

Hướng dẫn sử dụng

Máy pha cà phê hoàn toàn tự động



Hãy nhớ đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt thiết bị -
Lắp đặt - Vận hành thử.

Điều này sẽ bảo vệ bạn và ngăn ngừa thiệt hại.

Nội dung

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn	Đang vận hành..... 27
Tính bền vững và bảo vệ môi trường 13	5 Bật máy pha cà phê tự động..... 27
Tiết kiệm năng lượng 13	Đổ đầy phễu đựng đậu 27
Cài đặt..... 14	Đổ đầy bình nước 27
Kết nối điện 14	Lỗ thoát trung tâm ở ngang tầm cổ bộ 28
Kích thước thiết bị 15	Thông số..... 28
Hướng dẫn cài đặt 16	Hiện thị và thay đổi thông số. 28
Làm quen với nhau..... 17	Thay đổi số lượng đồ uống..... 29
Mô tả thiết bị 17	Chế độ chuyên gia 29
Bình đựng sữa và vòi hút sữa: Chi tiết về bình đựng sữa 18	Bật và tắt chế độ chuyên gia..... 29
Đầu nối cho vòi hút sữa và hộp đựng sữa 18	Thay đổi số lượng đồ uống ở chế độ chuyên gia..... 30
Phụ kiện đi kèm..... 18	Hồ sơ..... 30
Các phụ kiện có sẵn để mua..... 19	Tạo hồ sơ 30
Biểu tượng nút uống..... 19	Các loại đồ uống theo hồ sơ cần chuẩn bị - Thay 30
Các yếu tố vận hành và hiển thị 20	đổi đồ uống khi đạp xe trong hồ sơ. 30
Biểu tượng trên màn hình..... 21	Chỉnh sửa hồ sơ 31
Nguyên lý hoạt động 22	Cài đặt độ xay 32
Đề truy cập vào menu và trong một Menu điều hướng 22	Nhận biết kích cỡ xay phù hợp... 32
Thoát khỏi menu hoặc thực hiện hành động Hủy bỏ 22	Điều chỉnh độ xay..... 32
Đồ uống cà phê..... 22	Mạng lưới 33
Đồ uống trà 23	Điều kiện tiên quyết để thiết lập mạng 33
Tính năng độc biệt..... 23	MobileStart bật và tắt công tắc..... 33
Mạng lưới..... 23	Chuẩn bị MobileStart 33
DoubleShot..... 24	Máy hâm nóng cốc 34
Hai phần (2 phần)..... 24	Bật hoặc tắt máy hâm nóng cốc..... 34
Ấm pha cà phê kiểm 24	Làm nóng cốc trước 34
bộ hẹn giờ trà..... 24	Đánh thức những chiếc máy pha cà phê tự động hoàn toàn..... 34
Máy hâm nóng cốc..... 24	Chuẩn bị cho một kỳ nghỉ dài hơn... 34
Chế độ chuyên gia..... 24	Tắt máy pha cà phê tự động hoàn toàn... 34
Hồ sơ..... 24	Pha chế đồ uống 35
Vận hành thử..... 25	Sữa nóng & Bọt sữa 35
Trước khi sử dụng lần đầu..... 25	Chuẩn bị sữa và các sản phẩm thay thế sữa..... 35
Bật nó lên lần đầu tiên và trong đưa vào hoạt động..... 25	Chuẩn bị các hộp đựng sữa..... 36
Hoàn thành vận hành thử nghiệm 26	Chuẩn bị hộp sữa với vòi lấy sữa..... 37

Cà phê 38	Độ cứng của nước.....	47
Pha chế đồ uống cà phê..... 38	Khóa vận hành	48
Hủy bỏ quá trình chuẩn bị..... 38	Mật ong tại nhà.....	48
Một thức uống cà phê với	Điều khiển từ xa.....	49
Chuẩn bị một ly DoubleShot 38	Cấp nhật từ xa	49
Chuẩn bị 2 phần..... 38	Phiên bản phần mềm	49
Ấm pha cà phê: Vài tách	Các nhà bán hàng (gian hàng triển lãm thương mại)	50
Pha chế các loại đồ uống cà phê trực	Cài đặt mặc định của nhà sản xuất	50
tiếp từng	Vệ sinh và bảo trì	51
ly một bằng cà phê xay.	Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh... 51	
chuẩn bị 40	Rửa bằng tay hoặc bằng máy rửa chén.	
Trà	sạch sẽ	52
- Cách pha trà 40	Chất tẩy rửa không phù hợp..... 53	
Khởi động TeaTimer thủ công 40	Vệ sinh khay hứng nước và hộp đựng bã cà	
Chuẩn bị nước ấm và nước nóng 41	phê.....	53
Thông tin hữu ích	Vệ sinh khay hứng nước	54
Chi tiết về các loại đồ uống cà phê 42.....	Vệ sinh bể chứa nước	54
Chi tiết về các loại trà 42	Vệ sinh bộ lọc bình nước.....	55
Tham số.....	Vệ sinh ổ cắm trung tâm	55
Số lượng đồ uống	Vệ sinh vòi phun sữa.....	58
Mahlmenge.....	Vệ sinh bình đựng sữa.....	58
Nhiệt độ pha chế đồ uống cà	Vệ sinh đường ống dẫn sữa và van	
phê.....	xả.....	59
Nhiệt độ pha chế đồ uống	Vệ sinh vòi phun hơi nước.....	60
trà.....	Phễu đựng hạt đậu và màng dẫn bột	
Chuẩn bị cà phê xay trước khi pha.... 44	lau dọn	61
Cài đặt độ xay.....	Vệ sinh bộ phận pha cà phê và bên	
Điều chỉnh cài đặt	trong.....	61
Xem và thay đổi cài đặt 45	Vệ sinh vỏ máy	62
Ngôn ngữ.....	Chương trình chăm sóc.....	63
Hẹn giờ: Tắt sau.....	Truy cập menu "Chăm sóc".....	63
TeaTimer 45	Rửa sạch thiết bị.....	63
Tập.....	Xả sạch đường ống sữa.....	63
Độ sáng màn hình	Vệ sinh đường ống dẫn sữa.....	63
Ánh sáng	Tẩy dầu mỡ cho thiết bị nấu bia.....	64
Thông tin (Hiện thị thông tin)	Tẩy cặn cho thiết bị.....	66
Độ cao	Bôi mỡ vào bộ phận pha cà phê.....	68
Chế độ hiệu năng.....	Khắc phục sự cố	69
Chế độ tiết kiệm năng lượng 46.....	Thông báo trên màn hình.....	69
Chế độ Barista 46	Hành vi bất thường của máy pha cà phê	
Chế độ Latte.....	tự động hoàn toàn.....	72
Chế độ tiệc tùng	Kết quả không đạt yêu cầu. 80	

Nội dung

Dịch vụ khách hàng.....	82
Liên hệ trong trường hợp có sự cố	82
Bảo hành	82
Tuyên bố về sự phù hợp	82
Vận tải.....	82
Rã đông máy pha cà phê tự động hoàn toàn Đóng gói	82
máy pha cà phê tự động hoàn toàn một cách an toàn	83
Thông số kỹ thuật	84

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn này tuân thủ các quy định an toàn hiện hành. Tuy nhiên, việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại về tài sản.

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng máy pha cà phê tự động. Hướng dẫn này chứa thông tin quan trọng về cách thiết lập, an toàn, sử dụng và bảo trì. Điều này sẽ giúp bảo vệ bạn và tránh làm hỏng máy pha cà phê.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele nêu rõ rằng chương hướng dẫn thiết lập và kết nối máy pha cà phê tự động hoàn toàn, cũng như các hướng dẫn và cảnh báo an toàn, phải được đọc và tuân thủ.

Miele không chịu trách nhiệm đối với những thiệt hại phát sinh do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Hãy giữ lại sách hướng dẫn sử dụng và chuyển giao cho người chủ sở hữu tiếp theo.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Mục đích sử dụng

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn này được thiết kế để sử dụng trong các hộ gia đình.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn chỉ được sử dụng ở độ cao dưới 2.000 m.

Chỉ sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn cho mục đích gia đình, để pha các loại đồ uống như espresso, cappuccino, latte macchiato, trà, v.v. Nghiêm cấm mọi mục đích sử dụng khác.
không được chấp nhận.

Những người do khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc do thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu kiến thức, không thể có khả năng vận hành máy pha cà phê tự động hoàn toàn một cách an toàn, phải Phải được giám sát trong quá trình vận hành.
Những người này chỉ được phép sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn mà không cần người giám sát.
Họ có thể vận hành thiết bị nếu đã được giải thích cách sử dụng sao cho an toàn.
Họ phải có khả năng vận hành nó. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu được những nguy hiểm tiềm ẩn khi vận hành sai cách.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Trẻ em trong gia đình

Nguy cơ bị bỏng và phỏng nước tại các ổ cắm điện.

Da của trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơn da của người lớn.

Ngăn trẻ em chạm vào các bộ phận nóng của máy pha cà phê tự động.
Chạm hoặc giữ các bộ phận cơ thể dưới các ổ cắm điện.

Đặt máy pha cà phê tự động ở nơi ngoài tầm với của trẻ em.
Những đứa trẻ.

Trẻ em dưới 8 tuổi phải được giữ tránh xa máy pha cà phê tự động hoàn toàn và ...
Tránh xa đường dây điện chính.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được phép vận hành máy pha cà phê tự động hoàn toàn
mà không cần giám sát nếu đã được giải thích cách sử dụng thiết bị một cách dễ hiểu.
Có khả năng vận hành an toàn.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên phải có khả năng nhận biết những nguy hiểm tiềm ẩn
khi vận hành không đúng cách.

Giám sát trẻ em khi ở gần máy pha cà phê. Không cho phép trẻ em chơi đùa
với máy pha cà phê.

Trẻ em không được phép vệ sinh máy pha cà phê tự động hoàn toàn , trừ trường hợp...
Các em từ 8 tuổi trở lên và luôn có người giám sát.

Xin lưu ý rằng cà phê espresso và cà phê không phải là thức uống dành cho trẻ em.
là.

Nguy cơ ngạt thở . Trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (ví
dụ: màng nhựa) khi chơi hoặc kéo vật liệu đóng gói trùm lên đầu và bị
ngạt thở. Hãy để vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

An toàn kỹ thuật

Hư hỏng ở máy pha cà phê tự động hoàn toàn có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn. Nguy cơ hư hỏng. Kiểm tra thiết bị xem có hư hỏng rõ ràng trước khi sử dụng. Hãy lắp đặt nó. Tuyệt đối không sử dụng máy pha cà phê tự động bị hỏng.

Trước khi kết nối máy pha cà phê tự động hoàn toàn, hãy chắc chắn so sánh các thông số kết nối (điện áp và tần số) trên nhãn sản phẩm với thông số của mạng điện.

Các thông số kỹ thuật này phải hoàn toàn khớp nhau để tránh làm hỏng thiết bị. Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của một thợ điện có chuyên môn.

Độ an toàn điện của máy pha cà phê tự động hoàn toàn chỉ được đảm bảo nếu ...

Điều này được đảm bảo nếu nó được kết nối với hệ thống dây dẫn bảo vệ được lắp đặt đúng cách. Yêu cầu an toàn cơ bản này phải được đáp ứng. Nếu nghi ngờ, hãy nhờ thợ điện có chuyên môn kiểm tra hệ thống điện.

Vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên cơ sở tự cung tự cấp hoặc không tự cung tự cấp hệ thống cung cấp điện đồng bộ lưới (chẳng hạn như lưới điện đảo, Hệ thống sao lưu là hoàn toàn khả thi. Điều kiện tiên quyết để vận hành là... Hệ thống cung cấp năng lượng tuân thủ các yêu cầu của tiêu chuẩn EN 50160 hoặc Tuân thủ một cách tương đương.

Các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống lắp đặt tại nhà và trong sản phẩm Miele này cũng phải được tuân thủ ngay cả khi ở chế độ hoạt động độc lập hoặc khi không sử dụng.

Phải đảm bảo hoạt động đồng bộ mạng trong chức năng và vận hành của thiết bị, hoặc phải thực hiện các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt.

Có thể được thay thế. Ví dụ như trong ấn phẩm hiện tại. được mô tả trong VDE-AR-E 2510-2.

Không được kết nối máy pha cà phê tự động hoàn toàn với nguồn điện lưới thông qua ổ cắm điện hoặc dây nối dài. Những cách này không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (nguy cơ cháy nổ).

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn không được sử dụng ở những địa điểm không cố định. (ví dụ: tàu thuyền) được vận hành.

Rút ngay dây nguồn nếu bạn phát hiện bất kỳ hư hỏng nào hoặc, ví dụ, Có mùi khét rõ rệt.

Đảm bảo dây nguồn không bị kẹp hoặc cọ xát vào các cạnh sắc nhọn.

• Hãy đảm bảo dây nguồn không bị treo lủng lẳng. Điều này có thể gây vấp ngã và làm hỏng máy pha cà phê.
bị hư hại.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Chỉ sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn ở nhiệt độ môi trường từ +10 °C đến +38 °C.

Đặt máy pha cà phê tự động ở độ cao tối thiểu 850 mm.
từ sàn nhà.

Nguy cơ quá nhiệt. Đảm bảo thông gió đầy đủ và
Thông gió cho máy pha cà phê tự động. Không che máy pha cà phê tự động bằng vải
hoặc các vật dụng tương tự trong khi máy đang hoạt động.

Nếu bạn đặt máy pha cà phê tự động hoàn toàn phía sau cánh cửa đóng kín.
Sau khi lắp đặt xong phía sau cánh cửa tủ, chỉ vận hành thiết bị khi cửa tủ mở (xem
phần "Hướng dẫn lắp đặt" để biết kích thước hốc tối thiểu). Bụi sẽ tích tụ phía
sau cánh cửa tủ khi cửa đóng.

Nhiệt độ và độ ẩm cao có thể làm hỏng thiết bị và/hoặc các bộ phận của thiết bị.
Đồ nội thất có thể bị hư hỏng trong quá trình lắp ráp. Không đóng cửa đồ nội thất.
Khi máy pha cà phê đang hoạt động, không được đóng cửa tủ cho đến khi máy nguội
hoàn toàn.

Bảo vệ máy pha cà phê tự động khỏi nước và các chất bắn tung tóe. Không nhúng máy
pha cà phê tự động vào nước.

Việc sửa chữa, bao gồm cả cáp kết nối nguồn điện, chỉ được thực hiện bởi
Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi các chuyên gia được Miele ủy quyền. Việc sửa chữa
không đúng cách có thể gây ra những rủi ro đáng kể cho người sử dụng.

Các yêu cầu bảo hành sẽ bị vô hiệu nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn bị lỗi.
Không được sửa chữa bởi trung tâm dịch vụ ủy quyền của Miele.

Trong quá trình sửa chữa, máy pha cà phê tự động phải được ngắt kết nối khỏi nguồn
điện.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn chỉ được ngắt kết nối khỏi nguồn điện khi

- Phích cắm điện của máy pha cà phê tự động đã bị rút ra.

Chỉ kéo phần phích cắm điện, không kéo dây nguồn.

- Các cầu chì của hệ thống điện trong nhà đã được ngắt.
- Các cầu chì kiểu vít của hệ thống điện trong nhà đã được tháo hoàn toàn.

Tuyệt đối không được mở vỏ máy pha cà phê tự động.

Chạm vào các thiết bị đầu cuối đang hoạt động và thay đổi
Thì công điện và cơ khí tiềm ẩn nguy hiểm và dẫn đến nhiều vấn đề.
có thể dẫn đến trục trặc đối với máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị bỏng và phỏng nước tại các ổ cắm điện.

Chất lỏng và hơi nước thoát ra rất nóng.

Không được để bất kỳ bộ phận cơ thể nào dưới vòi phun khi chất lỏng nóng hoặc hơi nước đang phun ra.

Không được chạm vào các bộ phận nóng.

Các vòi phun có thể phun chất lỏng nóng hoặc hơi nước. Do đó, hãy đảm bảo rằng đầu ra trung tâm sạch sẽ và được lắp đặt đúng cách.

Nước trong khay hứng nước cũng có thể rất nóng. Hãy đổ hết nước đi.

Cẩn thận đổ hết nước trong khay hứng nước.

Nguy cơ gây tổn thương mắt!

