
Limpe o filtro em aço inoxidável exclusivamente com água **sem** produtos de limpeza, de modo a evitar alterações no sabor do café.

- Verifique se o filtro em aço inoxidável está sujo e, se necessário, limpe-o por exemplo com um cotonete húmido.
- Volte a encaixar o reservatório da água.

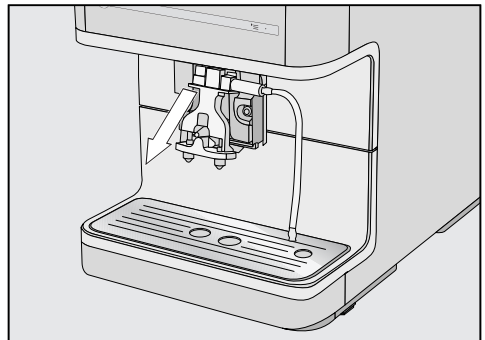
Bocal de saída central com Cappuccinatore integrado

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

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

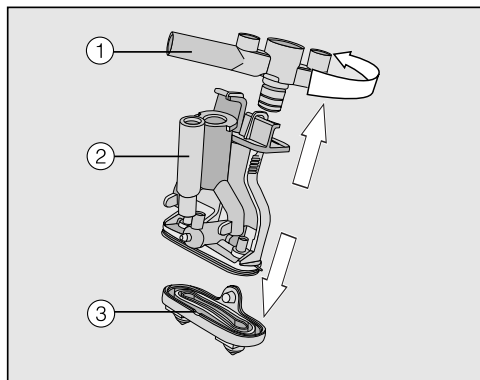


- Deslize o bocal de saída central completamente para baixo e retire a cobertura pela frente.

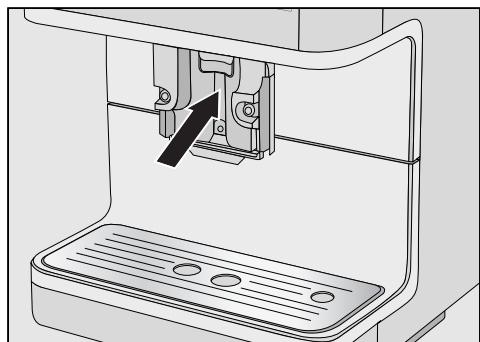


- Puxe a unidade de saída para a frente.

Limpeza e manutenção



- Rode a parte superior ① juntamente com o encaixe do tubo de leite e puxe-a. Puxe igualmente a peça em Y ②. Solte os bicos de saída ③.
- Efectue a limpeza de todas as peças.



- Efectue a limpeza da superfície do bocal de saída central com uma esponja húmida.

Se o tubo do leite estiver obstruído, utilize a escova fornecida junto e lave-o debaixo de água corrente.

- Encaixe a escova de limpeza no tubo de leite. Movimente a escova para a frente e para trás até que todos os resíduos de leite tenham desaparecido.
- Volte a montar a unidade de saída.
- Encaixe a unidade de saída no bocal de saída central. Pressione com força até que os bicos de saída fiquem em baixo à face com o canto da unidade de saída central.
- Volte a encaixar a cobertura em aço inox e encaixe o tubo de leite.

Reservatório do leite em aço inox

(CM6350)

As peças do reservatório do leite devem ser desmontadas e lavadas diariamente.

- Lave todas as peças **exclusivamente** à mão com água quente e um pouco de detergente. Utilize, se necessário, a escova de limpeza fornecida junto para eliminar por completo todos os resíduos de leite.
- Lave todas as peças debaixo de água corrente.

Os resíduos de detergente podem afectar o sabor do leite e a qualidade da espuma de leite.

- Seque todas as peças.
- Volte a montar todas as peças do reservatório do leite.

Tubo de leite

⚠ Efectue a limpeza das peças de passagem do leite cuidadosa e regularmente. O leite contém, por natureza, bactérias que proliferam caso a limpeza seja insuficiente. Um aparelho sujo pode ser prejudicial para a saúde.

O tubo de passagem do leite tem de ser limpo, aproximadamente, uma vez por semana. No visor irá aparecer uma mensagem na altura certa a indicar essa situação.

- Confirme a indicação através de *OK*.

Se confirmar a mensagem *Limpar as condutas de leite com OK* o contador interno dos intervalos de limpeza volta ao início. Esta mensagem **não** volta a aparecer.

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

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

Limpeza e manutenção

Reservatório de café em grão e compartimento de café em pó

 Risco de lesões!

Retire a ficha de alimentação da tomada antes de realizar a limpeza do reservatório de café em grão, para desligar a máquina de café da corrente eléctrica.

Os grãos de café contêm gordura que se deposita nas paredes do reservatório de café em grão, podendo impedir o seu fluxo. Por este motivo, deve efectuar a limpeza do reservatório de café em grão regularmente com um pano macio.

Dica: Aspire com o aspirador o reservatório de café em grão e o compartimento de café em pó, para remover restos de café.

- Abra o reservatório de café em grão.
- Remova o café em grão existente.
- Efectue a limpeza do reservatório de café em grão com um pano seco e macio.

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

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

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

Revestimento exterior

Elimine de imediato a sujidade existente no revestimento. As superfícies podem alterar a cor se a sujidade ficar acumulada durante um longo período.

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

Todas as superfícies são sensíveis a riscos e a cor das superfícies pode mudar se entrar em contacto com produtos de limpeza inadequados. Salpicos de solução de descalcificação devem ser limpos de imediato.

- Desligue a máquina de café.
- Efectue a limpeza da frente do aparelho com uma esponja limpa, detergente de lavar a louça manualmente e água quente. No final seque tudo com um pano seco e macio.

Dica: Também pode limpar o exterior com o pano de limpeza em micro-fibras Miele.