Tuyệt đối không nhìn trực tiếp vào ánh sáng hoặc sử dụng các dụng cụ quang học (kính lúp hoặc các dụng cụ tương tự).

Vui lòng lưu ý những điều sau đây liên quan đến nước sử dụng:

- Chất lượng nước phải tuân thủ các quy định về nước uống của quốc gia nơi máy pha cà phê tự động được vận hành.

trở thành.

- Chỉ đổ nước uống lạnh và sạch vào bình.

Bình chứa nước. Nước ấm, nước nóng hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng máy pha cà phê tự động.

- Thay nước hàng ngày để ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn.
- Không sử dụng nước có ga.

Chỉ cho hạt cà phê rang vào ngăn chứa hạt. Không cho hạt cà phê đã qua xử lý bằng chất phụ gia hoặc cà phê xay vào ngăn chứa hạt.

Không được đổ bất kỳ chất lỏng nào vào ngăn chứa hạt cà phê.

Không sử dụng cà phê sống (hạt cà phê xanh, chưa rang) hoặc hỗn hợp cà phê có chứa cà phê sống. Hạt cà phê sống rất cứng và vẫn còn chứa độ ẩm dư thừa.

Bộ phận xay của máy pha cà phê tự động hoàn toàn có thể được sử dụng ngay từ lần xay đầu tiên. bị hư hại.

Không nên cho cà phê hạt đã qua xử lý với đường, caramel hoặc các chất tương tự, cũng như các loại chất lỏng có đường vào máy pha cà phê tự động. Đường sẽ làm hỏng máy.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Chỉ đổ cà phê xay vào ngăn chứa bột.

Không nên sử dụng cà phê hòa tan có đường caramel. Lượng đường trong đó sẽ làm cho bộ phận pha cà phê của máy pha cà phê tự động bị kẹt và tắc nghẽn. Hãy sử dụng viên làm sạch để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha cà phê. Nó không phá vỡ các liên kết này.

Chỉ sử dụng sữa không có chất phụ gia. Hầu hết các chất phụ gia có đường làm tắc nghẽn ống dẫn sữa.

Nếu bạn sử dụng sữa động vật, chỉ nên dùng loại này. Sữa tiệt trùng.

Khi pha chế đồ uống trà, vui lòng làm theo hướng dẫn. Nhà sản xuất thực phẩm.

Không được đổ hỗn hợp còn đang cháy vào dưới vòi trung tâm. Các bộ phận bằng nhựa của máy pha cà phê có thể bắt lửa và chảy ra.

Không đặt ngọn lửa trần, ví dụ như nến, lên hoặc cạnh...

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn. Máy pha cà phê tự động hoàn toàn có thể bắt lửa và ngọn lửa có thể lan rộng.

Không được dùng máy pha cà phê tự động để vệ sinh bất kỳ vật dụng nào.

Hãy đảm bảo máy pha cà phê tự động hoàn toàn không tiếp xúc với Nước rửa tay khô và kem chống nắng/kem chống nắng Điều này xảy ra vì các chất này làm hư hại bề mặt.

Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Miele đảm bảo chỉ những phụ tùng chính hãng mới đáp ứng các yêu cầu an toàn. Các linh kiện bị lỗi chỉ được thay thế theo chính sách bảo hành của Miele. Sản phẩm sử dụng phụ tùng chính hãng của Miele.

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele.

Nếu các bộ phận được sử dụng, các quyền lợi phát sinh từ bảo hành, đảm bảo và/hoặc trách nhiệm sản phẩm sẽ bị mất hiệu lực.

Miele bảo hành sản phẩm lên đến 15 năm, nhưng tối thiểu là 10 năm.

Đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế hoạt động tốt sau khi ngừng sản xuất dòng sản phẩm. Máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn.

Hướng dẫn và cảnh báo an toàn

Vệ sinh và bảo dưỡng

Vui lòng tham khảo hướng dẫn trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng".

Vệ sinh máy pha cà phê tự động và bình đựng sữa (mỗi loại một cái).

(tùy thuộc vào mẫu mã và được bao gồm trong gói hàng) hàng ngày, đặc biệt là trước ngày đầu tiên sử dụng.

Hãy chắc chắn rằng bạn đã cẩn thận và

Vệ sinh thường xuyên. Sữa tự nhiên chứa vi khuẩn có thể sinh sôi nảy nở trong quá trình sử dụng.

Vệ sinh không đầy đủ sẽ làm tăng đáng kể nguy cơ.

Không nên sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh.

Có thể tiếp xúc với các bộ phận mang điện và gây đoản mạch.
gây ra.

Hãy thường xuyên tẩy cặn cho máy pha cà phê tự động của bạn, tùy thuộc vào độ cứng của nước. Tẩy cặn thường xuyên hơn nếu bạn sử dụng nước rất cứng.

Hãy sử dụng nước. Miele không chịu trách nhiệm đối với thiệt hại do việc tẩy cặn không đủ, sử dụng chất tẩy cặn không đúng loại hoặc nồng độ không phù hợp gây ra.

Thường xuyên vệ sinh bộ phận pha cà phê bằng viên làm sạch. Tùy thuộc vào hàm lượng chất béo trong cà phê sử dụng, bộ phận pha cà phê có thể bị tắc nghẽn nhanh hơn.

Bã cà phê/espresso nên được cho vào thùng rác hữu cơ hoặc đồng ủ phân, không được đổ xuống cống. Việc này có thể làm tắc nghẽn đường ống.

Đối với các thiết bị có bề mặt bằng thép không gỉ:

Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính hoặc các chất kết dính khác .
trên bề mặt thép không gỉ.

Bề mặt thép không gỉ rất dễ bị trầy xước. Ngay cả nam châm cũng có thể gây ra vết xước.

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

Xử lý bao bì

Bao bì dùng để vận chuyển.

và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Vật liệu đóng gói được thiết kế theo các nguyên tắc thân thiện với môi trường và xử lý chất thải.

Được lựa chọn và nhìn chung có thể tái chế.

Trả lại bao bì cho

Tái chế giúp tiết kiệm nguyên liệu thô. Hãy sử dụng các dịch vụ thu gom và trả lại vật liệu tái chế chuyên biệt.

Chúng tôi khuyến nghị sử dụng bao bì này cho Để lưu trữ phục vụ mục đích vận chuyển.

tiết kiệm năng lượng

Bạn có thể sử dụng những lời khuyên sau đây.

Tiết kiệm năng lượng và tiền bạc, cũng như... Bảo vệ môi trường:

- Vận hành máy pha cà phê tự động hoàn toàn ở chế độ Eco (cài đặt sẵn).
- Giảm độ sáng màn hình.
- Thay đổi cài đặt hẹn giờ
Tắt máy sau 20 phút. Sau đó
Máy pha cà phê tự động hoàn toàn có bật lên được không?
20 phút sau lần pha chế đồ uống cuối cùng hoặc sau khi chạm vào nút cảm biến. Nếu bạn

Cài đặt hẹn giờ: Tắt

Việc tăng công suất cũng làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê tự động.

- Bằng cách thay đổi một số cài đặt mặc định của nhà sản xuất, mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê tự động hoàn toàn có thể bị ảnh hưởng tăng lên. Hãy đặc biệt chú ý đến

Thông báo sau xuất hiện trên màn hình:

Cài đặt này dẫn đến việc tiêu thụ năng lượng tăng lên.

- Nếu bạn chỉ thỉnh thoảng sử dụng cốc Để làm nóng trước, hãy tắt máy hâm nóng cốc.

- Nếu bạn sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Nếu bạn không muốn sử dụng, hãy tắt thiết bị bằng nút Bật/Tắt .

Xử lý thiết bị cũ

Thiết bị điện và điện tử

Chúng thường chứa các vật liệu quý giá. Chúng

cũng chứa một số chất, hỗn hợp và thành phần thiết yếu cho chức năng của chúng.

và an ninh là cần thiết. Trong

Rác thải sinh hoạt cũng như trong trường hợp xử lý không đúng cách.

Việc tái chế thiết bị có thể gây hại cho sức khỏe con người và môi trường. Vì vậy, hãy xử lý

thiết bị cũ của bạn đúng cách.

Tuyệt đối không được vứt bỏ nó vào rác thải sinh hoạt.



Hãy sử dụng những tài liệu chính thức.

Thiết lập các điểm thu gom và trả hàng để gửi hàng miễn phí.

và việc tái chế thiết bị điện và điện tử bởi các đô thị và nhà bán lẻ.

hoặc Miele. Để xóa bất kỳ

dữ liệu cá nhân trên

Bạn có trách nhiệm pháp lý trong việc xử lý thiết bị cũ của mình. Bạn có nghĩa vụ pháp lý không được vứt bỏ thiết bị theo cách không phù hợp với điều kiện của bạn. Dùng để tháo các loại pin và ốc quy cũ được đóng kín chắc chắn, cũng như các loại đèn có thể tháo rời mà không bị hư hại.

Đưa họ đến một nơi thích hợp.

Điểm tập kết nơi bạn có thể gửi đồ đến miễn phí.

Vui lòng đảm bảo

Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn được cất giữ an toàn, tránh xa tầm tay trẻ em cho đến khi được mang đi.

Cài đặt

Kết nối điện

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn là trang thiết bị tiêu chuẩn.
Được trang bị sẵn "để cắm vào" và kết nối với ổ cắm
điện có nối đất.

Cài đặt máy pha cà phê tự động hoàn toàn như sau:
Đảm bảo ổ cắm điện dễ dàng tiếp cận.
Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo

Mỗi cực ở phía lắp đặt đều được trang bị một
thiết bị ngắt điện.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Cách vận hành máy pha cà phê tự động hoàn toàn
Việc sử dụng nhiều ổ cắm và dây nối dài có
thể dẫn đến quá tải dây cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng nhiều ổ cắm,
dây nối dài, bộ chuyển đổi và/hoặc

các loại phích cắm được gọi là tiết kiệm năng lượng.

Hệ thống điện phải tuân thủ tiêu chuẩn VDE 0100.
phải được thực thi.

Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyến nghị
việc sử dụng thiết bị dòng rò (RCD) loại
trong

việc lắp đặt nhà được chỉ định cho
Kết nối điện của máy pha cà phê tự động hoàn
toàn.

Đường dây cáp điện bị hỏng
Chỉ có thể thay thế bằng cáp kết nối nguồn
điện đặc biệt cùng loại.
sẽ được cung cấp (thông tin có sẵn từ bộ phận
chăm sóc khách hàng của Miele). Vì lý do an toàn,
Chỉ được phép trao đổi bởi chuyên gia đủ điều kiện.
chuyên gia hoặc từ bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele
được thực hiện.

Tầm nhãn thông tin cung cấp thông tin về dung
tích định mức.

Mức bảo hiểm tối thiểu phải là...

Mục 10 A sẽ được thực hiện.

Hãy so sánh thông tin này với...
Thông tin chi tiết về kết nối điện tại địa phương.

Nếu không chắc chắn, hãy tham khảo ý kiến của một thợ điện
có chuyên môn.

Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn

tại một hệ thống cung cấp năng lượng tự cung
tự cấp hoặc không đồng bộ với lưới điện (chẳng hạn như
ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng) là
Có thể. Điều kiện tiên quyết để vận hành.

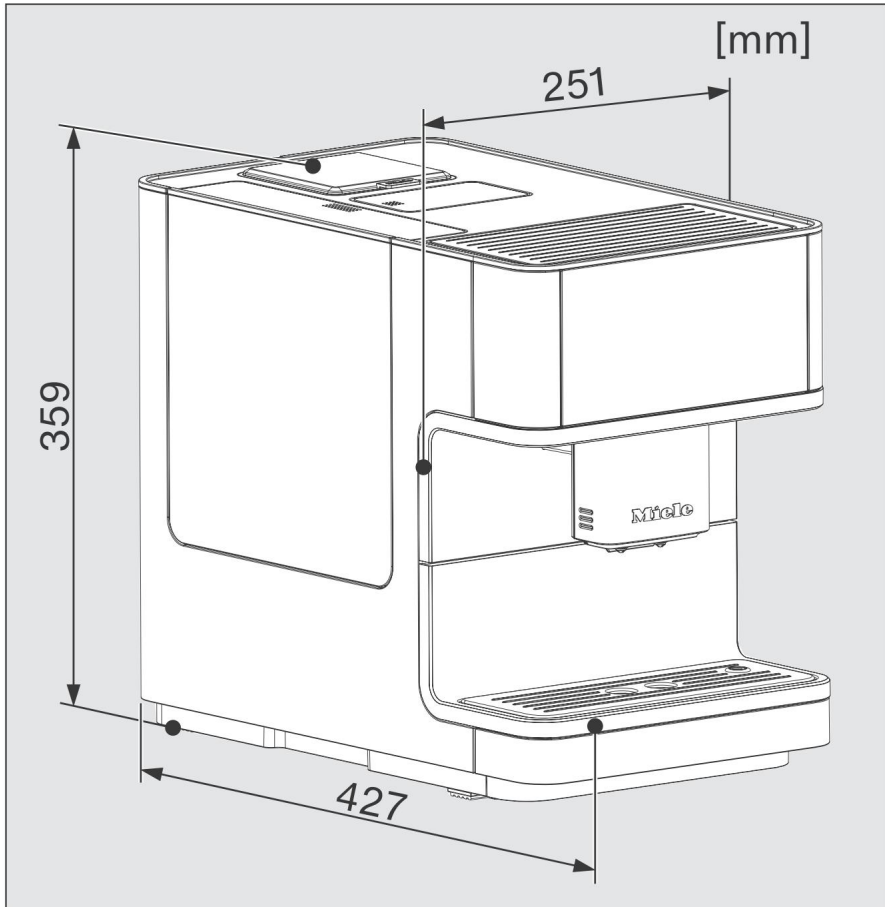
đó là hệ thống cung cấp năng lượng
Tuân thủ các yêu cầu của tiêu chuẩn EN 50160
hoặc tương đương.

Các điều khoản trong việc lắp đặt tại nhà và
trong sản phẩm Miele này
Các biện pháp bảo vệ cũng phải được thực hiện khi vận
hành ở chế độ độc lập hoặc không đồng bộ với lưới điện.
Việc vận hành phải được đảm bảo về chức năng

và phương pháp làm việc, hoặc thông qua
Các biện pháp tương đương sẽ được thực hiện tại
cơ sở. Ví dụ, như trong ấn phẩm hiện tại của...

VDE-AR-E 2510-2 được mô tả.

Kích thước thiết bị



Cài đặt

Hướng dẫn cài đặt

Nguy cơ quá nhiệt do thông gió không đủ.

Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn không phải là

Nếu đảm bảo thông gió đầy đủ, điều này có thể

Thiết bị quá nóng.

Đảm bảo máy pha cà phê tự động được thông gió đầy đủ.

Không được che đầy máy pha cà phê tự động hoàn toàn trong khi máy đang hoạt động.

Vải hoặc các vật dụng tương tự.

Nếu bạn có máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Nếu chúng được đặt phía sau mặt tủ đóng kín, chúng sẽ tích tụ lại.

Hơi nóng tỏa ra khi cửa tủ đóng kín.

và độ ẩm. Điều này cho phép

máy pha cà phê hoàn toàn tự động và/hoặc

Đặc biệt có thể bị hư hỏng trong quá trình sửa chữa.

Đừng đóng cửa tủ.

khi máy pha cà phê tự động hoàn toàn đang hoạt động.

Vui lòng lưu ý các hướng dẫn thiết lập sau:

- Khu vực lắp đặt khô ráo và thông thoáng.
Thông gió.
- Nhiệt độ môi trường tại vị trí lắp đặt nằm trong khoảng +10 °C và +38 °C.
- Máy pha cà phê tự động hoàn toàn đang được đặt trên...
Bề mặt nằm ngang. Bề mặt lắp đặt phải có khả năng chống thấm nước.

Nếu bạn sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn trong

Nếu vật phẩm được đặt trong hốc tường, hốc tường phải có kích thước tối thiểu như sau:

Chiều cao	508 mm
Chiều rộng	450 mm
độ sâu	555 mm

Khi thiết lập, hãy cân nhắc những điều sau:

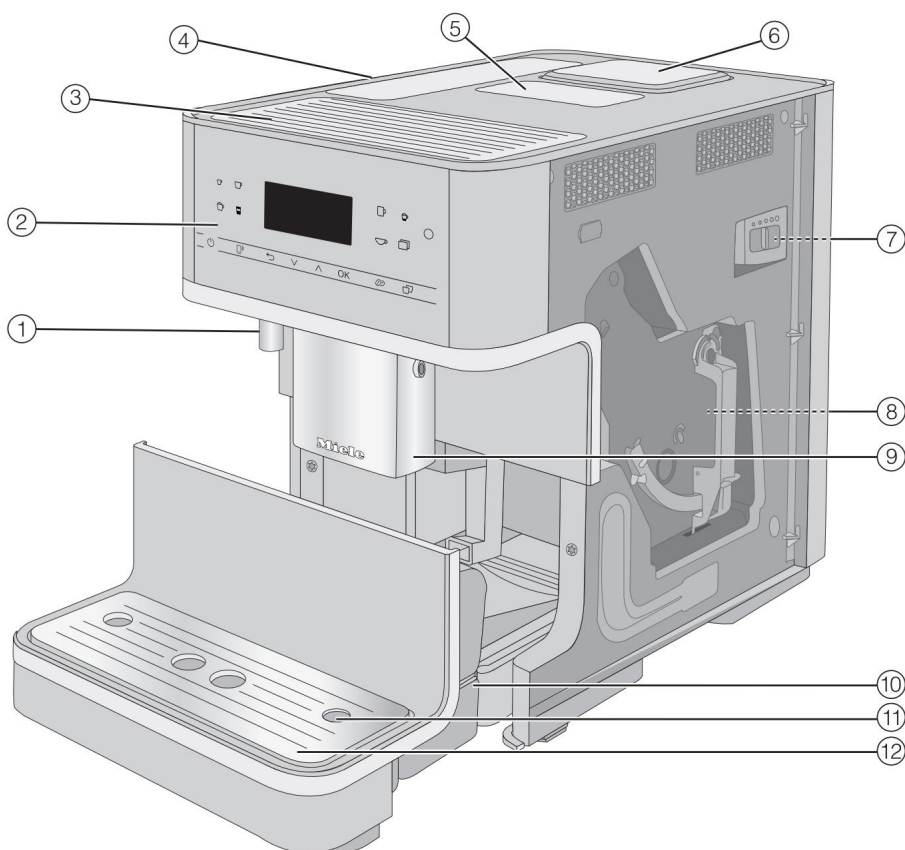
Để tháo rời bộ phận pha cà phê

Để làm được điều đó, bạn phải mở cửa thiết bị.

Mở hoàn toàn.

Thiết lập máy pha cà phê tự động hoàn toàn
ngang bằng với mép trước của hốc
TRÊN.

Mô tả thiết bị



a Vòi nước nóng b Bảng

điều khiển c Bộ phận

làm ấm cốc* d Bình

chứa nước e Ống

dẫn bột f Ngăn chứa

hạt cà phê g Nút điều

chỉnh độ xay (phía sau thiết bị-
kiểu)

h Bộ phận pha cà phê (phía sau cửa

máy) i Vòi trung tâm có thể điều chỉnh độ cao

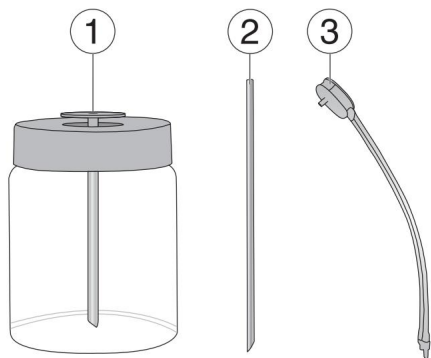
Khay hứng nước có nắp và hộp chứa cặn

k Ống dẫn sữa l Tấm đáy có khay hứng nước

* Tương ứng với các mẫu: CM 6360, CM 6560

Hãy làm quen

binh đựng sữa và vòi lấy sữa



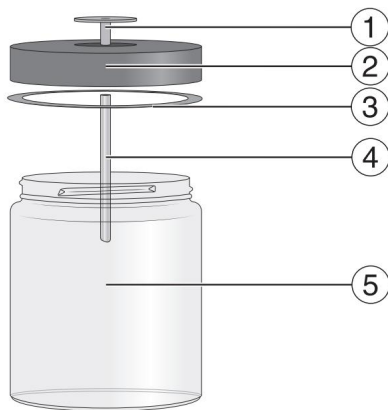
a Bình đựng sữa* b Vòi

hút sữa c Ống dẫn

sữa có van xả

* Tương ứng với các mẫu: CM 6360, CM 6560

Chi tiết về hộp đựng sữa



a. Đầu nối b. Nắp đậy c.

Vòng đệm d.

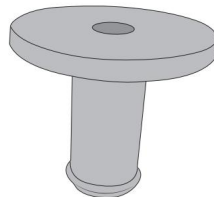
Ống thép không

gỉ e. Thủy tinh

Đầu nối cho vòi hút sữa và bình chứa sữa

Bạn có thể lấy sữa bằng vòi lấy sữa.

Hoặc chuẩn bị bằng cách sử dụng hộp đựng sữa (có kèm theo tùy thuộc vào từng mẫu máy).



Đầu nối được bao gồm trong phạm vi giao hàng và được gắn vào vòi hút sữa hoặc lắp vào nắp của bình chứa sữa.

Đầu nối có thể được để rời khi giao hàng hoặc nằm bên trong nắp hộp đựng sữa (tùy thuộc vào từng loại). Bạn có thể dễ dàng đẩy đầu nối ra từ bên trong nắp hộp đựng sữa.

Phụ kiện đi kèm

- Bộ sản phẩm khởi đầu "Chăm sóc thiết bị Miele"
Tùy thuộc vào từng mẫu máy, sản phẩm vệ sinh đi kèm sẽ có nhiều loại khác nhau.
- Bàn chải vệ sinh, ví dụ: để làm sạch đường ống dẫn sữa
- Vòi hút sữa
Dùng để pha sữa trực tiếp từ bao bì bán hàng.
- Bình đựng sữa có nắp đậy để bảo quản và pha sữa (có kèm theo tùy thuộc vào từng mẫu máy)

Phụ kiện có thể mua riêng.

Các sản phẩm này và các phụ kiện khác có sẵn tại cửa hàng trực tuyến của Miele, từ bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele hoặc từ đại lý chuyên dụng của Miele.

- Khăn lau vi sợi đa năng dùng để lau dầu vân tay và các vết bẩn nhẹ.
- Viên nén vệ sinh để tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha chế
- Viên tẩy cặn dùng để làm sạch đường ống nước
- Bình đựng sữa có nắp đậy để bảo quản và pha chế sữa
- Bình CJ 1.0 lít
Bình giữ nhiệt đựng cà phê hoặc trà (có chức năng như bình đựng nước)
- Miele Black Edition - Một sản phẩm dành cho mọi đối tượng
Hạt cà phê nguyên chất - hoàn toàn phù hợp để pha espresso.
Café Crema và các loại cà phê đặc biệt với sữa.
- Miele Black Edition Espresso
Hạt cà phê nguyên chất - hoàn toàn phù hợp để pha espresso.
- Miele Black Edition Café Crema
Hạt cà phê nguyên chất - hoàn toàn phù hợp cho việc pha chế cà phê.
- Cà phê hạt nguyên chất Miele Black Edition Decaf - hoàn hảo để pha chế các loại cà phê đặc biệt không chứa caffeine.
- Trà Miele - LivelyGreen
Trà xanh
- Trà Miele - Fruit BestBerry
Trà trái cây

- Trà đen Miele
Buổi sáng hoàn hảo
Trà đen

Biểu tượng nút uống

Espresso

Cà phê Cà

phê dài

Cappuccino

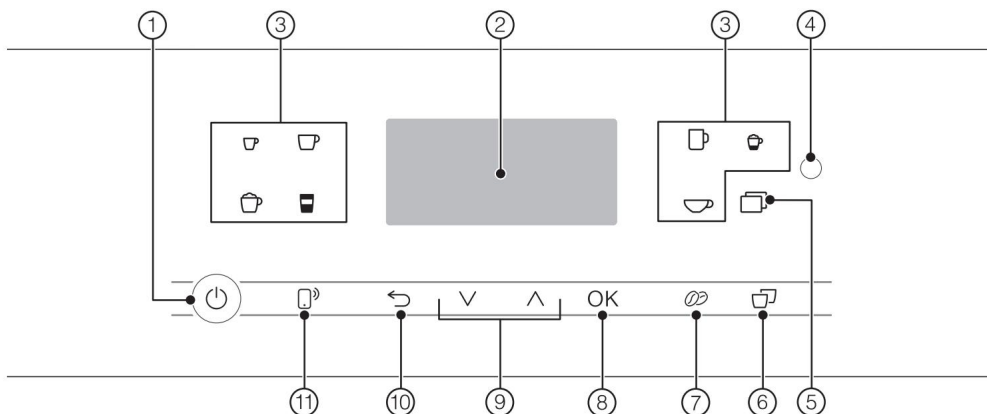
Latte

Espresso macchiato

Teewasser

Hãy làm quen

Các yếu tố vận hành và hiển thị



Nút Bật/Tắt

Bật và tắt máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

b Hiển thị

Thông tin về chương trình khuyến mãi hiện tại hoặc để xem trạng thái

Nút đồ uống

Pha chế đồ uống

d Giao diện quang học

(Chỉ dành cho bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele)

và Sensortaste

- Chuẩn bị thêm đồ uống:

Ristretto, Cappuccino Ý, Bàng phẳng trắng, Caffè Latte, Café au lait, Sữa nóng và bột sữa
Nước nóng, nước ấm, chức năng pha cà phê

- Chương trình chăm sóc
- Hồ sơ
- Cài đặt

Nút cảm biến f “2 phần”

Chuẩn bị 2 phần đồ uống cùng một lúc.

g Sensortaste “DoubleShot”

Để có một ly cà phê đậm đà và thơm ngon hơn, hãy tăng gấp đôi lượng nguyên liệu. Pha lượng cà phê bột với lượng nước tương đương.

h Cảm biến vị giác OK

Xác nhận các thông báo hiển thị và Lưu cài đặt

Phím mũi tên

Duyệt qua danh sách lựa chọn, đánh dấu lựa chọn hoặc thay đổi giá trị.

Nút cảm biến j “Quay lại”

Quay lại menu cấp cao hơn và hủy bỏ các thao tác không mong muốn.

nút cảm biến k MobileStart

Kích hoạt tính năng khởi động từ xa để pha chế đồ uống thông qua ứng dụng Miele.

Biểu tượng trong màn hình

Ngoài phần văn bản, các ký hiệu sau đây cũng có thể xuất hiện:

Biểu tượng	Giải thích
tượng	Biểu tượng này chỉ ra menu "Cài đặt" và Mục menu "Ngôn ngữ".
	Biểu tượng này thể hiện thông tin và hướng dẫn liên quan đến... Hướng dẫn: Xác nhận tin nhắn bằng nút OK.
	Biểu tượng này sẽ hiển thị khi khóa vận hành được kích hoạt. Máy đã được bật. Các nút điều khiển bị khóa.
	Bộ hẹn giờ ngắn hạn TeaTimer đã được khởi động (xem chương) . "Bộ hẹn giờ pha trà"). Thời gian pha trà còn lại được hiển thị bên cạnh biểu tượng.
	Biểu tượng này được hiển thị trong quá trình tẩy cặn. Biểu tượng này cũng được đặt trên bồn chứa nước: Đổ nước vào đến vạch này.
	Khi Miele@home được kích hoạt cho máy pha cà phê tự động hoàn toàn Các biểu tượng này thể hiện trạng thái kết nối Wi-Fi. Chúng cho biết cường độ kết nối Wi-Fi, từ mạnh đến không kết nối.

Hãy làm quen

Nguyên lý hoạt động

Nút cảm biến

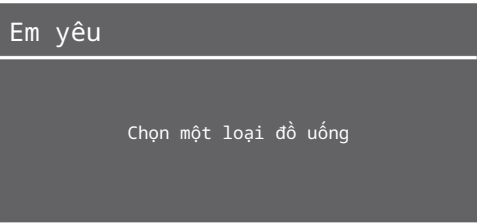
Họ vận hành máy pha cà phê hoàn toàn tự động.
bằng cách sử dụng các nút cảm biến với

Chạm các ngón tay vào nhau.

Mỗi khi nhấn một phím, một âm thanh sẽ được phát ra.
tín hiệu âm thanh. Bạn có thể
Điều chỉnh âm lượng của các phím
hoặc tắt âm báo phím (xem
Chương "Cài đặt", phần
"Âm lượng").

Thực đơn đồ uống

Bạn hiện đang xem thực đơn đồ uống.
khi tùy chọn " Chọn đồ uống" xuất hiện trên
màn hình .

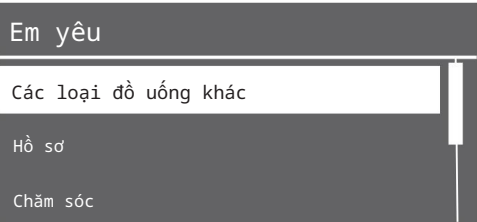


Bạn có thể tìm thêm các loại đồ uống khác trong thực đơn.

Thêm nữa (nút cảm biến).

Để mở menu và trong menu
điều hướng

Để truy cập menu, hãy chạm vào
nút cảm biến tương ứng, ví dụ:
Cảm giác vị giác .



Trong menu tương ứng, bạn có thể bắt đầu các
thao tác hoặc thay đổi cài đặt. Thanh ở phía
bên phải màn hình hiển thị...

có thêm tùy chọn hoặc hơn nữa

Hãy theo dõi văn bản.

Khi bạn chọn một mục trong menu
Để chọn một mục trong menu, hãy chạm vào
các phím mũi tên cho đến khi mục menu
mong muốn được tô sáng.

Ngay khi có một giá trị, một manh mối hoặc một
Một tùy chọn sẽ hiện ra và bạn cần xác nhận.
Nút cảm biến sáng lên bình thường.
quả cam.

Để xác nhận lựa chọn của bạn, hãy chạm vào
Nhấn nút cảm biến OK.

Trong danh sách lựa chọn, bạn nhận ra
Dấu tích cho biết cài đặt nào hiện đang được
chọn.

Thoát khỏi menu hoặc hủy bỏ một hành động

Để thoát khỏi menu hiện tại, hãy chạm vào nút cảm
biến .

Hoặc bạn có thể chạm vào nút cảm biến màu cam phát
sáng một lần nữa để quay lại thực đơn đồ uống.

Đồ uống cà phê

Bạn có thể pha cà phê hoặc espresso từ
Chuẩn bị hạt cà phê rang nguyên hạt, sau đó máy
pha cà phê tự động sẽ xay tươi cho mỗi lần pha.

Ngoài ra, bạn cũng có thể gọi đồ uống cà phê.
Pha từ cà phê xay sẵn - cà phê bột.

Mẹo: Nếu bạn muốn sử dụng hạt cà phê sống, bạn
có thể xay chúng bằng máy xay.
Xay để lấy các loại hạt hoặc quả hạch. Ví dụ như...
Máy xay thường có lưỡi dao bằng thép không gỉ
quay. Mặt đất được xay.
Sau đó, cho từng phần cà phê xay vào ngăn chứa
bột và pha.

Thức uống cà phê mong muốn.

Với máy pha cà phê hoàn toàn tự động, bạn có thể
Bạn có thể pha chế các loại cà phê đặc biệt sau:

- Chật hẹp
- Espresso
- Cà phê
- Cà phê dài
- Cappuccino
- Cappuccino Ý
- Latte
- Sữa cà phê
- Espresso macchiato
- Màu trắng phẳng
- Cà phê sữa

Đồ uống trà

Khi pha trà, bạn có thể
Hãy chọn nước nóng để pha các loại trà đặc
biệt sau:

- Japantee
- Trà trắng
- Trà xanh
- Trà đen
- Trà thảo dược
- Trà trái cây

Chức năng đặc biệt

Kết nối mạng

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn được
trang bị mô-đun Wi-Fi tích hợp.
Mô-đun Wi-Fi cho phép kết nối mạng với mạng gia
đình và sử dụng ứng dụng Miele.

một thiết bị di động.

Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn đã từng
Nếu kết nối Wi-Fi đã được thiết lập, kết nối
sẽ tự động được khôi phục mỗi khi thiết bị
được bật lại.