Programas de manutenção:

Existem os seguintes programas de manutenção:

- Enxaguar a máquina
- Lavar o tubo de leite
- Limpeza do tubo de passagem de leite
- Limpeza da unidade de fervura
- Descalcificar o aparelho

Execute o respectivo programa de manutenção quando aparecer essa solicitação no visor. Nas páginas seguintes encontra mais informações.

Activar o menu "Manutenção"


- Toque em .
- Através da tecla com setas \wedge selecione **Manutenção** e toque depois na tecla **OK**.

Agora pode seleccionar um programa de limpeza.

Enxaguar a máquina

Pode lavar manualmente as condutas de passagem de água e de café da máquina de café.

No final da preparação de uma bebida com café a máquina efectua uma enxaguagem antes de desligar. Desta forma restos de café ainda existentes serão eliminados.

- Toque em .
- Selecione **Manutenção** e toque em **OK**.
- Selecione **Enxaguar o aparelho** e toque em **OK**.

As condutas são enxaguadas.


Poderá aparecer a indicação para introduzir o tubo de leite na grelha aparapingos.

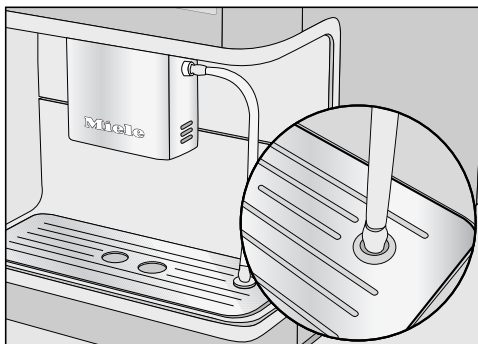
Limpeza e manutenção

Lavar o tubo de leite

Restos de leite podem obstruir o tubo de passagem do leite. Por isso o tubo de leite deve ser lavado com regularidade. Se preparou leite, o mais tardar ao desligar a máquina irá aparecer a indicação para encaixar o tubo de leite na grelha apara-pingos.

Mas também pode efectuar a lavagem do tubo de passagem do leite manualmente.

- Toque em .
- Seleccione **Manutenção** e toque em **OK**.
- Seleccione **Enxaguar as condutas de leite** e toque em **OK**.



- Encaixe o tubo de leite na abertura à direita da grelha apara-pingos, quando o aparelho o indicar.
- Toque em **OK**.

O tubo de passagem de leite é lavado.

Efectuar a limpeza do tubo de leite através do programa de limpeza

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

O produto de limpeza dos tubos de leite pode ser obtido nos serviços ou Agentes Miele.

O programa de manutenção **Limpar as condutas de leite** demora aprox. 15 minutos.

- Toque em .
- Seleccione **Manutenção** e toque em **OK**.

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

- Seleccione **Limpar as condutas de leite** e toque em **OK**.

O processo tem início.

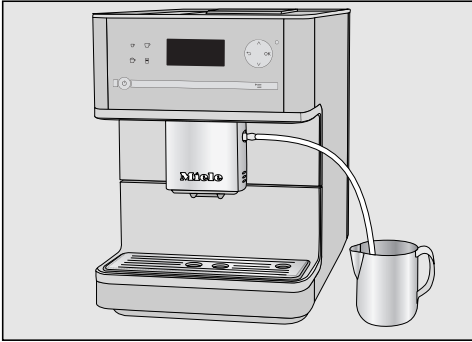
- Siga as indicações que aparecem no visor.

No visor aparece **Encaixar o tubo de leite** no produto de limpeza.

Preparar a solução de limpeza:

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

Efectuar a limpeza:



- Coloque o recipiente ao lado da máquina de café e introduza o tubo de leite no recipiente. Certifique-se de que o tubo de leite está suficientemente introduzido no recipiente.
- Toque em *OK*.
- Siga mais indicações no visor.

Depois da lavagem, o processo de limpeza terminou.

Limpar a unidade de fervura e o espaço interior

De acordo com o conteúdo de gordura existente no café utilizado, a unidade de fervura pode ficar obstruída. Para obter um café aromático e um funcionamento adequado da máquina de café deve efectuar a limpeza da unidade de fervura regularmente.

Para uma limpeza eficaz, recomendamos a utilização das pastilhas de limpeza Miele. As pastilhas de limpeza para lavar a unidade de fervura foram especialmente desenvolvidas para as máquinas de café Miele, evitando assim danos subsequentes.

As pastilhas de limpeza podem ser obtidas através da loja online Miele, nos serviços Miele ou nos Agentes Miele.

O programa de manutenção "Limpar a unidade de fervura" demora aprox. 15 minutos.

Ao fim de 200 doses aparece no visor Limpar a unidade de fervura e o interior..


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

A mensagem surge em intervalos regulares. Caso a quantidade máxima admissível de preparação de bebidas for atingida, a máquina de café bloqueia.

Pode desligar a máquina caso não pretenda efectuar o programa de manutenção nessa altura. As bebidas só podem ser tiradas quando a unidade de fervura tiver sido limpa.

Limpeza e manutenção

Iniciar "Limpar a unidade de fervura"

- Toque em .
- Seleccione Manutenção e toque em OK.
- Seleccione Desengordurar a unidade de fervura.

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

- Toque em OK.

O processo tem início.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

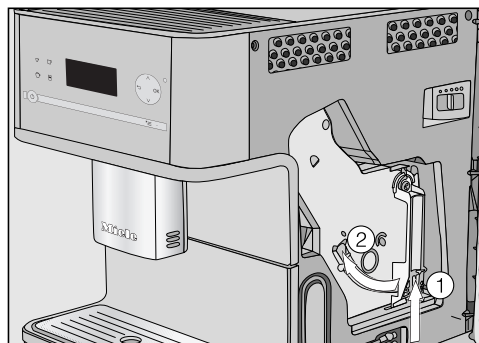
Limpar a unidade de fervura e o espaço interior

Efectue a limpeza da unidade de fervura **manualmente** com água quente **sem detergente**. As peças móveis da unidade de fervura estão lubrificadas. O detergente danifica a unidade de fervura.