Hãy đảm bảo rằng tại địa điểm lắp đặt

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn sẽ gửi tín hiệu.
Mạng Wi-Fi của bạn có cường độ tín hiệu
đủ mạnh.

Việc tích hợp máy pha cà phê tự động hoàn
toàn vào mạng Wi-Fi của bạn sẽ giúp tăng cường...
Mức tiêu thụ năng lượng giảm, ngay cả khi
Máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã được tắt.
là.

Các tính năng thông minh bổ sung thông qua ứng dụng Miele*

Kết nối thông qua ứng dụng Miele

Bạn sẽ có quyền truy cập vào nhiều tính năng.
Các tính năng bổ sung thông minh, bao gồm:

- Truy xuất thông tin trạng thái
- Các chức năng hữu ích bổ sung

đã từng 12

- Thông qua các bản cập nhật phần mềm, cà phê đầy...
máy bán hàng tự động dựa trên công nghệ Miele mới nhất

Duy trì mức độ phát triển

Bạn có thể tìm thêm thông tin chi tiết về Smart
Extras trên trang web của Miele và trên Apple.
App Store® hoặc Google Play Store™.

* Các dịch vụ kỹ thuật số bổ sung của
Miele & Cie. KG. Tùy thuộc vào từng model.
và quốc gia có thể xác định phạm vi chức năng.
Các điều khoản này có thể thay đổi. Bạn cần
chấp nhận Điều khoản và Điều kiện chung
cũng như Chính sách bảo mật dành cho sản phẩm kỹ
thuật số.
Các dịch vụ của Miele trong ứng dụng Miele.
Miele có quyền thay đổi các dịch vụ kỹ thuật
số của mình bất cứ lúc nào.
hoặc để điều chỉnh.

Hãy làm quen

Ứng dụng Miele

Bạn có thể tải xuống ứng dụng Miele miễn phí từ Apple App Store® hoặc Google Play Store™.



DoubleShot

Để có một ly cà phê đậm đà và thơm ngon hơn, bạn có thể chọn chức năng DoubleShot. Với chức năng này, hạt cà phê được xay và pha lại một lần nữa khi quá trình pha đã diễn ra được một nửa. Thời gian chiết xuất ngắn hơn giúp giảm thiểu việc chiết xuất các mùi hương không mong muốn và các chất đắng.

DoubleShot có thể dùng được cho mọi loại cà phê. Kích hoạt các loại đồ uống, ngoại trừ "Ristretto".

Hai phần (2 phần)

Với TwoPortions (2Portions), bạn có thể rót đầy 2 cốc cùng một lúc hoặc pha 2 phần đồ uống cùng lúc trong một cốc lớn.

Ấm pha cà phê

Ví dụ, để rót cà phê vào bình, bạn có thể sử dụng chức năng bình pha cà phê để tự động pha nhiều tách cà phê liên tiếp.

Có thể pha liên tiếp tối đa 8 cốc (tổng cộng tối đa 1 lít).

Đồng hồ trà

Sau khi đã chuẩn bị nước pha trà, bạn có thể sử dụng chức năng TeaTimer để bắt đầu hẹn giờ ngắn hạn.

Đối với...

Loại trà được chọn có thời gian pha cố định, tuy nhiên, thời gian này có thể thay đổi.

Máy hâm nóng cốc.

Tùy thuộc vào model: CM 6360, CM 6560.

Bạn có thể làm nóng trước cốc hoặc ly bằng bộ phận làm ấm cốc của máy pha cà phê tự động.

Hương vị của espresso và các loại đồ uống cà phê khác sẽ ngon hơn khi được thưởng thức trong cốc đã được làm ấm trước, và nhiệt độ đồ uống cũng được giữ lâu hơn.

Khi chức năng làm ấm cốc được kích hoạt, cốc sẽ liên tục được làm nóng miễn là máy pha cà phê vẫn hoạt động. Điều này làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê.

Chế độ Chuyên gia:

Chức năng Chế độ Chuyên gia cho phép bạn thay đổi lượng đồ uống trong quá trình pha chế. Cài đặt này không được lưu lại và chỉ áp dụng cho lần pha chế hiện tại.

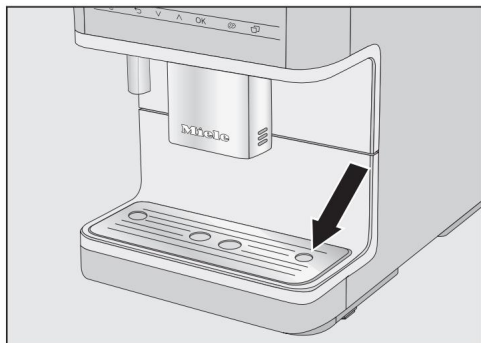
Hồ sơ

Để đáp ứng thị hiếu và sở thích cà phê khác nhau của người dùng, bạn có thể tạo hồ sơ cá nhân bên cạnh thực đơn đồ uống của Miele (hồ sơ Miele).

Trong mỗi cấu hình, bạn có thể điều chỉnh riêng lẻ số lượng và thông số cho từng loại đồ uống.

Trước khi sử dụng lần đầu

Xóa bỏ bất kỳ nội dung hiện có nào
Hinweiszettel.



Tháo lớp màng bảo vệ khỏi khay hứng nước và đặt
nó vào...
khẩu độ thấp hơn.

Thiết lập máy pha cà phê tự động hoàn toàn
trên một bề mặt phẳng không bị ảnh hưởng bởi
nước (xem chương)
"Hướng dẫn cài đặt").

Hãy vệ sinh thiết bị trước khi sử dụng.
Nước và hạt cà phê trong
Đổ đầy máy pha cà phê tự động. Lưu ý
Vui lòng tham khảo hướng dẫn trong
chương "Vệ sinh và Bảo dưỡng", ví dụ: vệ sinh
Lau sạch hộp đựng đậu bằng một miếng vải
mềm, khô.

Vệ sinh bồn chứa nước,
Phễu đựng hạt đậu và cửa thoát trung tâm.

Tháo bồn chứa nước và
Đổ đầy nước sạch, lạnh vào.
Hãy chú ý đến ký hiệu "tối đa".
và lắp lại bình chứa nước.

Mở nắp hộp đựng hạt cà phê, đổ hạt cà phê rang vào
rồi đậy nắp lại.

Cắm dây nguồn của máy pha cà phê tự động vào ổ cắm
điện trên tường.

Bật nó lên lần đầu tiên và
đưa vào hoạt động

Chạm vào nút Bật/Tắt.

Nếu không có gì hiển thị trên màn hình.

Chọn ngôn ngữ hiển thị

Chọn ngôn ngữ hiển thị bạn muốn sử dụng.

Vị trí của bạn cũng có thể được sử dụng.
đã hỏi.

Thiết lập mạng (Miele@home)

Để nhận các bản cập nhật phần mềm và
Máy pha cà phê tự động hoàn toàn của Miele

Để sử dụng ứng dụng trên thiết bị di động của bạn
Bạn có thể sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn của mình không?
với mạng Wi-Fi tại nhà của bạn
kết nối.

Trong quá trình vận hành thử, nó xuất hiện

Thiết lập "Miele@home" trên màn hình .

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng Miele@home để
Hãy thiết lập nó vào một ngày khác.
Sau đó chọn Bỏ qua.

Kiểm tra xem tín hiệu từ bạn có hoạt động không.

Mạng Wi-Fi tại vị trí lắp đặt

Máy pha cà phê có tín hiệu mạnh.

Nhấn Tiếp theo.

Chọn phương thức kết nối mong muốn.

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình của máy pha
cà phê tự động và trong...

Ứng dụng Miele.

Màn hình hiển thị "Kết nối đã được thiết
lập thành công".

Phần mềm mới cho máy pha cà phê tự động của bạn
sẽ được tải xuống thông qua cập nhật từ xa
sau lần bật máy tiếp theo, nếu có sẵn.

đúng. Trong trường hợp này, chúng sẽ là-

vận hành

thông báo rằng bạn đã có phần mềm mới
có thể cài đặt (xem chương)
„RemoteUpdate“).

Việc xây dựng mạng lưới quan hệ giúp tăng cường
Mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê tự động
hoàn toàn.

Để tiếp tục thiết lập, hãy chạm vào OK.

Điều chỉnh độ cứng của nước

Nhà cung cấp nước có trách nhiệm
có thể cung cấp cho bạn thông tin về địa phương
Độ cứng của nước.
Bạn có thể tìm thêm thông tin về độ cứng của
nước trong chương “Cài đặt”, mục “Độ cứng
của nước”.

Nhập độ cứng của nước tại địa phương bạn.

(tính bằng °dH) và xác nhận

Thế nào là ổn?

Chọn Chế độ Hiệu năng

Bạn có thể chọn mức độ hiệu suất phù hợp theo
sở thích cà phê của mình.

Chọn chế độ (xem chương “Cài đặt”, mục “Chế độ
hiệu năng”):

- Chế độ tiết kiệm năng lượng: Chế độ này-
Tiêu thụ ít năng lượng nhất (cài đặt sẵn).
- Chế độ Barista: Chế độ này dành cho
Được tối ưu hóa để mang đến trải nghiệm cà phê hoàn hảo.
- Chế độ Latte: Ở chế độ này, đồ uống có sữa có
thể được cải thiện đáng kể.
Chúng có thể được chuẩn bị nhanh hơn.

Chọn chế độ hiệu năng mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn chọn chế độ hoạt động khác với chế độ
Eco, mức tiêu thụ năng lượng của thiết bị sẽ
tăng lên.
Máy pha cà phê hoàn toàn tự động.

Hoàn thành việc vận hành

Như vậy, quá trình vận hành thử nghiệm đã được hoàn tất thành công.
hoàn thành.

Xác nhận bằng OK.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn sẽ làm nóng và
Xả nước trong đường ống. Nước đang chảy để xả.
từ cửa thoát trung tâm.

Trước khi pha sữa lần đầu tiên, hãy súc rửa
đường ống dẫn sữa.
(Xem chương “Làm sạch đường ống dẫn sữa”).

Lưu ý rằng hương thơm cà phê trọn vẹn và
lớp bọt kem đặc trưng chỉ xuất hiện sau khi uống.
Phát triển sau nhiều lần pha cà phê.

Hãy bỏ đi hai ly cà phê đầu tiên trong lần
sử dụng đầu tiên để đảm bảo tất cả cặn cà phê
được loại bỏ khỏi hệ thống pha chế trước khi
nhà máy kiểm tra.
là.

Đối với vài lần pha cà phê đầu tiên, lượng cà phê
xay sẽ nhiều hơn. Điều này có thể dẫn đến việc
một ít bã cà phê tích tụ trên nắp khay hứng nước.

sử tầm.

Để kiểm tra máy pha cà phê sau khi
Đã tắt chức năng sử dụng, hãy chạm vào
Nhấn nút Bật/Tắt .
không phải phích cắm điện - nếu bạn
Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn bị ngắt
kết nối khỏi nguồn điện ngay sau khi vận
hành thử, quy trình vận hành thử phải được lập lại.
được thực hiện.

Bật máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Chạm vào nút Bật/Tắt.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn sẽ làm nóng và
Nó súc rửa các đường ống. Nước nóng chảy ra
từ vòi trung tâm.

Khi màn hình hiển thị " Chọn đồ uống ", bạn có
thể pha chế đồ uống.

Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã
Khi đạt đến nhiệt độ hoạt động,
Đường ống không được xả sạch khi bật máy.

Đổ đầy phễu đựng đậu

Nguy cơ làm hỏng cơ cấu xay do sử dụng không
đúng cách.

Nếu sử dụng các chất không phù hợp như chất
lỏng, cà phê xay hoặc hạt cà phê đã qua xử
lý với đường,
Nếu caramel hoặc chất tương tự được đổ vào hộp
đựng hạt cà phê, thì
Máy pha cà phê tự động hoàn toàn bị hư hỏng.
Cũng bao gồm cà phê thô (cà phê xanh, chưa rang).
hạt (cà phê) hoặc hỗn hợp cà phê có chứa cà
phê thô, có thể
Làm hỏng máy xay. Hạt cà phê sống rất cứng và
vẫn còn chứa độ ẩm dư thừa.

máy xay của máy pha cà phê tự động hoàn toàn
Nó có thể bị hư hỏng ngay cả trong lần mài đầu
tiên.

Chỉ đổ đầy bằng đồ nướng
Cho hạt cà phê vào ngăn chứa hạt.

Bạn có thể pha cà phê hoặc espresso từ
Để chuẩn bị hạt cà phê rang nguyên hạt, máy pha
cà phê tự động sẽ xay tươi cho mỗi lần pha. Để
làm điều này, bạn cần đổ đầy
Đổ hạt cà phê vào hộp đựng hạt cà phê.

Ngoài ra, bạn cũng có thể gọi đồ uống cà phê.
Pha từ cà phê xay sẵn - cà phê bột.

Mẹo: Bạn có thể xử lý cà phê sống bằng...
Máy xay dùng để nghiền các loại hạt hoặc quả hạch.

Những nhà máy như vậy thường có một
Lưỡi dao bằng thép không gỉ xoay tròn. Sau đó,
bạn cho cà phê xay thô vào.

chia thành từng phần vào buồng chứa thuốc súng
và pha chế thức uống cà phê theo ý muốn.



Tháo nắp hộp đậu.
thùng chứa đã tắt.

Đổ hạt cà phê vào
Phễu đựng đậu.

Đậy nắp lại.

Mẹo: Chỉ nên đổ lượng cà phê vừa đủ dùng trong vài
ngày vào hộp đựng.

Cà phê sẽ mất đi hương thơm khi tiếp xúc với không khí.
Và.

Đổ đầy bình nước

Các mối nguy hại cho sức khỏe do
Nước bị ô nhiễm.

Nước đã ở trong bể chứa nước trong thời gian dài.
Nếu để yên một chỗ, nước có thể bị nhiễm bẩn và gây
nguy hiểm cho sức khỏe của bạn.

Thay nước trong
Bể chứa nước.

Phục vụ

Nguy cơ hư hỏng do sử dụng không đúng cách.

Các chất lỏng không phù hợp như nước nóng hoặc nước ấm cũng như các loại khác

Chất lỏng có thể làm hỏng máy pha cà phê tự động hoàn toàn.
Nước có ga

Cặn vôi tích tụ trong máy pha cà phê tự động hoàn toàn ngay đơ.

Chỉ đổ nước sạch, lạnh vào bình chứa nước.

Nếu bể chứa nước cao hơn một chút

hoặc nếu nó nằm nghiêng, van xả không thể khớp đúng cách và
Nước có thể bị rò rỉ.

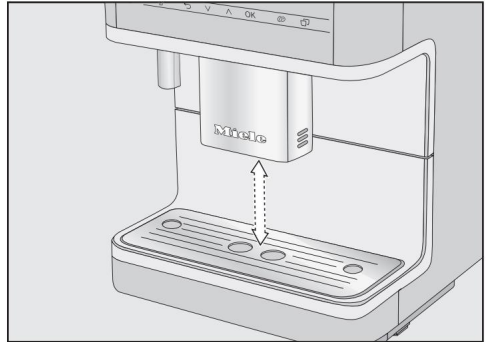
Kiểm tra xem khu vực bên dưới có
Bể chứa nước bị bẩn.

Nếu cần, hãy làm sạch khu vực bên dưới bồn
chứa nước.

Điều chỉnh vòi trung tâm sao cho phù hợp
với chiều cao của cốc.

Bạn có thể hướng đầu ra trung tâm đến...

Điều chỉnh độ cao của cốc hoặc ly khi sử dụng. Điều
này giúp cà phê hoặc espresso không bị nguội quá
nhanh và giúp lớp crema giữ được lâu hơn.



Kéo đầu ra trung tâm ra

Từ đáy đến mép của thùng chứa.

Hoặc nhấn vào ổ cắm trung tâm.

hướng lên trên cho đến khi đạt được bình chứa mong muốn.

Nó nằm gọn bên dưới.

Tham số

Xem và thay đổi thông số

Bạn có thể điều chỉnh lượng đồ uống cho mỗi người.
Đổi đồ uống.

Ngoài ra, bạn có thể điều chỉnh riêng biệt lượng
cà phê xay, nhiệt độ pha và thời gian ngâm trước
khi pha cho từng loại đồ uống cà phê.

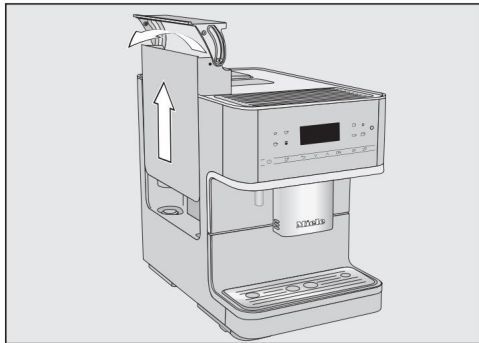
Chạm .

Chọn các thông số.

Hãy chọn một loại đồ uống.

Xác nhận bằng OK.

Các thông số bạn có thể thay đổi cho loại đồ
uống này được hiển thị.



Ấn vào phía bên phải của nắp.

Tháo bình chứa nước ra ở chỗ...

ckel hướng lên trên.

Đổ đầy nước uống lạnh, sạch vào bình.

Đổ nước đến vạch tối đa trong bình chứa.

Thay thế bình chứa nước

Một.

Nếu bạn đã chọn đồ uống cà phê, các cài đặt hiện tại sẽ được áp dụng.
Hiện thị lượng cà phê xay , nhiệt độ pha và thời gian chuẩn bị pha .

Dòng đầu tiên hiển thị mục menu "Số lượng đồ uống" .
Khi bạn chọn lượng đồ uống và xác nhận bằng OK , quá trình sẽ bắt đầu ngay lập tức.
Pha chế đồ uống.

Chọn thông số mong muốn.

Thay đổi cài đặt theo ý muốn.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt sẽ được lưu lại.

Thay đổi số lượng đồ uống

Bạn có thể thay đổi lượng đồ uống ở chế độ chuyên gia, áp dụng cho đồ uống đã pha hoặc áp dụng vĩnh viễn.

Nếu bạn muốn thay đổi vĩnh viễn số lượng đồ uống, hãy thay đổi tham số "Số lượng đồ uống".

Đặt một chiếc cốc bên dưới Zen-tralauslauf.

Chạm .

Chọn các thông số.

Hãy chọn một loại đồ uống.

Xác nhận bằng OK.

Các thông số bạn có thể thay đổi cho loại đồ uống này được hiển thị.

Chọn lượng đồ uống.

Xác nhận bằng OK.

Đồ uống bạn yêu cầu đang được chuẩn bị. Khi đã chuẩn bị đủ số lượng tối thiểu, nút " Lưu" sẽ hiển thị.

Nếu thùng chứa phù hợp với bạn

Điều ước đã thành hiện thực, hãy chạm vào Được rồi.

Nếu bạn muốn thay đổi lượng đồ uống cho các loại cà phê đặc biệt có sữa, các thành phần của đồ uống sẽ được lưu lần lượt trong quá trình pha chế.

Nếu số lượng Be tương ứng-

Đáp ứng phần lớn các yêu cầu của bạn
Nhấn OK.

Từ nay trở đi, thức uống này sẽ được gọi là...

Lượng đồ uống theo chương trình đã được chuẩn bị xong.

Mẹo: Bạn có thể điều chỉnh lượng đồ uống. cái được hiển thị trên bảng điều khiển
Đồ uống được pha chế bằng cách nhấn giữ nút lâu để thay đổi lựa chọn, chạm vào nút đồ uống mong muốn cho đến khi...
Quá trình chuẩn bị bắt đầu. Khi đã chuẩn bị đủ số lượng tối thiểu, nút " Lưu" sẽ hiển thị.

Nếu bể chứa nước trong
Quá trình lập trình số lượng sẽ bị hủy bỏ khi quá trình chuẩn bị hoàn tất.
Số lượng đồ uống mới không được lưu lại.

Chế độ chuyên gia

Chế độ chuyên gia bật/tắt

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn Cài đặt | Chuyên gia
modus.

Chọn tùy chọn mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt sẽ được lưu lại.

Phục vụ

Thay đổi số lượng đồ uống ở chế độ chuyên gia

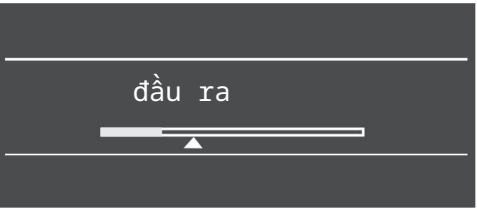
Lượng đồ uống chỉ có thể được thay đổi trong từng giai đoạn pha chế riêng lẻ và chỉ áp dụng cho loại đồ uống đang được pha chế. Lượng đồ uống mới sẽ không được lưu lại.

Nếu bạn chọn DoubleShot hoặc 2 phần , bạn không thể thay đổi lượng đồ uống bằng chế độ chuyên gia.

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Hãy chọn một loại đồ uống.

Quá trình chuẩn bị đang bắt đầu. Giờ đây, bạn có thể điều chỉnh lượng đồ uống trong quá trình pha chế, ví dụ như thay đổi lượng sữa nóng, bọt sữa và espresso trong món latte macchiato.



Di chuyển bằng các phím mũi tên

mười > và bộ điều khiển (hình tam giác nhỏ) theo ý muốn.

Hồ sơ

Tạo hồ sơ

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn hồ sơ.

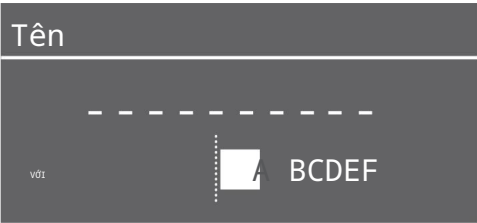
Xác nhận bằng OK.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Tạo hồ sơ.

Trình soạn thảo sẽ mở trên màn hình.

Bạn nhập chữ cái và số bằng các phím mũi tên và . Bạn cũng có thể chọn chữ hoa và chữ thường.



- Để nhập nhân vật, hãy đánh dấu-
Nhập ký tự và xác nhận lựa chọn của bạn bằng nút OK.

- Để xóa ký tự, chạm vào nút cảm biến .

- Để lưu tên, hãy chạm vào dấu tích và xác nhận.

Nhấp vào OK.

Nhập tên hồ sơ.

Mẹo: Chọn tên ngắn gọn, súc tích.
đàn ông.

Hồ sơ đã được tạo.

Tên của hồ sơ hiện tại được hiển thị ở góc trên bên trái màn hình.

Pha chế đồ uống theo công thức đã định sẵn.

Chạm vào nút cảm biến và chọn Hồ sơ. Xác nhận bằng OK.

Chọn hồ sơ bạn muốn. Chọn loại đồ uống bạn muốn.

Công tác chuẩn bị đồ uống đang bắt đầu.

Thay đổi đồ uống trong hồ sơ

Nếu bạn thay đổi các thông số của một loại đồ uống trong hồ sơ, những cài đặt này chỉ áp dụng cho hồ sơ đang hoạt động.

Các thiết lập đồ uống trong các hồ sơ khác vẫn không bị ảnh hưởng.

Chạm vào nút cảm biến.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn hồ sơ mong muốn.

Tên của hồ sơ đã chọn sẽ hiển thị ở góc trên bên trái màn hình.

Giờ đây bạn có thể tùy chỉnh đồ uống.

Chỉnh sửa hồ sơ

Nếu bạn đã tạo ít nhất một hồ sơ, bạn có thể chỉnh sửa hồ sơ đó trong menu Hồ sơ .

Chạm vào nút cảm biến.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chỉnh sửa.

Xác nhận bằng OK.

Giờ đây bạn có thể tại địa điểm đã chọn.

Chỉnh sửa các cài đặt hồ sơ sau:

- Thiết lập chuyển đổi hồ sơ
- Thay đổi tên hồ sơ
- Xóa hồ sơ

Thiết lập chuyển đổi hồ sơ

Chạm vào nút cảm biến.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chỉnh sửa.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi hồ sơ.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có các tùy chọn sau: - Thủ công:

Hồ sơ đã chọn

Chức năng này sẽ vẫn hoạt động cho đến khi bạn chọn một hồ sơ khác.

- Sau khi mua: Sau mỗi lần uống -

Thông tin cấu hình Miele sẽ được hiển thị lại.

- Khi khởi động: Mỗi khi máy pha cà phê tự động được bật, cấu hình Miele sẽ được hiển thị, bất kể cấu hình nào đã được chọn trước lần tắt máy gần nhất.

Chọn tùy chọn mong muốn. Xác nhận bằng OK.

Đổi tên

Việc lựa chọn này chỉ khả thi nếu bạn đã tạo một hồ sơ khác ngoài hồ sơ Miele.

Chọn Thay đổi tên và xác nhận bằng OK.

Đổi tên như hướng dẫn.

nguyên vọng (xem thêm phần "Tạo hồ sơ").

Xóa hồ sơ

Việc lựa chọn này chỉ khả thi nếu đã tạo một hồ sơ khác ngoài hồ sơ tiêu chuẩn của Miele.

Chạm vào nút cảm biến.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chỉnh sửa.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa hồ sơ.

Xác nhận bằng OK. Chọn hồ sơ cần xóa.

ra khỏi.

Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Hồ sơ sẽ bị xóa.

Phục vụ

Kích thước xay

Nhận biết độ xay phù hợp

Bạn có thể nhận biết mình có cần thay đổi độ xay hay không dựa vào các đặc điểm sau. phải.

Bột xay quá thô nếu

- pha espresso hoặc cà phê rất nhanh chảy vào cốc
- Cà phê espresso hoặc cà phê có vị chua hương vị,
- Lớp kem rất mỏng và không đều là.

Bột xay quá mịn nếu

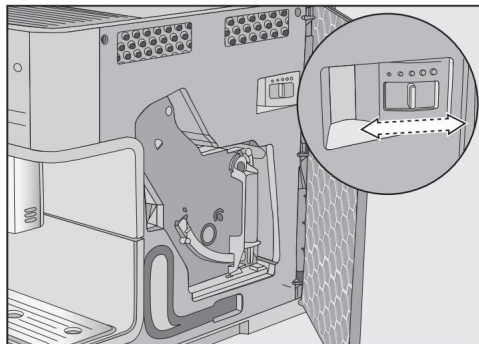
- Cà phê espresso hoặc cà phê chỉ nhỏ giọt vào cốc.
- Cà phê espresso hoặc cà phê quá đắng hương vị,
- Lớp kem có màu nâu sẫm.

Điều chỉnh cài đặt độ xay

Nếu cài đặt độ xay được thay đổi nhiều hơn một
Nếu cài đặt được thay đổi không đúng cách, máy xay có thể bị hỏng.

Luôn điều chỉnh cài đặt độ xay.
chỉ chênh lệch một bậc.

Sau mỗi lần điều chỉnh, hãy bắt đầu chu trình pha chế đồ uống để xay hạt cà phê. Sau đó, bạn có thể tiếp tục điều chỉnh độ mịn xay theo từng bước nhỏ.



Trượt cần điều chỉnh độ xay tối đa một nấc sang trái (xay mịn hơn) hoặc sang phải (xay thô hơn).

Chế độ xay đã chọn áp dụng cho tất cả các loại cà phê.
Đồ uống cà phê rất hiệu quả.

Đóng cửa thiết bị lại.

Đổ hết nước trong khay hứng nước và ...
Đặt container.

Pha một ly cà phê.

Sau đó, bạn có thể điều chỉnh lại cài đặt độ xay.

Sự thay đổi về độ xay sẽ chỉ trở nên rõ ràng sau này.
sau lần pha cà phê thứ hai
mình.

Cối xay sẽ bị hao mòn theo thời gian.
Nó sẽ giảm dần theo thời gian. Dừng lại khi
Cần xay mịn hơn nữa.

Mở cửa thiết bị.

Kết nối mạng

Yêu cầu về mạng

Vui lòng lưu ý các yêu cầu sau đây về kết nối mạng:

1. Địa điểm lắp đặt đã có sẵn mạng gia đình.
có sẵn.
Hãy chuẩn bị sẵn mặt khẩu Wi-Fi của bạn.
2. Ứng dụng Miele có sẵn trên thiết bị di động.
Thiết bị khả dụng.
3. Bạn có một tài khoản người dùng trong
Ứng dụng Honey.

MobileStart bật/tắt

Nếu bạn muốn sử dụng MobileStart, tùy chọn điều khiển từ xa phải được bật.

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Chạm vào nút cảm biến.

Nút cảm biến sáng lên. Giờ bạn có thể bắt đầu pha chế đồ uống thông qua ứng dụng. Vui lòng tham khảo hướng dẫn giới thiệu.

Chuẩn bị MobileStart

Nguy cơ bị bỏng và phỏng nước tại các ổ cắm điện.

Nếu chất lỏng hoặc hơi nước thoát ra trong quá trình vận hành không có người giám sát, người khác có thể bị bỏng nếu đặt các bộ phận cơ thể của họ bên dưới. Không được cắm vào ổ cắm điện trung tâm hoặc chạm vào các bộ phận nóng.

Hãy đảm bảo rằng không có người nào, đặc biệt là trẻ em, gặp nguy hiểm khi bắt đầu một thao tác không có người giám sát.

Sữa được cho vào bình đựng sữa hoặc

Không được bảo quản lạnh trong hộp sữa.

Nếu bạn để sữa ở nhiệt độ phòng trong hộp đựng sữa hoặc trong...

Để hộp sữa đứng thẳng có thể gây ra...

Sữa sẽ bị hỏng (tùy thuộc vào loại sữa).

Nếu bạn đang chuẩn bị đồ uống

Nếu bạn muốn bắt đầu sử dụng sữa thông qua ứng dụng, hãy đảm bảo rằng sữa đã được cài đặt đủ lạnh (< 10 °C).

Đặc biệt nên tránh sữa bò.

Không nên để sản phẩm ở nhiệt độ phòng trong thời gian dài.

Các hộp đựng sữa hoặc thùng sữa được đặt đứng.

Vui lòng tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất về hạn sử dụng của sản phẩm. Sữa đã qua sử dụng.

Với MobileStart, bạn có thể, ví dụ, pha chế đồ uống thông qua ứng dụng Miele.
sự khởi đầu.

Bạn chỉ có thể sử dụng MobileStart nếu...
nếu như

- Dịch vụ thiết lập Miele@home dành cho máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn và
- Chức năng MobileStart đã được bật.

Hãy đảm bảo máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã sẵn sàng để sử dụng, ví dụ như...
Bồn chứa nước và thùng đựng đậu đã được đổ đầy đủ.

Thiết lập một không gian đủ lớn,
Đổ hết vật chứa bên dưới cửa thoát nước trung tâm.

Giờ đây bạn có thể đặt đồ uống qua ứng dụng.
chuẩn bị.

Khi bạn pha chế đồ uống bằng MobileStart, bạn sẽ nhận được thông báo bằng tín hiệu âm thanh và các tín hiệu trực quan sẽ báo hiệu cho bạn biết khi nào đồ uống được phục vụ. Bạn không thể thay đổi các tín hiệu cảnh báo này.
hoặc tắt nó đi.

Phục vụ

Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn được vận hành trực tiếp, việc vận hành sẽ được thực hiện thông qua... Ứng dụng không khả dụng. Thao tác đang diễn ra. Thiết bị này được ưu tiên.

Máy hâm nóng cốc

Tùy thuộc vào từng mẫu: CM 6360, CM 6560.

Bật hoặc tắt máy hâm nóng cốc.

Chạm vào nút cảm biến.

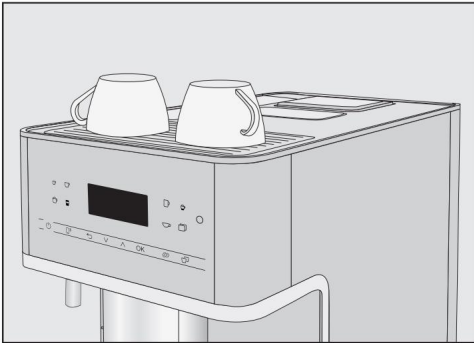
Chọn Cài đặt | Máy hâm nóng cốc gốc.

Chọn tùy chọn mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt sẽ được lưu lại.

Làm nóng cốc trước



Đặt cốc hoặc ly lên

Bộ phận làm ấm cốc của máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

Đánh thức những chiếc máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Để tiết kiệm năng lượng,

Màn hình sẽ tắt sau khoảng 7 phút.