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

No visor aparece Lavar a unidade de fervura manualmente e limpar o interior.

- Abra a porta do aparelho.

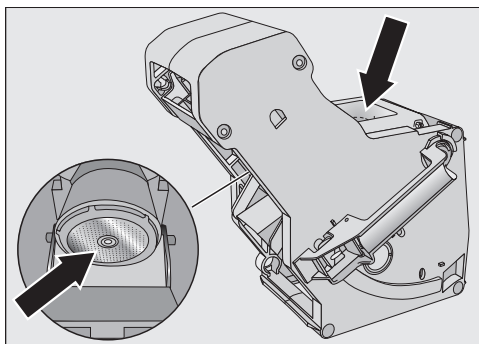


- Pressione a tecla situada em baixo, na pega da unidade de fervura ① e rode a pega para a esquerda ②.
- Retire a unidade de fervura com cuidado de dentro da máquina de café.

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

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

- Efectue a limpeza da unidade de fervura **manualmente debaixo de água quente corrente** sem detergente.

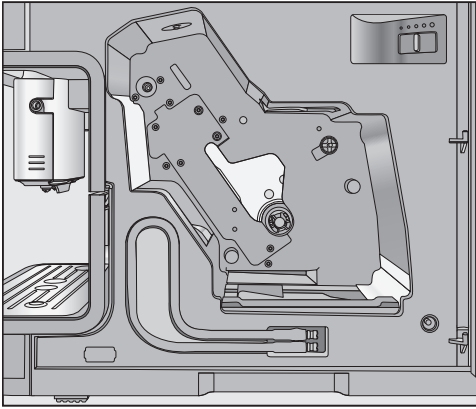


- Efectue a limpeza dos filtros (ver seta) eliminando as borras de café.

Limpeza e manutenção

- Seque o funil, para que na próxima preparação não fiquem restos de café em pó agarrados ao funil.

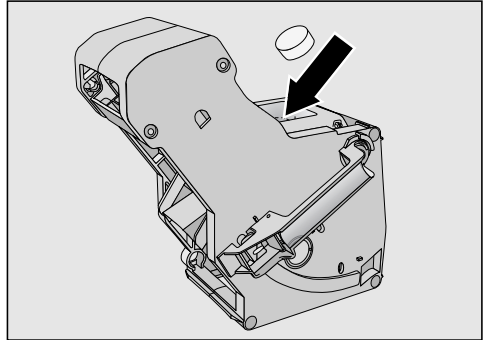
Não se esqueça de remover o café em pó húmido regularmente para evitar o crescimento de fungos.



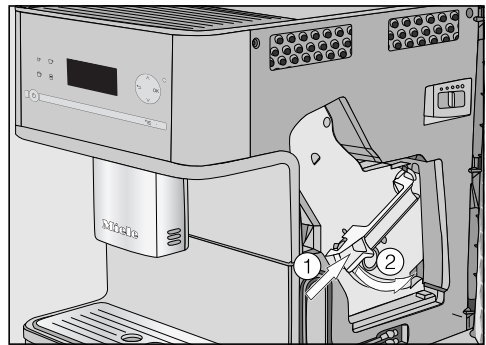
- Efectue a limpeza do interior da máquina de café. Tenha atenção para que as áreas que se encontram destacadas na figura sejam especialmente limpas com cuidado.

Dica: Os restos de café em pó podem ser aspirados com o aspirador.

No visor aparece: Colocar a unidade de fervura na máquina já com a pastilha dentro. Fechar a porta.



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



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

Depois da lavagem, o processo de limpeza terminou.

Limpeza e manutenção

Limpar a unidade de fervura mediante solicitação no visor

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

O programa de manutenção não pode ser interrompido. O processo tem de ser efectuado por completo.

■ Toque em *OK*.

O programa de manutenção tem início.

Atenção! Danos em superfícies sensíveis e pavimentos naturais!
Salpicos de solução de descalcificação podem eventualmente atingir superfícies situadas junto da máquina.
Salpicos de solução de descalcificação devem ser limpos de imediato.

A máquina de café calcifica através do uso. A necessidade de efectuar a descalcificação depende do grau de dureza da água utilizada. Resíduos de calcário devem ser eliminados regularmente.

No visor da máquina pode seguir o processo de descalcificação. O visor mostra várias mensagens que deve seguir, como por ex. despejar o tabuleiro aparta-pingos ou encher o reservatório da água.

A descalcificação é **obrigatória** e demora aprox. 12 minutos.

A máquina de café indica atempadamente, através do visor, a necessidade de efectuar a descalcificação. No visor aparece N^o de cafés até descalcificar o aparelho: 50. A máquina de café mostra o número de cafés que ainda pode tirar até efectuar a próxima descalcificação.

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

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

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

Descalcificar após indicação no visor


No visor aparece a mensagem *Descalcificar o aparelho*.

O processo de descalcificação não pode ser interrompido. O processo tem de ser executado até ao fim.

- Toque em *OK*.

O processo tem início.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

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

Preparação da solução de descalcificação

Para uma descalcificação eficaz, recomendamos a utilização das pastilhas de descalcificação Miele.

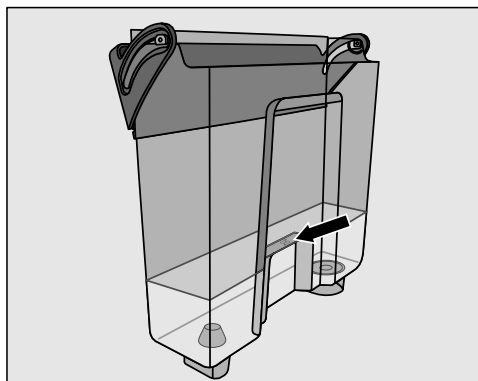
As pastilhas de descalcificação foram especialmente desenvolvidas para as máquinas de café Miele evitando assim danos subsequentes.