Nút cảm biến OK sẽ nhấp nháy miễn là máy pha cà phê không hoạt động và không có nút cảm biến nào được chạm vào hoặc không có chương trình bảo trì nào được thực hiện.

đã được bật.

Để sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn -

Gà và chuẩn bị đồ uống lại.

Chạm vào một trong các nút cảm biến.

VẮNG MẶT KÉO DÀI CHUẨN BỊ

Nếu bạn không sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn trong thời gian dài hơn ba ngày, ví dụ như... Trong kỳ nghỉ, hãy chuẩn bị...

Thiết bị đã sẵn sàng cho việc này.

Đổ hết nước trong khay hứng nước,
Bể lắng và bể chứa nước.

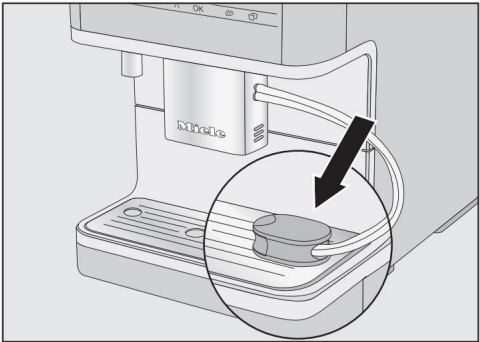
Làm sạch kỹ lưỡng tất cả các bộ phận, bao gồm...
Bộ phận pha chế bia và nội thất bên trong.

Để tháo máy pha cà phê tự động hoàn toàn ra khỏi
Để ngắt kết nối khỏi lưới điện, hãy rút phích cắm.
Phích cắm điện.

Tắt máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

Chạm vào nút Bật/Tắt.

Nếu bạn pha đồ uống có sữa, màn hình sẽ hiển thị
"Lắp van xả vào khay hứng nước".



Lắp van xả vào lỗ ở phía bên phải của khay hứng nước.

Xác nhận bằng OK.

Khi đồ uống đã được pha chế xong,
Đường ống sẽ được súc rửa. Sau đó...
Máy pha cà phê tự động tắt.

Nguy cơ bị bỏng và phỏng nước tại các ổ cắm điện.

Các chất lỏng bị rò rỉ và

Hơi nước rất nóng và có thể

Gây bỏng.

Không được giữ bất kỳ bộ phận cơ thể nào dưới...

Vòi phun khi có chất lỏng nóng

hoặc hơi nước thoát ra.

Không được chạm vào các bộ phận nóng.

Sữa nóng và bột sữa

Sữa và các sản phẩm thay thế sữa chuẩn bị

chất phụ gia đường trong sữa bò hoặc các sản phẩm sữa thay thế có nguồn gốc thực vật, ví dụ như đồ uống từ đậu nành, có thể đường ống dẫn sữa và Các bộ phận chứa sữa bị dính vào nhau.

Cặn bẩn từ các chất lỏng không phù hợp có thể làm ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của thiết bị.

Làm gián đoạn quá trình chuẩn bị.

Chỉ sử dụng sữa

Không có chất phụ gia.

Sữa động vật tự nhiên chứa Vi trùng.

Nếu bạn sử dụng sữa động vật, Chỉ sử dụng sữa đã tiệt trùng, ví dụ như sữa tiệt trùng.

Sữa bò.

Bạn có thể pha sữa nóng và tạo bột sữa bằng sữa bò hoặc các sản phẩm sữa thực vật thay thế.

Sau giai đoạn làm nóng, sữa được hút vào sẽ được chuyển đến đường ống thoát trung tâm. Hơi nước được dùng để làm nóng và tạo bột sữa. Ngoài ra, nó còn được tạo bột khí. Mỗi Tùy thuộc vào loại sữa được sử dụng mà có giá thành khác nhau.

độ đặc của bột sữa

Tuy nhiên, không phải loại sữa nào cũng phù hợp để tạo bột sữa.

Mẹo: Để đạt được độ đồng nhất hoàn hảo của Sử dụng bột sữa lạnh

Sữa bò (< 10 °C) với hàm lượng protein ít nhất 3%.

Bạn có thể chọn hàm lượng chất béo trong sữa theo sở thích cá nhân. Sữa nguyên kem (ít nhất 3,5% chất béo) sẽ tạo ra lớp bột sữa mịn hơn một chút so với sữa ít béo.

Các sản phẩm thay thế sữa có nguồn gốc thực vật - sau đây gọi chung là "sản phẩm thay thế sữa" - chứa các thành phần khác với, ví dụ, các sản phẩm sữa truyền thống.

Sữa bò. Cai sữa tự nhiên diễn ra với các loại sữa thay thế khác.

Chất làm đặc trong các sản phẩm từ sữa.

Pha sữa nóng hoặc

Lớp bột sữa đặc như vậy có thể cản trở việc hút sản phẩm sữa thay thế.

Khuấy đều các sản phẩm sữa thay thế

Khuấy đều ngay trước khi pha chế.

Không nên lắc các sản phẩm sữa thay thế. Việc lắc sẽ tạo bọt không mong muốn trong bao bì và ảnh hưởng đến quá trình pha chế.

Mẹo: Xả sạch đường ống dẫn sữa sau khi Chuẩn bị trực tiếp bằng tay.

Pha chế đồ uống

Chuẩn bị các hộp đựng sữa

Sữa không được làm lạnh trong bình đựng sữa.

Nếu bạn để sữa trong hộp đựng mà không bảo quản lạnh trong thời gian dài, sữa có thể bị hỏng (tùy thuộc vào loại sữa).

Đặc biệt, không nên để sữa bò ở nhiệt độ phòng trong hộp đựng sữa quá lâu.

Vui lòng tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất về hạn sử dụng của sữa.

Nếu đã lâu không pha sữa, hãy rửa sạch đường ống dẫn sữa trước khi rót ly sữa đầu tiên.

Mẹo: Để tạo bột sữa chất lượng cao, hãy sử dụng sữa lạnh ($< 10^{\circ}\text{C}$). Cắm đầu nối.

Từ trên xuống dưới, cho đến khi mọi thứ bằng phẳng.

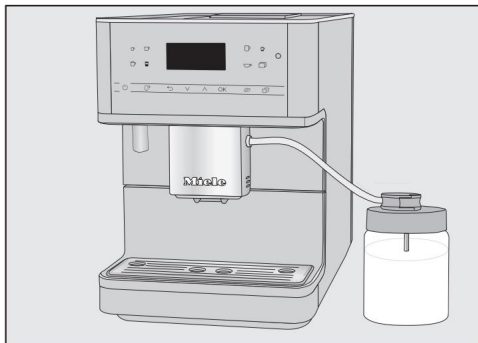
Lắp ống thép không gỉ từ bên trong-

Đẩy nắp lại. Đảm bảo phần vát hướng xuống dưới.

Nếu bạn sử dụng sản phẩm sữa thay thế, hãy khuấy đều. Để pha

chế tốt nhất, các sản phẩm sữa thay thế nên được khuấy chứ không phải lắc. Đổ sữa vào hộp đựng đến...

Đổ sữa vào cốc đến vị trí cách miệng cốc tối đa 2 cm. Đẩy nắp hộp sữa lại.



Đặt bình đựng sữa ở bên phải máy pha cà phê tự động.

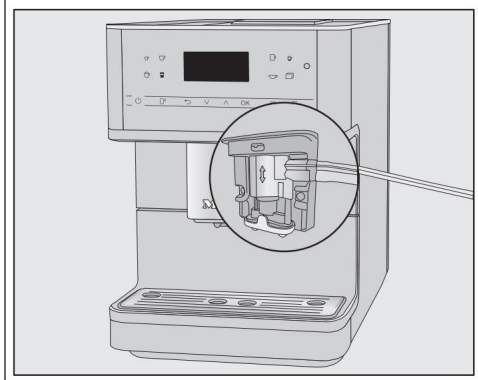
Kết nối van xả của

Đường ống dẫn sữa được gắn vào nắp của bình đựng sữa.

Kết nối bình chứa sữa với máy pha cà phê tự động

bằng cách cắm ống dẫn sữa vào ổ cắm trên đường ống trung tâm.

Đường nối trên đường ống dẫn sữa và đầu ra trung tâm giúp bạn lắp ráp chính xác hơn.



Pha chế đồ uống

Chuẩn bị hộp sữa với vòi lấy sữa.

Nếu bạn đã lâu không uống sữa

Sau khi chuẩn bị xong, hãy rửa sạch.

Đường ống dẫn sữa trước khi đồ uống đầu tiên được rót ra.

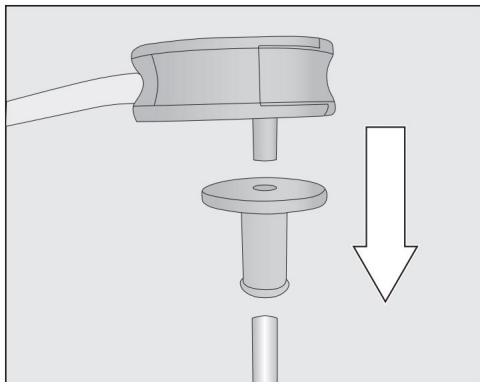
Với vòi lấy sữa, bạn có thể lấy sữa trực tiếp từ hộp sữa hoặc các bao bì bán lẻ khác.

Vòi hút sữa bao gồm một đầu nối và một ống dài bằng thép không gỉ.

Mẹo: Để tạo bột sữa chất lượng cao

Để pha chế, hãy sử dụng sữa lạnh.

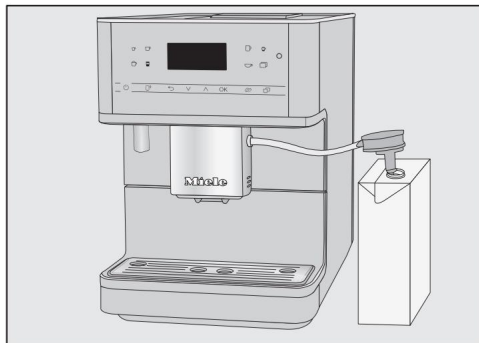
(< 10 °C).



Đầu tiên, gắn đầu nối vào ống thép không gỉ dài.

Hãy đảm bảo phần vát ở đầu hướng xuống dưới.

Gắn van xả vào đầu nối.



Nếu bạn sử dụng sản phẩm sữa thay thế, hãy khuấy đều.

Ưm. Để chuẩn bị tối ưu

Bạn cần các sản phẩm sữa thực vật được khuấy đều thay vì lắc?

Đặt hộp sữa ở bên phải.

Bên cạnh những máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

Nhúng vòi bơm sữa vào...

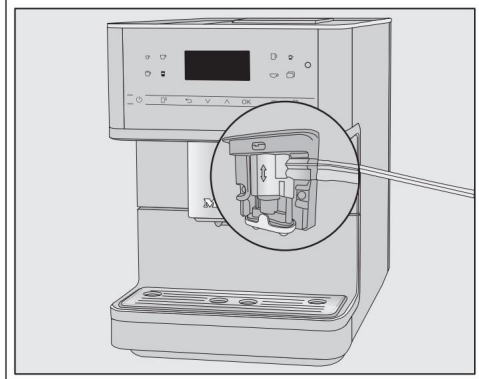
Sữa.

Lắp ống dẫn sữa vào...

Ghi âm tại ổ cắm trung tâm.

Đường nối trên đường ống dẫn sữa và ổ cắm trung tâm giúp bạn dễ dàng hơn.

Lắp ráp đúng cách.



Mẹo: Rửa sạch dụng cụ tạo bột sữa sau khi sử dụng. Sử dụng dưới vòi nước chảy.

© 2018 Breville

Pha chế đồ uống

Cà phê

Pha một ly cà phê



Đặt một chiếc cốc bên dưới Zen-
tralauslauf.

Nếu bạn muốn một thức uống cà phê nóng-
Nếu bạn muốn chuẩn bị thêm sữa hoặc bọt sữa,
hãy chuẩn bị hộp sữa bằng vòi rót sữa hoặc...

Bình đựng sữa ở phía trước.

Chọn đồ uống: Chạm
nút cảm biến cho mục đích mong muốn
Đồ uống. Hoặc bạn có thể chọn món từ thực đơn.
Thêm | Thêm đồ uống (Nút cảm biến) một đồ
uống.

Công tác chuẩn bị bắt đầu.

Hủy bỏ quá trình chuẩn bị

Chạm vào phần phát sáng màu cam
Biểu tượng đó lại xuất hiện trên bảng điều khiển.

Khi pha chế các loại đồ uống có nhiều thành
phần, ví dụ như latte macchiato, bạn có thể điều
chỉnh cách pha chế.
Tách rời các bộ phận riêng lẻ quá sớm.

Khi chữ "Dừng" xuất hiện trên màn hình, hãy...
Xác nhận bằng OK.

Một ly cà phê với hai shot espresso
chuẩn bị

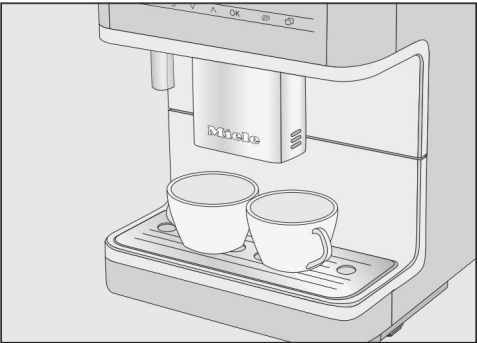
Chạm vào nút cảm biến ngay trước hoặc sau khi bạn
bắt đầu pha chế đồ uống.

Quá trình chuẩn bị bắt đầu và nút cảm biến sáng
lên. Hai phần hạt cà phê được xay và pha.

Chuẩn bị 2 phần ăn

Bạn cũng có thể yêu cầu hai phần đồ uống cùng một
lúc và thưởng thức chúng trong một ly.

Chuẩn bị một cốc lớn hoặc hai cốc.
Điền đầy đồng thời.



Đặt một thùng chứa bên dưới mỗi
Vòi phun đầu ra của cửa thoát trung tâm.

Chạm vào nút cảm biến ngay trước hoặc sau khi bạn
bắt đầu pha chế đồ uống.

Nút cảm biến sáng lên.

Bắt đầu chuẩn bị và 2 phần ăn
Thức uống bạn yêu cầu đang được chuẩn bị.

Pha chế đồ uống

Ấm pha cà phê: Vài tách cà phê chuẩn bị trực tiếp cái này sau cái kia

Bạn có thể sử dụng chức năng pha cà phê. nhiều tách cà phê tự động

Chuẩn bị từng phần một (tối đa 1 lít).

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Mẹo: Hãy đảm bảo ngăn chứa hạt cà phê và bình chứa nước đã được đổ đầy đủ trước khi bắt đầu pha cà phê.

Sự khởi đầu.

Đặt một vật chứa đủ lớn bên dưới cửa thoát nước trung tâm.

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn Thêm | Thêm đồ uống | Bình pha cà phê và xác nhận.

Thế nào là ổn?

Chọn số lượng cốc mong muốn (từ 3 đến 8).

Mỗi phần cà phê được xay, pha và rót riêng biệt.

Màn hình hiển thị tiến độ trong khoảng thời gian này.

Hủy bỏ quá trình chuẩn bị

Chạm vào nút cảm biến.

Pha chế các loại đồ uống cà phê từ bột cà phê

Đối với các loại đồ uống cà phê được pha từ cà phê xay sẵn, hãy cho bột cà phê vào ngăn chứa bột từng phần một.

Ví dụ, bạn có thể pha cà phê không chứa caffeine ngay cả khi trong hộp đựng cà phê vẫn còn hạt cà phê chứa caffeine.

Bạn chỉ có thể sử dụng bột cà phê.

Pha một phần cà phê hoặc espresso.

Đổ tối đa 12 g vào ngăn chứa bột .

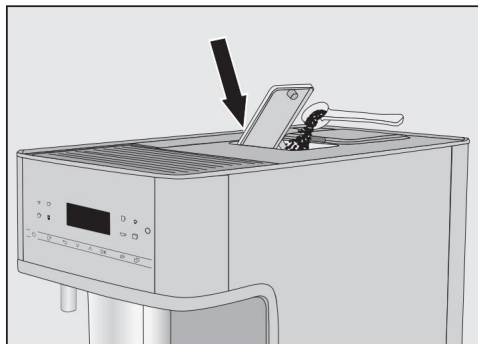
Nếu bạn cho quá nhiều bột cà phê vào Nếu khay chứa bột cà phê đầy, bộ phận pha chế sẽ không thể nén bột cà phê của nó.

Đổ bột cà phê vào

Máy pha cà phê hoàn toàn tự động sử dụng...

tất cả bột cà phê bạn cho vào

Tôi có sẵn những nguyên liệu này cho lần pha cà phê tiếp theo.



Mở ngăn chứa bột.

Đổ tối đa 12 g bột vào ngăn chứa bột.

Đổ bã cà phê vào

Trực thuốc súng.

Đóng ngăn chứa bột lại.

Pha chế các loại đồ uống cà phê từ bột cà phê

Màn hình hiển thị: Cách pha cà phê hòa tan?

Chọn Có và xác nhận

Thế nào là ổn?

Giờ đây bạn có thể chọn loại đồ uống cà phê nào sẽ được pha từ bột cà phê. là như vậy.

Đặt một chiếc cốc dưới vòi ở giữa.

Pha chế đồ uống

Hãy chọn đồ uống của bạn.

Đồ uống cà phê đang được pha chế.

Nếu bạn chọn "Không" và xác nhận bằng OK, bã cà phê sẽ được bỏ đi mà không cần pha vào thùng chứa bã.

Thiết bị đang rửa.

Áo thun

Nhiệt độ đầu ra quá cao hoặc quá thấp, và thời gian quá ngắn hoặc quá dài.
Thời gian ủ có thể ảnh hưởng đến hương vị.
ảnh hưởng đến trà của bạn.

Vui lòng làm theo hướng dẫn pha chế của nhà sản xuất trà.
mà bạn chuẩn bị.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn này không phù hợp cho mục đích thương mại hoặc nghiên cứu khoa học. Nhiệt độ pha chế được nêu chỉ là gần đúng.

phụ thuộc vào điều kiện môi trường
Mức nhiệt độ có thể thay đổi.
Như vậy sẽ tạo ra sự chênh lệch khoảng 2 °C.

Pha trà

Thực đơn với các loại trà khác nhau sẽ hiện ra khi bạn chọn loại trà mình muốn.

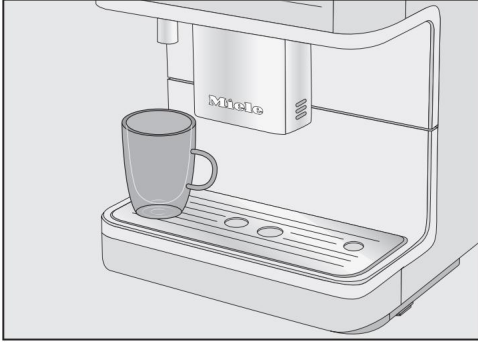
Chạm vào nút cảm biến .

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Cho trà khô vào dụng cụ lọc trà hoặc vật dụng tương tự, hoặc lấy túi trà ra khỏi bao bì.

Đặt bộ lọc trà đã chuẩn bị vào vị trí.

Hoặc đặt túi trà vào tách trà.



Đặt tách trà bên dưới

Vòi nước nóng.

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn loại trà bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nước nóng chảy vào tách trà.

Nếu chọn chế độ TeaTimer | Tự động , bộ hẹn giờ pha trà sẽ bắt đầu tính từ khi nước trà đã được chuẩn bị xong.

Loại bỏ lá trà hoặc

Túi trà sau khi đã hết thời gian ngâm.

Khởi động TeaTimer thủ công

Bạn có thể khởi động TeaTimer theo cách thủ công.

Sau khi quá trình rót nước trà hoàn tất

Khi TeaTimer xuất hiện trên màn hình, điều đó có nghĩa là nó hoạt động.

Chạm vào OK.

Biên tập viên bắt đầu bằng thời gian được đề xuất.

Điều chỉnh thời gian pha nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Sau khi hết thời gian pha chế, một tín hiệu sẽ vang lên và biểu tượng sẽ nhấp nháy.

Loại bỏ lá trà hoặc

Teebeutel.

Chuẩn bị nước ấm và nước nóng

Nguy cơ bị bỏng và phỏng nước nóng tại vòi nước nóng. Nước và hơi nước thoát ra rất nóng và có thể gây bỏng.

Không được để bất kỳ bộ phận cơ thể nào dưới vòi phun khi chất lỏng nóng hoặc hơi nước đang phun ra.
Không được chạm vào các bộ phận nóng.

Bạn có thể chọn từ các tùy chọn sau:

- Nước nóng khoảng 80 °C
- Nước nóng khoảng 60 °C

Thực đơn đồ uống sẽ được hiển thị. Đặt một vật chứa phù hợp dưới vòi nước nóng. Chạm vào nút cảm ứng.

Chọn Thêm đồ uống , sau đó chọn Nước ấm hoặc Nước nóng.

Xác nhận bằng OK.

Công tác chuẩn bị bắt đầu.

Thông tin hữu ích

Chi tiết về các loại đồ uống cà phê

Bạn có thể pha chế các loại cà phê đặc biệt sau đây với máy pha cà phê hoàn toàn tự động:

- Ristretto là một loại espresso đậm đặc, mạnh. Lượng cà phê xay được sử dụng tương đương với espresso thông thường.
Được pha chế với rất ít nước.
- Espresso là một loại cà phê đậm đà, thơm ngon.
Cà phê với lớp bọt dày, màu nâu hạt dẻ - lớp crema.
Để pha cà phê espresso, chúng tôi khuyên dùng...
Chúng tôi sử dụng hạt cà phê rang theo phương pháp espresso.
- Cà phê khác với thức ăn -
Presso có được nhờ lượng nước nhiều hơn và phương pháp rang hạt cà phê khác biệt.

Để pha cà phê, chúng tôi khuyên dùng...
Chúng tôi sử dụng hạt cà phê đã được rang đúng cách.
- Cà phê long là loại cà phê có hương vị đặc trưng.
Thêm nước.
- Cappuccino gồm khoảng 2/3 bọt sữa và 1/3 espresso.
Tại.
- Latte macchiato gồm 1/3 sữa nóng, 1/3 bọt sữa và 1/3 espresso.
- Cà phê Latte được làm từ espresso và được pha chế với sữa nóng.
- Cappuccino Italiano cũng vậy.
tỷ lệ bọt sữa và cà phê espresso
Giống như một ly cappuccino. Tuy nhiên, trước tiên là cà phê espresso, sau đó là...
Đã chuẩn bị xong lớp bọt sữa.
- Espresso macchiato là một loại cà phê espresso với một lớp bọt sữa mỏng phủ trên cùng.

- Flat white là một biến thể đặc biệt.

Đặc điểm của cappuccino: Lượng espresso nhiều hơn đáng kể so với bọt sữa.

Điều này đảm bảo hương thơm của cà phê đậm đà.

Café au lait là một loại cà phê đặc sản của

Pháp được làm từ cà phê và bọt sữa. Thường được phục vụ trong một cái bát.

Chi tiết về các loại trà

Khi pha trà, bạn có thể

Hãy chọn nước nóng để pha các loại trà đặc biệt sau:

Trà Nhật Bản là một loại trà xanh chất lượng cao, có đặc trưng là hương vị tinh tế, tươi mát - đúng chất "xanh".

ra khỏi.

Nhiệt độ nước ra: khoảng 65 °C, thời gian pha: khoảng 1,5 phút

- Trà trắng là một loại trà xanh, mà vì thế... chỉ có người trẻ, vẫn còn khép kín.
Người ta sử dụng búp của cây trà.
và được xử lý với sự cẩn thận đặc biệt.
Trà trắng có hương vị đặc biệt dịu nhẹ.

Nhiệt độ nước ra: khoảng 70 °C, thời gian pha: khoảng 2 phút

- Trà xanh có màu xanh
Từ lá cây trà.

Lá trà được rang hoặc hấp tùy thuộc vào từng vùng. Trà xanh

Có thể truyền dịch nhiều lần.

Nhiệt độ đầu ra: khoảng 77 °C, Thời gian pha: khoảng 2,5 phút

- Trà đen có màu sẫm
màu sắc và hương vị đặc trưng
Thông qua quá trình lên men lá trà.

Bạn có thể thưởng thức trà đen với một chút chanh hoặc sữa.
trở nên.

Nhiệt độ nước ra: khoảng 87 °C, thời gian pha: khoảng 3 phút

- Trà thảo dược là một thức uống thơm ngon giúp tỉnh táo.

Thức uống dạng lỏng được làm từ lá khô.
hoặc thậm chí là các bộ phận thực vật tươi.

Nhiệt độ nước ra: khoảng 87 °C, thời gian
pha: khoảng 8 phút

- Trà trái cây bao gồm các loại trái cây sấy khô
Các miếng trái cây và/hoặc các bộ phận của
cây, ví dụ như quả tầm xuân. Hương vị khác
nhau tùy thuộc vào loại cây được sử dụng
và hỗn hợp của chúng. Nhiều
Các loại trà trái cây còn được thêm hương vị
khác nữa.

Nhiệt độ nước ra: khoảng 87 °C, thời gian
pha: khoảng 8 phút

Lượng trà cần dùng sẽ khác nhau tùy thuộc vào loại trà.
Nhiệt độ đầu ra được cài đặt sẵn.

ở nhiệt độ đầu ra tương ứng
Đây là nhiệt độ được Miele khuyến nghị để chế
biến thực phẩm.
những loại trà này.

Cho dù bạn thích trà lá rời hay trà pha trộn
hoặc sử dụng túi trà tùy thuộc vào
tùy thuộc vào sở thích cá nhân của bạn.

Liều lượng trà khác nhau

Từ loại trà này đến loại trà khác. Cùng theo dõi nhé.
Hãy làm theo hướng dẫn trên bao bì hoặc hướng
dẫn bạn nhận được khi mua trà. Bạn có thể điều chỉnh
lượng nước tùy thuộc vào loại trà và...

Điều chỉnh kích cỡ cúp (xem chương)

(Điều chỉnh lượng đồ uống).

Tham số

số lượng đồ uống

Hương vị của đồ uống cà phê
Bên cạnh loại cà phê, lượng nước cũng đóng vai
trò rất quan trọng.

Bạn có thể điều chỉnh lượng nước cho từng người.
Đồ uống (trừ bình pha cà phê) tại

Điều chỉnh kích cỡ cúp ngực của bạn và/hoặc
Ví dụ: để phù hợp với loại cà phê được sử dụng.

Đối với các loại cà phê đặc biệt có sữa, bạn
không chỉ có thể điều chỉnh lượng espresso hoặc
cà phê mà còn cả tỷ lệ sữa và bột sữa theo sở
thích của mình.
của nó.

Có thể lập trình số lượng tối đa cho mỗi loại đồ
uống. Quá trình pha chế sẽ dừng lại khi đạt đến
số lượng này.
Sau đó, lượng tối đa có thể của loại đồ uống này
được lưu trữ.

Mahlmenge

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn có thể xay
và pha từ 6-14g hạt cà phê mỗi cốc. Lượng
cà phê xay càng nhiều thì lượng cà phê pha càng ít.
Cà phê càng đậm đặc thì hương vị càng mạnh mẽ.

Lượng bột xay quá ít nếu...
Espresso hoặc cà phê có vị nhạt.

Để pha được nhiều cà phê hơn, hãy tăng lượng cà
phê xay.

Lượng bột mì quá nhiều nếu...
Cà phê espresso hoặc cà phê có vị đắng.

Để pha ít bã cà phê hơn,
Giảm lượng thực phẩm cần xay.

Mẹo: Nếu bạn thấy đồ uống cà phê cũng vậy
Nếu cà phê quá đậm vị hoặc quá đắng, hãy thử
loại cà phê khác.

Nhiệt độ pha chế đồ uống cà phê

Nhiệt độ pha cà phê phải được điều chỉnh phù
hợp với loại hạt cà phê và mức độ rang của chúng.

Điều này cũng áp dụng cho...

Điều quan trọng là bạn thích espresso hay...
Pha cà phê.

Một số giống cây rất nhạy cảm với
Nhiệt độ pha chế cao sẽ làm giảm hương vị. Nếu bạn

Cà phê có vị đắng có thể là một triệu chứng.
Nguyên nhân có thể là do nhiệt độ pha chế quá cao.

Thông tin hữu ích

Espresso thường được pha với lượng cà phê cao hơn.
Được chuẩn bị ở nhiệt độ cụ thể.

Nhiệt độ pha chế đồ uống trà

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ đầu ra của
để điều chỉnh từng loại đồ uống trà riêng lẻ bằng cách
Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ pha chế riêng biệt.

Một mức nhiệt độ tạo ra
Chênh lệch khoảng 2°C.

Pha trước bột cà phê

Trong giai đoạn trước khi pha, bột cà phê
Đầu tiên, làm ẩm bã cà phê bằng một ít nước nóng.

Bã cà phê sẽ nở ra một chút. Lượng nước còn lại
sẽ được thêm vào.

Sau một thời gian ngắn, nó được ép qua
bã cà phê đã được làm ẩm.
Ví dụ, họ thấy cà phê quá nhạt.

và bạn muốn hương vị đậm đà và hấp dẫn hơn.
Nếu muốn, bạn có thể thử chức năng này.
"Pha sơ". Tùy thuộc vào loại cà phê được sử dụng,
việc pha sơ có thể làm tăng hương vị.

Bạn có thể chọn loại ngắn hoặc loại dài.
Chuẩn bị trước khi pha chế hoặc

Tắt chức năng "Pha trước".

Mẹo: Việc chuẩn bị trước khi pha chế đặc biệt
được khuyến khích đối với các loại cà phê.

Kích thước xay

Kích thước hạt mài quyết định thời gian tiếp xúc.
của bột cà phê với nước,
cái gọi là thời gian chiết xuất. Chỉ khi
Chế độ xay tối ưu
có thể pha một ly cà phê hoàn hảo với lớp
bọt kem mịn, màu nâu hạt dẻ.
trở nên.

Điều chỉnh cài đặt

Xem và thay đổi cài đặt

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn Cài đặt .

Xác nhận bằng OK.

Chọn mục menu bạn muốn

Bạn muốn xem hoặc thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi cài đặt như mô tả ở trên.
ước muốn.

Xác nhận bằng OK.

Một số cài đặt bạn có thể tìm thấy trong menu.
Các cài đặt có thể được tìm thấy trong các phần
riêng biệt của hướng dẫn sử dụng.

Ngôn ngữ

Bạn có thể chọn ngôn ngữ và, nếu có, vị trí của
mình cho tất cả văn bản hiển thị.

Mẹo: Nếu bạn vô tình

Nếu bạn đã chọn sai ngôn ngữ, bạn có thể
tìm mục "Ngôn ngữ" thông qua biểu tượng .
lại.

Hẹn giờ: Tắt sau...

Nếu không có nút nào được chạm vào hoặc không có
đồ uống nào đang được pha chế, thì
Máy pha cà phê tự động tắt sau 20 phút.
Để tiết kiệm năng lượng.

Bạn có thể thay đổi cài đặt mặc định này.
(có thể điều chỉnh từ 20 phút trở lên)
9 giờ).

Kéo dài thời gian. Tắt máy.
Kết quả là, mức tiêu thụ năng lượng tăng lên.
của máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

Đồng hồ trà

Khi pha nước trà, bạn có thể
Bạn có thể sử dụng chức năng TeaTimer để

Bắt đầu bộ đếm thời gian. Trong khoảng thời gian đã chọn.
Mỗi loại trà là một loại trà đặc trưng riêng.

Thời gian pha cà phê được cài đặt sẵn. Bạn có thể điều chỉnh...

Thay đổi thời gian pha cà phê đã được cài đặt
sẵn (tối đa 14 phút 59 giây).

Bạn có thể thiết lập TeaTimer như sau:

- Tự động: Khi nước trà-

Sau khi quá trình xuất dữ liệu hoàn tất, TeaTimer
sẽ tự động khởi động.

- Chế độ thủ công: Khi quá trình rót nước trà
hoàn tất, bạn có thể tùy chọn khởi động
TeaTimer .

Trong khi chờ thời gian ủ bia kết thúc,
Bạn thường sử dụng máy pha cà phê tự động.
tiếp tục sử dụng. Sau khi hết hạn

Khi thời gian pha chế kết thúc, một tiếng chuông báo hiệu sẽ vang lên và...
Biểu tượng đang nhấp nháy.