Outros produtos descalcificadores que, para além de ácido cítrico ainda contêm outros ácidos e/ou não são isentos de outras substâncias indesejáveis, como sejam cloretos, podem danificar o produto. Além disso, o efeito exigido não poderá ser garantido se a concentração necessária de solução não ficar assegurada.

Descalcificar o aparelho

As pastilhas de descalcificação podem ser obtidas através da loja online Miele, nos serviços Miele ou através dos Agentes Miele

Para efectuar a descalcificação é necessário **uma** pastilha de descalcificação.



- Encher o reservatório da água até à marcação S com água norma.
- Junte **uma** pastilha de descalcificação à água.

Observe a relação de mistura para o produto de descalcificação. É importante não adicionar muita nem pouca água ao reservatório. Caso contrário o processo de descalcificação será interrompido prematuramente.

Efectuar a descalcificação

- Volte a encaixar o reservatório da água.
- Siga as outras indicações que aparecem no visor.

Quando aparecer no visor Enxaguar o reservatório da água e encher com água até à marca de descalcificação S :

- Lave o reservatório da água com água limpa. Certifique-se que **não** fiquem resíduos de produto descalcificador no reservatório. Junte água da rede até à marcação S .

O processo de limpeza terminou. Agora pode voltar a tirar bebidas.

Salpicos de solução de descalcificação devem ser limpos de imediato. As superfícies podem ficar danificadas.

Iniciar a descalcificação sem ter sido indicado no visor

- Toque em \square .
- Seleccione Manutenção e toque em OK.
- Seleccione Descalcificar o aparelho.

O processo de descalcificação não pode ser interrompido. O processo tem de ser executado até ao fim.

- Toque em OK.

A descalcificação tem início.

Que fazer quando ...?

A maior parte das anomalias e erros que possam surgir durante o funcionamento diário, podem ser facilmente solucionadas. Na tabela seguinte encontra indicações importantes que ajudam a encontrar a causa de possíveis anomalias e a sua solução. No entanto tome atenção ao seguinte:



Atenção! Não abra nunca o revestimento exterior do aparelho.

Reparações executadas indevidamente podem ter consequências graves para o utilizador.

Reparações só devem ser executadas por técnicos autorizados Miele.



Se não conseguir encontrar ou solucionar a causa da anomalia, contacte p.f. o serviço de assistência técnica.

Indicações no visor


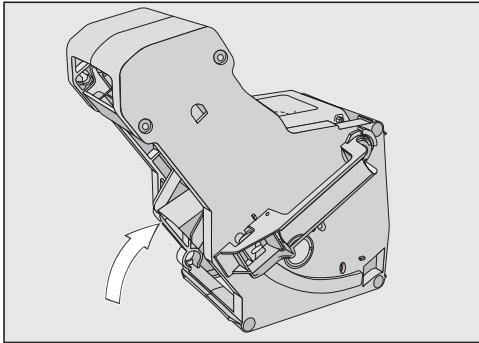


As mensagens de erro devem ser confirmadas com "OK". Significando que mesmo que o erro seja resolvido, a mensagem pode aparecer várias vezes no visor.

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.

Mensagem	Causa e solução
F1, F2, F80, F82	Existe uma anomalia interna. ■ Desligue a máquina de café através da tecla ligar/desligar  . Espere aprox. uma hora, antes de voltar a ligar o aparelho.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Existe uma anomalia interna. ■ Desligue a máquina de café através da tecla ligar/desligar  . Espere aprox. dois minutos antes de voltar a ligar a máquina.
F10, F17	A água não é transportada ou é transportada em pouca quantidade. ■ Retire o reservatório da água, abasteça-o com água potável e volte a encaixá-lo. ■ Verifique o filtro em aço inoxidável na válvula de alimentação de água e limpe-o, se necessário (ver "Filtro em aço inoxidável na válvula de alimentação de água").

Que fazer quando ...?

Mensagem	Causa e solução
<p>F73 ou Controlar a unidade de fervura.</p>	<p>A unidade de fervura não desliza automaticamente para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a máquina através da tecla Ligar/Desligar .■ Retire a unidade de fervura e efectue a sua limpeza manualmente (consulte o capítulo "Retirar a unidade de fervura e lavar manualmente").  <ul style="list-style-type: none">■ Deslize a saída de café da unidade de fervura para a posição base.■ Não coloque a unidade de fervura. Feche a porta e ligue a máquina de café através da tecla Ligar/Desligar . <p>O accionamento da unidade de fervura inicia e move-se para a posição base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Quando aparecer a indicação  Colocar a unidade de fervura volte a encaixar a unidade de fervura na máquina. Feche a porta da máquina.

Que fazer quando ...?

Mensagem	Causa e solução
Quantidade excessiva de café em pó	<p>No compartimento de café em pó existe muito café. Se colocar mais do que duas colheres rasas de café em pó no compartimento de café em pó, a unidade de fervura não pode prensar o café em pó. O café em pó é despejado para a caixa de borras e no visor aparece a indicação de erro.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Desligue a máquina através da tecla Ligar/Desligar .■ Retire a unidade de fervura e efectue a sua limpeza manualmente (consulte o capítulo "Retirar a unidade de fervura e lavar manualmente").■ Remova restos de café do interior da máquina, p. ex. com um aspirador.■ Doseie o café em pó com a colher fornecida junto. Junte no máximo duas porções de café em pó no compartimento de café em pó.

Que fazer quando ...?

Comportamento inesperado da máquina de café

Problema	Causa e solução
O visor permanece escuro, se a máquina de café for ligada através da tecla ligar/desligar ☺.	Não tocou durante tempo suficiente na tecla Ligar/Desligar ☺. ■ Pressione a tecla Ligar/Desligar ☺ pelo menos durante três segundos.
	A ficha está bem ligada à tomada. ■ Ligue a ficha à tomada.
	O disjuntor do quadro disparou, porque a máquina de café, a tensão da rede ou outro aparelho estão com avaria. ■ Desligue a ficha da máquina de café da tomada. ■ Contacte um electricista ou serviço de assistência técnica.
CM6350: após ligar a máquina de café, a iluminação não liga.	A iluminação foi desligada. ■ Ligue a iluminação (consulte "Regulações - Iluminação").
	A lâmpada está fundida. ■ Contacte o serviço de assistência técnica.
A máquina de café desliga de repente.	O tempo até ao desligar programado foi alcançado. ■ Se necessário volte a seleccionar um novo tempo de desligar (consulte "Regulações - Timer").
	A ficha está bem ligada à tomada. ■ Ligue a ficha à tomada.
CM6350: a máquina de café está ligada. A iluminação desliga de repente.	Se não efectuar qualquer processo com a máquina durante um determinado tempo, a iluminação irá desligar automaticamente ao fim de sete minutos.
As teclas sensoras não reagem. Deixa de ser possível utilizar a máquina de café.	Existe uma anomalia interna. ■ Interrompa o fornecimento de corrente, desligando a ficha da máquina de café da tomada ou desligando os fusíveis do quadro eléctrico.


Que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
A máquina de café não liga, apesar do temporizador estar activado em ligar às.	O bloqueio de funcionamento está activado. <ul style="list-style-type: none"> ■ Desactive o bloqueio de funcionamento (consulte o capítulo "Regulações - Bloqueio de funcionamento").
	A máquina não foi utilizada após ter ligado três vezes automaticamente (modo de férias). <ul style="list-style-type: none"> ■ Ligue o aparelho e tire um café.
As indicações no visor não são perceptíveis.	Esta seleccionada uma luminosidade muito fraca. <ul style="list-style-type: none"> ■ Altere a regulação (Consulte "Regulações").
Encher o reservatório da água e colocar no aparelho aparece, apesar do reservatório da água estar cheio e colocado.	O reservatório da água não está bem encaixado no aparelho. <ul style="list-style-type: none"> ■ Retire o reservatório da água e volte a encaixá-lo! ■ Verifique o filtro em aço inoxidável na válvula de alimentação de água e limpe-o, se necessário (ver "Filtro em aço inoxidável na válvula de alimentação de água").
	Ao efectuar a descalcificação, o reservatório não foi correctamente cheio e colocado no aparelho. <ul style="list-style-type: none"> ■ Encha-o até à marcação de descalcificação ☞ e volte a dar início ao processo de descalcificação.
Após ligar aparece Encher o reservatório da água e colocar no aparelho apesar do reservatório estar cheio e colocado na máquina. A máquina não efectua a enxugagem.	A máquina de café está com calcário. <ul style="list-style-type: none"> ■ Desligue a máquina de café através da tecla Ligar/Desligar ☺. Espere uma hora aproximadamente. ■ Volte a ligar o aparelho. Logo que apareça Fase de aquecimento toque em ☐ e seleccione Descalcificar o aparelho. ■ Efectue a descalcificação da máquina de café.
Após ligar aparece a mensagem Despejar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras, apesar de ambos terem sido despejados.	Não se trata de qualquer anomalia. Provavelmente, tanto o tabuleiro aparta-pingos como a caixa de borras não foram despejados após a última preparação de café ou o contador interno não foi colocado no início. <ul style="list-style-type: none"> ■ Puxe o tabuleiro aparta-pingos com a caixa de borras para fora e despeje-o se necessário.

Que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
Pelo bocal de saída central não sai leite nem espuma de leite.	<p>O tubo de leite está obstruído.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Efectue a limpeza do bocal de saída central utilizando a escova e limpe em especial o Cappuccinatore e o tubo de leite.
Apesar do tabuleiro apara-pingos ter sido despejado, aparece no visor a indicação Despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras.	<p>O tabuleiro apara-pingos não está bem encaixado no aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Encaixe o tabuleiro apara-pingos correctamente no aparelho.■ Certifique-se que o suporte da grelha apara-pingos está bem assente no tabuleiro.
Encaixar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras aparece apesar de ambos estarem encaixados.	<p>O tabuleiro apara-pingos não está correctamente colocado e por isso não é detectado.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Despeje o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras. Volte a montar todas as peças e encaixe o tabuleiro apara-pingos na máquina. <p>A porta está aberta.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Feche a porta do aparelho.■ Puxe o tabuleiro apara-pingos com a caixa de borras para fora e despeje-o se necessário. Volte a encaixar o tabuleiro apara-pingos na máquina.
O tabuleiro apara-pingos ou a caixa de borras estão demasiado cheios ou transbordam, apesar de terem sido despejados sempre que a indicação aparece no visor.	<p>Não se trata de qualquer anomalia. Provavelmente, tanto o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras foram retirados ou a porta do aparelho foi aberta sem que o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras tenham sido despejados. Ao retirar o tabuleiro apara-pingos ou ao abrir a porta do aparelho o contador interno para despejar o tabuleiro apara-pingos e a caixa de borras não foram colocados a zero.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Puxe o tabuleiro apara-pingos com a caixa de borras para fora e despeje-o se necessário.
Apesar de o reservatório de café em grão ter sido cheio, aparece a indicação Encher reservatório de café em grão.	<p>Não se trata de qualquer anomalia.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirme a indicação através de OK.

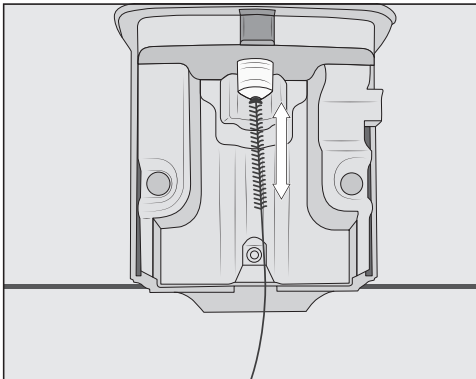
Que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
A máquina de café não efectua a enxaguagem ao ser ligada.	Não se trata de nenhuma anomalia. Se a temperatura da máquina ainda for superior a 60°C a enxaguagem não se efectua.
A preparação de café é interrompida constantemente e aparece a mensagem Encher reservatório de café em grão.	Não se trata de qualquer anomalia. A unidade de fervura não detecta café em pó. Em determinadas qualidades de café pode acontecer que seja moído pouco café ou uma moagem muito fina. Na maior parte das vezes o grau de moagem está regulado para fino ou a quantidade regulada é pouca. <ul style="list-style-type: none">■ Confirme a indicação através de <i>OK</i>. Se o café tem um sabor forte ou amargo, tente outra qualidade. Se a mensagem aparecer na preparação de todas as bebidas: <ul style="list-style-type: none">■ Altere o grau de moagem para moagem grossa (consulte "Desfrutar os sabores do café - Grau de moagem").■ Verifique as regulações para a quantidade de café para todas as especialidades de café (ver "experiência do café ao seu gosto - quantidade de café"). Se necessário, seleccione uma maior quantidade de café. Considere também bebidas que tenha eventualmente alterado em "Perfis"  .
	Se a mensagem aparece apenas na preparação de especialidades de café seleccionadas: <ul style="list-style-type: none">■ Verifique as regulações da quantidade de café a moer para esta especialidade (consulte "experiência do café ao seu gosto - quantidade de café"). Seleccione uma quantidade maior de café a moer.■ Se necessário, também deve ajustar o grau de moagem para mais grosso.


Que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
O processo de descalcificação foi iniciado inadvertidamente.	<p>O processo de descalcificação não pode ser interrompido após ter tocado em "OK". O processo tem de ser completado. Trata-se de uma regulação de segurança para que a máquina de café seja completamente descalcificada. É importante para a longa duração e correcto funcionamento do aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Efectue a descalcificação da máquina de café (consulte "Descalcificar o aparelho").
Pelo bocal de saída central não sai café. Ou o café só sai por um bico de saída.	<p>O bocal de saída central está obstruído.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Efectue a limpeza dos tubos de passagem de café (consulte "Limpeza e manutenção – Enxaguar o aparelho"). <p>Se depois disso o café continuar a não sair ou sair só por um lado,</p> <ul style="list-style-type: none">■ desmonte o bocal de saída central e efectue a limpeza de todas as peças cuidadosamente (consulte "Limpeza e manutenção – bocal de saída central com Cappuccinatore integrado").■ Ao montar as peças verifique a posição correcta.
Pelo bocal de saída central sai leite ou pingos de leite, apesar de não ter sido preparado leite.	<p>O nível do leite no reservatório está mais acima do que o bocal de saída central.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deslize o bocal de saída central totalmente para cima.

Que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
O leite salpica ao sair. Durante a preparação ouvem-se ruídos tipo assobio.	<p>A temperatura do leite utilizado é muito elevada. Só com leite frio ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) é possível obter espuma de leite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique a temperatura do leite.
Embora deva ser produzida espuma de leite, só sai leite quente pelo bocal de saída central.	<p>O bocal de saída central com Cappuccinatore integrado não está correctamente montado e puxa ar. Ou os bocais de saída estão obstruídos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verifique se a saída central está correctamente montada. Certifique-se de que todas as peças ficam correctamente unidas.■ Se necessário, limpe a saída central. Amasse os bocais de saída sob água corrente para libertar sujidades.
	<p>O tubo de leite, as peças de ligação ou o tubo de aspiração do reservatório do leite estão obstruídos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Limpe as peças cuidadosamente com a escova de limpeza.
	<p>O bocal de vapor na saída central está obstruído.</p>  <ul style="list-style-type: none">■ Limpe o bocal de vapor cuidadosamente com a escova de limpeza (ver figura).

Que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
Encontra-se um pouco de pó de café na tampa do tabuleiro aparta-pingos e no espaço interior em volta da unidade de fervura.	Não é um erro. Devido ao movimento da unidade de fervura durante o processo de fervura pode cair pó de café. Além disso, os tipos de grãos utilizados, o grau de moagem e a quantidade de moagem têm influência sobre a quantidade. Importante! Limpe o espaço interior da unidade de fervura regularmente para prevenir bolor, entre outros.
O visor está iluminado mas a máquina não aquece e não prepara qualquer bebida. A máquina de café não desliga através da tecla ligar/desligar .	O modo de exposição para demonstrar o funcionamento do aparelho em feiras ou em lojas está activado. <ul style="list-style-type: none">■ Desactive o modo de exposição (consulte o capítulo "Regulações – Agentes").

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 pré-aquecimento. <ul style="list-style-type: none">■ Aqueça a chávena, por ex. através da resistência de aquecimento (conforme o modelo).
	A temperatura de fervura está regulada muito baixa. <ul style="list-style-type: none">■ Seleccione a temperatura de fervura mais elevada (consulte "Temperatura de fervura").
	Os filtros da unidade de fervura estão obstruídos. <ul style="list-style-type: none">■ Retire a unidade de fervura e efectue a sua limpeza manualmente (consulte o capítulo "Retirar a unidade de fervura e lavar manualmente").■ Desengordurar a unidade de fervura (consulte "Desengordurar a unidade de fervura")
O tempo de aquecimento é mais longo. A quantidade de água não está correcta e a máquina de café produz menos. O café sai muito lentamente do bocal de saída central.	A máquina de café está com calcário. <ul style="list-style-type: none">■ Efectue a descalcificação da máquina de café.
A quantidade de café ou expresso mudou.	Não se trata de uma avaria. Provavelmente alterou a quantidade de café ao tocar prolongadamente nas teclas sensoras. Se tocou prolongadamente nas teclas de bebidas, inicie a programação da quantidade para a respectiva bebida (ver "Quantidade de bebida"). Se não guardou qualquer quantidade de bebida, a quantidade máxima possível para esta bebida foi guardada.

Que fazer quando ...?

Problema	Causa e solução
A consistência da espuma de leite não é satisfatória?	A temperatura do leite é muito elevada. Só com leite frio (< 10 °C) pode obter um bom creme/espuma. ■ Controle a temperatura do leite no reservatório do leite.
	O tubo de leite está obstruído. ■ Efectue a limpeza do bocal de saída central e do tubo de leite com a escova fornecida junto.
Durante a moagem do café ouvem-se ruídos mais altos do que o normal	O reservatório de café em grão ficou vazio durante a moagem. ■ Encha o compartimento com café em grão fresco.
	Entre os grãos de café podem existir pedrinhas. ■ Desligue a máquina de café de imediato. Contacte o serviço de assistência técnica.
O café flui rapidamente para a chávena.	Está seleccionada uma moagem grossa. ■ Altere o grau de moagem para moagem fina (consulte "Cafés de acordo com as suas preferências").
O café flui lentamente para a chávena.	Está seleccionada uma moagem muito fina. ■ Altere o grau de moagem para moagem grossa (consulte "Grau de moagem").
O creme/a espuma do café não se forma correctamente.	Está seleccionada uma moagem errada. ■ Altere o grau de moagem para moagem grossa ou fina (consulte "Grau de moagem").
	A temperatura de fervura para esta variedade de café é muito elevada. ■ Altere a temperatura de fervura para mais baixa (consulte "Temperatura de fervura").
	Os grãos de café já não são frescos. ■ Encha o reservatório de café em grão somente com café em grão fresco.




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

- Despeje e efectue a limpeza do compartimento de café em grão
- Despejar e lavar o reservatório da água
- Evaporação
- Lavar o tabuleiro aparta-pingos e a caixa de borras
- embalar correctamente

Evaporação


Antes de transportar ou guardar o aparelho por um longo período de tempo, especialmente se as temperaturas forem negativas, deve efectuar a evaporação da água.

Evaporar toda a água existente na máquina, prevenindo, assim, a possibilidade de danificar o aparelho devido à formação de gelo.

- Ligue a máquina através da tecla Ligar/Desligar .
- Toque em .
- Toque duas vezes em .

No visor aparece Despejar o sistema?.

- Seleccione sim e toque em OK.
- Siga as indicações que aparecem no visor.

 Cuidado! Risco de queimaduras!
Os líquidos que saem estão muito quentes.

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

- Retire a ficha de alimentação da tomada para desligar a máquina de café da corrente eléctrica.
- Efectue a limpeza do tabuleiro aparta-pingos e da caixa de borras.

Agora pode embalar a máquina de café.

Embalar

A máquina deve estar limpa e seca ao ser embalada. Restos de café podem riscar as superfícies. Além disso, o café, o leite e a água promove a formação de germes.

Utilize a embalagem original incluindo as peças em esferovite.

Coloque o livro de instruções dentro da embalagem. Assim está logo à mão se voltar a ser necessário.

Serviço técnico e garantia

Serviço técnico

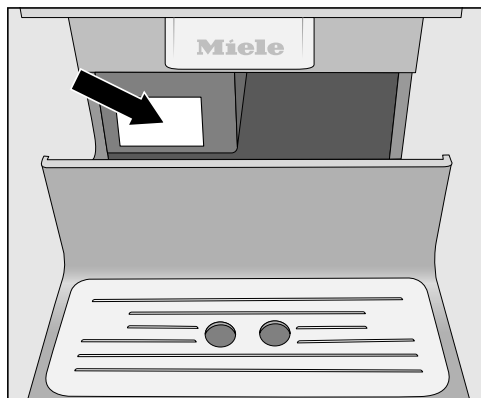
Em caso de avaria que não consiga solucionar, contacte

- o seu Agente Miele
- ou
- o serviço de assistência técnica Miele.

Os números de telefone encontram-se na última página destas instruções de utilização.

Indique o **modelo** e o **número de fábrica** da sua máquina de café.

Estas duas indicações encontram-se na placa de características:



Período e condições da garantia


O período de garantia para este aparelho é de 2 anos.

Para informações mais detalhadas consulte igualmente as condições de garantia.

Com as seguintes dicas pode poupar energia e dinheiro, bem como proteger o ambiente:

- Utilize a máquina de café em "Modo Eco" (pré-seleccionado).
- Se alterar as regulações de fábrica para o "temporizador", o consumo de energia da máquina de café pode aumentar.

No visor aparece a mensagem A selecção efectuada leva a um consumo de energia maior..

- Se não utilizar a máquina de café, desligue o aparelho através da tecla Ligar/Desligar .
- Altere a regulação do temporizador "Desligar após" para 15 minutos. Seguidamente, a máquina de café desliga-se 15 minutos após o último café servido ou depois de tocar numa tecla sensora.
- Caso só pré-aqueça as chávenas ocasionalmente, desligue o aquecimento de chávenas (CM6350). Em vez disso, pode pré-aquecer as chávenas com água quente.

Ligação eléctrica

Antes de ligar o aparelho à corrente deve verificar se os dados sobre a ligação eléctrica (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 consulte um electricista qualificado.

Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características. Se retirar o tabuleiro apara-pingos encontra a placa colada no lado esquerdo do aparelho.

O aparelho é fornecido pronto a ser ligado à corrente alternada 50Hz 220 – 240V.

Ligue a máquina de café só a uma tomada com ligação à terra. A ligação só pode ser efectuada a uma instalação eléctrica que esteja de acordo com as normas.

A segurança deve ser efectuada no mínimo com 10 A.

A tomada deve estar tanto quanto possível junto ao aparelho e ser de acesso fácil.

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).

Não ligue a máquina de café a um **inversor de corrente**. O inversor de corrente é utilizado numa fonte de energia autónoma como por exemplo, energia solar. Picos de tensão pode causar um desligar de segurança. A placa electrónica pode ficar danificada!

Do mesmo modo, o aparelho não pode ser utilizado em conjunto com os designados **dispositivos economizadores de energia**. A entrada de energia no aparelho é reduzida e o aparelho aquece excessivamente.

Se o cabo de ligação estiver danificado só deverá ser substituído por um técnico qualificado.

Indicações de instalação

Risco de sobreaquecimento!

Certifique-se de que a máquina de café está suficientemente ventilada. Durante o funcionamento não cubra a máquina com panos ou idênticos.

Risco de sobreaquecimento!

Se a máquina de café estiver encastada por trás da porta de um móvel, só poderá ser utilizada com a porta do móvel aberta.

Não feche a porta do móvel enquanto a máquina de café estiver a funcionar.

Observe as seguintes indicações sobre instalação:

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

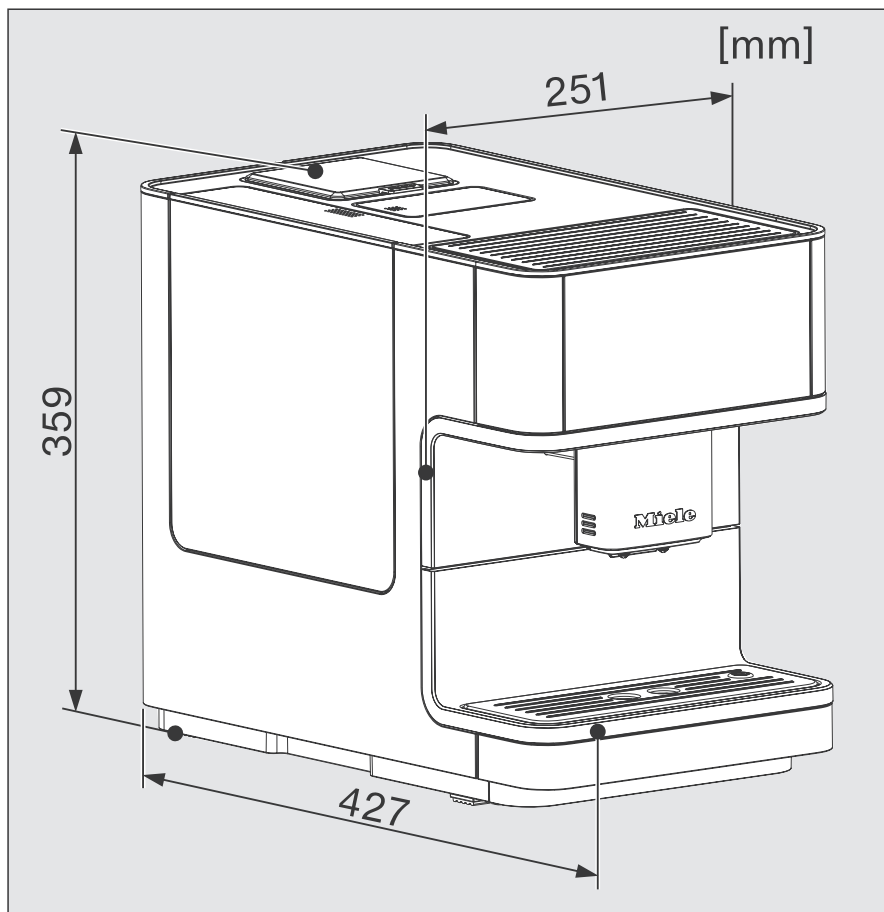
Se a máquina de café for instalada num nicho esse deverá ter as seguintes dimensões mínimas:

Altura	508 mm
Largura	450 mm
Profundidade	555 mm

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

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

Dimensões do aparelho



Dados técnicos

Consumo de energia em Standby (fornecido de fábrica):	< 0,5 Watt
Pressão da bomba:	máx. 15 bar
Sistema de aquecimento de água contínuo:	1 termobloco em aço inoxidável
Dimensões do aparelho (larg. x alt. x prof.)	251 x 359 x 427 mm
Peso líquido:	9,9 kg
Comprimento do cabo:	140 cm
Capacidade do reservatório da água:	1,8 l
Capacidade do reservatório de café em grão:	300 g
Capacidade do reservatório do leite em aço inoxidável :	0,5 l
Capacidade da caixa de borras:	máx. 10 porções de borras de café
Bocal de saída central:	altura regulável entre 80-140 mm
Moinho:	moinho de café cónico em aço inox
Grau de moagem:	regulável em 5 níveis
Porção de café em pó:	máx. 12 g



Miele Portuguesa, Lda.

Lisboa:

MIELE Center

Av. do Forte, 5
2790-073 Carnaxide

Porto:

Miele Store

Rua do Pinheiro Manso, 431
4100-413 Porto

Contactos:

Telf.: 21 4248 100

Fax: 21 4248 109

Assistência técnica 808 200 687

E-Mail: info@miele.pt

Website: www.miele.pt

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

CM6150, CM6350



pt-PT

M.-Nr. 10 627 620 / 00