âm lượng

Bạn có thể điều chỉnh âm lượng của nhạc chào
mừng, âm báo hiệu và âm phím (thanh phân đoạn).

Độ sáng màn hình

Bạn có thể điều chỉnh độ sáng màn hình (thanh
phân đoạn).

Độ sáng màn hình càng cao thì mức tiêu thụ
năng lượng càng lớn.

Điều chỉnh cài đặt

ánh sáng

Bạn có thể điều chỉnh độ sáng của đèn khi máy pha cà phê tự động được bật hoặc tắt.

Ngoài ra, bạn có thể chỉ định thiết bị đã tắt nào

Khoảng thời gian đèn sẽ tự tắt (có thể điều chỉnh trong khoảng thời gian nhất định) 15 phút và 9 giờ).

Ánh sáng càng sáng thì càng tốt.
Và thời gian bật càng lâu, mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê tự động càng tăng lên.

Thông tin (Hiện thị thông tin)

Bạn có thể điều chỉnh số lượng đồ uống đã mua và số lượng lựa chọn còn lại.

Các tài liệu tham khảo liên quan đến các chương trình chăm sóc trình diễn.

Độ cao

Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn ở mức cao hơn Khi xếp các lớp vật liệu lên nhau, nước sẽ sôi. do áp suất không khí thấp hơn ở nhiệt độ tương đối thấp hơn. Để điều chỉnh nhiệt độ chuẩn bị tối ưu, bạn có thể

Điều chỉnh độ cao cục bộ.

Chế độ hiệu năng

Bạn có thể chọn chế độ hiệu năng phù hợp với thói quen sử dụng của mình. chọn:

- Chế độ tiết kiệm năng lượng
- Chế độ Barista
- Chế độ Latte

Hơn nữa, còn có các lựa chọn dành cho việc sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn không thường xuyên nhưng với cường độ cao. chế độ tiệc tùng.

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Máy pha cà phê tiêu thụ ít năng lượng nhất ở chế độ Eco .
Hệ thống chỉ nóng lên khi quá trình pha chế đồ uống bắt đầu.

Chế độ Eco là cài đặt mặc định của nhà sản xuất. Nếu bạn muốn chọn chế độ vận hành khác ngoài chế độ Eco...

Việc chọn tùy chọn này sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

Chế độ Barista

Chế độ hiệu năng này dành cho

Trải nghiệm thưởng thức cà phê hoàn hảo được tối ưu hóa. Các loại đồ uống cà phê có thể được pha chế mà không cần chờ đợi, vì máy pha cà phê hoàn toàn tự động luôn giữ nhiệt độ ở mức thích hợp để pha.

Mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ Barista cao hơn so với chế độ Eco.

Chế độ Latte

Chế độ hiệu năng này dành cho

Quá trình pha chế sữa được tối ưu hóa. Đồ uống từ sữa có thể được cải thiện đáng kể với chế độ Latte. Chúng có thể được chuẩn bị nhanh hơn.

Mức tiêu thụ năng lượng ở chế độ Latte Cao hơn so với chế độ Eco và chế độ Barista.

Chế độ tiệc tùng

Chế độ hiệu năng này dành cho

Được thiết kế cho việc sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn không thường xuyên nhưng với cường độ cao, ví dụ như trong các dịp lễ kỷ niệm gia đình.

Sau khi sử dụng nhiều, hãy vệ sinh kỹ máy pha cà phê tự động, đặc biệt là đường dẫn sữa.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn có thể cần được tẩy cặn và vệ sinh bộ phận pha cà phê. Chúng cần được tẩy dầu mỡ.

Điều chỉnh cài đặt

Vui lòng lưu ý những thông tin sau đây liên quan đến...
Chế độ tiết kiệm:

- Các báo cáo về tình trạng chăm sóc hoặc yêu cầu chăm sóc cần thiết sẽ bị tạm dừng và sẽ được cập nhật cho đến lần tiếp theo.
Lễ bật đèn bị hoãn lại.
 - Chức năng hẹn giờ tắt máy sau một thời gian nhất định đã bị vô hiệu hóa. Máy pha cà phê tự động hoàn toàn sẽ tắt. Nó sẽ tắt sau 6 giờ kể từ lần chạm cuối cùng vào phím.
 - Đèn chiếu sáng cốc luôn bật ở độ sáng tối đa chừng nào máy pha cà phê tự động còn hoạt động.
- đã được bật.

Độ cứng của nước

Thiết lập máy pha cà phê tự động hoàn toàn
Bạn phải nhập độ cứng của nước sử dụng để thiết bị hoạt động đúng cách.
Hoạt động tốt và không bị hư hỏng.

Nhà cung cấp nước có trách nhiệm có thể
Họ có thể cung cấp thông tin về độ cứng của nước uống tại địa phương.

Nếu bạn sử dụng nước uống đóng chai, ví dụ như nước khoáng,
Điều chỉnh cài đặt thiết bị theo hàm lượng canxi.
Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn sản phẩm.
Chai đựng Ca2+ tính bằng mg/l hoặc ppm (mg) (Ca2+/l) được chỉ định.

Hãy sử dụng nước máy đã lọc.

Độ cứng được cài đặt sẵn ở mức 21° dH tại nhà máy.

Độ cứng của nước		Hàm lượng canxi mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	Tha i đo
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4

Độ cứng của nước		Hàm lượng canxi mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	Tha i đo
°dH	mmol/l		
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36

Điều chỉnh cài đặt

Độ cứng của nước		Hàm lượng canxi mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	Tha i đô
°dH	mmol/l		
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Mẹo: Nếu độ cứng của nước >21 °dH (3,8 mmol/l), chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước uống đóng chai (< 150 mg/l Ca2+) thay thế .

Điều này có nghĩa là bạn sẽ cần sử dụng máy pha cà phê tự động của mình ít thường xuyên hơn. Chúng sẽ được tẩy cặn và bạn sẽ bảo vệ chúng.

Thân thiện với môi trường vì sử dụng ít chất tẩy cặn hơn. được sử dụng.

Khóa vận hành

Bạn có thể sử dụng máy pha cà phê hoàn toàn tự động. chặn, để những người không được phép, Ví dụ: trẻ em không nên sử dụng thiết bị này. Có thể.

Tạm thời vô hiệu hóa khóa thiết lập

Nhấn giữ nút OK trong 6 giây.

Lần tiếp theo khi nó được tắt, thì Máy pha cà phê tự động hoàn toàn lại bị khóa rồi.

Mật ong tại nhà

Máy pha cà phê hoàn toàn tự động được trang bị...

Được trang bị mô-đun Wi-Fi và Tương thích với Miele@home.

Điều này phụ thuộc vào việc bạn đã kết nối máy pha cà phê tự động hoàn toàn với mạng của mình hay chưa.

Việc họ có làm vậy hay không sẽ được thảo luận sau.

Miele@home hiển thị các điểm sau:

- Cài đặt: Tùy chọn này xuất hiện Chỉ khi máy pha cà phê tự động hoàn toàn chưa từng được kết nối với mạng Wi-Fi trước đó.

- hoặc cấu hình mạng đã bị đặt lại.
- Tắt*/Bật*: Các cài đặt WLAN vẫn được giữ nguyên, nhưng kết nối mạng được bật hoặc tắt.
 - Trạng thái kết nối*: Thông tin Trạng thái kết nối Wi-Fi được hiển thị. Các biểu tượng cho biết cường độ tín hiệu. sự kết nối.
 - Thiết lập lại*: Các cài đặt cho Mạng Wi-Fi hiện tại sẽ được thiết lập lại. Kết nối Wi-Fi sẽ được khôi phục. Đã trang bị nội thất.
 - Đặt lại*: Mạng sẽ được đặt lại đã tắt và cài đặt Mạng Wi-Fi hiện tại sẽ được thiết lập lại.

Mục menu này xuất hiện khi Miele@home đã được thiết lập và máy pha cà phê tự động hoàn toàn, nếu có. Đã kết nối với mạng Wi-Fi.

Việc xây dựng mạng lưới quan hệ giúp tăng cường Mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê tự động hoàn toàn, ngay cả khi máy đã tắt.

Thiết lập cấu hình mạng

Hãy trả lại hộp đựng khi bạn vứt bỏ, bán hoặc tái sử dụng máy pha cà phê tự động.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã qua sử dụng

Hãy đưa nó vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo tất cả dữ liệu cá nhân của bạn được bảo vệ. đã bị xóa và chủ sở hữu trước đó Không thể sử dụng máy pha cà phê tự động hoàn toàn nữa.

Điều chỉnh cài đặt

Điều khiển từ xa

Mục menu "Điều khiển từ xa" này sẽ xuất hiện khi Miele@home được thiết lập và máy pha cà phê tự động hoàn toàn được kết nối với mạng. Đã kết nối với Wi-Fi.

Ví dụ, trong ứng dụng Miele, bạn có thể thay đổi cài đặt của máy pha cà phê tự động khi chức năng điều khiển từ xa được kích hoạt. Để bắt đầu pha chế đồ uống thông qua ứng dụng, chức năng MobileStart cũng cần được kích hoạt.

Chức năng điều khiển từ xa được bật mặc định.

Cập nhật từ xa

RemoteUpdate cho phép phần mềm thực hiện các thao tác sau: Máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn đã được cập nhật. Sẽ có. Có bản cập nhật phần mềm nào không? Nếu máy pha cà phê tự động của bạn hỗ trợ tính năng này, phần mềm mới sẽ được máy tự động tải xuống, nhưng nó sẽ không được cài đặt.

Được cài đặt tự động. Quá trình cài đặt. Bạn phải tự tay khởi động nó.

Nếu bạn không cài đặt bản cập nhật phần mềm, bạn vẫn có thể tiếp tục sử dụng máy pha cà phê tự động của mình như bình thường. Miele. Tuy nhiên, nên sử dụng RemoteUpdates. để cài đặt.

Mục menu "RemoteUpdate" sẽ Nó chỉ được hiển thị và có thể chọn khi các yêu cầu sử dụng được thực hiện bởi Miele@home.

Tính năng cập nhật từ xa được bật theo mặc định. Có sẵn. Bản cập nhật sẽ được tải xuống tự động và bạn cần phải tự mình khởi động quá trình tải xuống.

Nếu bạn không muốn cập nhật sẽ được tải xuống tự động. Tắt tính năng Cập nhật từ xa.

Quy trình cập nhật từ xa

Thông tin về nội dung và Phạm vi của bản cập nhật được mô tả trong... Ứng dụng Miele đã được cung cấp.

Nếu có bản cập nhật để cài đặt, Một thông báo sẽ hiển thị trên màn hình của máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn cài đặt. Bạn sẽ được nhắc thực hiện điều này trong quá trình cập nhật. lần tiếp theo khi máy pha cà phê tự động được bật lên.

Nếu bạn không muốn cài đặt bản cập nhật, hãy tắt tính năng Cập nhật từ xa.

ra khỏi.

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút. ern.

Vui lòng lưu ý những điều sau đây liên quan đến cập nhật từ xa:

- Cho đến khi bạn không nhận được tin nhắn, Tính năng Cập nhật từ xa hiện không khả dụng.
- Một ứng dụng RemoteUpdate đã được cài đặt có thể Không thể đảo ngược được nữa.
- Bật máy pha cà phê tự động Không phải trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được cài đặt. Được thực hiện bởi bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. trở nên.

Phiên bản phần mềm

Mục menu "Phiên bản phần mềm" là Dành cho bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele. Để sử dụng cá nhân, bạn cần Họ không có thông tin này.

Điều chỉnh cài đặt

Gian hàng (trưng bày tại hội chợ thương mại)

Để sử dụng cá nhân, bạn cần
Bạn không có chức năng này.

Máy pha cà phê hoàn toàn tự động có thể được sử dụng với
Nhà cung cấp dịch vụ | Tổ chức hội chợ thương mại tại
Thiết bị này sẽ được trưng bày tại các cửa hàng
hoặc phòng trưng bày.
Nơi này được chiếu sáng, nhưng không thể pha
ché đồ uống hoặc thực hiện các chương trình chăm sóc.
được thực hiện.

Bạn có thể kích hoạt mạch hội chợ thương
mại mà không cần thiết lập ban đầu.
Để thực hiện việc này, hãy bật và tắt lại máy
pha cà phê tự động.
Ngay sau đó, chạm vào
Nhấn và giữ phím trong 5 giây. Mạch đo sẽ
được kích hoạt.

Cài đặt mặc định

Bạn có thể khôi phục cài đặt của máy pha cà
phê tự động về cài đặt mặc định của nhà sản xuất.

Đừng vậy.

Các mục sau sẽ không được đặt lại:

- Số lượng tàu chở đồ uống và
Trạng thái thiết bị (tham chiếu đến thiết bị)
tắt cận, ... (Làm sạch đầu mở cho thiết bị pha cà phê)
- Ngôn ngữ
- Hồ sơ thành phần và các loại đồ uống liên quan-
cái
- Honey@home

Vệ sinh và bảo trì

Nguy cơ gây hại cho sức khỏe do vệ sinh không đầy đủ.

Nhiệt độ và độ ẩm bên trong máy pha cà phê tự động hoàn toàn có thể khiến cặn cà phê bị mốc và/hoặc cặn sữa bị chua, gây nguy hiểm cho sức khỏe.

Hãy vệ sinh máy pha cà phê tự động một cách cẩn thận và thường xuyên.

Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh

Khoảng thời gian vệ sinh được khuyến nghị	Tôi cần vệ sinh/bảo trì những gì?
hàng ngày (vào cuối ngày)	bể nước
	Thùng chứa lắng
	khay hứng nước và khay hứng nước
	hộp đựng sữa
	Vòi hút sữa
một lần một tuần (thường gặp hơn trong trường hợp bị bẩn nhiều)	Cửa thoát trung tâm
	Van xả và các đầu nối đường ống dẫn sữa (kèm bàn chải vệ sinh)
	Đơn vị sản xuất bia
	Bên trong (phía dưới thiết bị pha cà phê)
	Chỗ ở (đặc biệt quan trọng ngay sau khi tẩy cặn)
một lần một tháng	Phễu đựng hạt đậu và máng dẫn bột
	Bộ lọc bể nước
	Đầu phun hơi nước (kèm bàn chải vệ sinh)
Mỗi năm một lần (hoặc thường xuyên hơn nếu cần).	Bôi trơn bộ phận pha cà phê (bằng mỡ silicon).
theo yêu cầu	Vệ sinh đường ống dẫn sữa (bằng 1 que vệ sinh)
	Làm sạch cặn dầu mỡ trên bộ phận pha cà phê (sử dụng 1 viên làm sạch).
	Tẩy cặn cho thiết bị (sử dụng 1 viên tẩy cặn).

Vệ sinh và bảo trì

Rửa bằng tay hoặc bằng máy rửa chén.

Bộ phận pha cà phê không dùng được trong máy rửa chén.

Chỉ vệ sinh bộ phận pha cà phê bằng tay với nước ấm.

Nước không pha chất tẩy rửa.

Các bộ phận sau đây chỉ nên được làm sạch bằng tay :

- Nắp bằng thép không gỉ của ống xả trung tâm chạy
- Thiết bị nấu bia
- Nắp bồn nước
- Nắp phễu đựng đậu
- Khẩu độ thấp hơn

Nguy cơ hư hỏng do quá mức

Nhiệt độ máy rửa chén cao.

Các bộ phận có thể được làm sạch. trong máy rửa chén

Trở nên không sử dụng được ở nhiệt độ trên 55 °C
Ví dụ: biến dạng.

Đối với các bộ phận có thể rửa bằng máy rửa chén, chỉ chọn các chương trình rửa chén có mức tối đa là...
55 °C.

Thông qua tiếp xúc với các chất tạo màu tự nhiên, ví dụ như trong cà rốt, cà chua và Tương cà có thể làm hỏng các bộ phận bằng nhựa. Nước rửa chén có thể bị đổi màu. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến độ bền của sản phẩm các bộ phận.

Các bộ phận sau đây có thể rửa được trong máy rửa chén:

- Khay hứng nước và nắp
- Khay thoát nước
- Thùng chứa lắng
- Bể chứa nước

- Ống thoát nước trung tâm (không có nắp bằng thép không gỉ)
- Đường ống dẫn sữa có van xả
- Vòi hút sữa
- Bình đựng sữa có nắp (tùy thuộc vào (Bao gồm mô hình))

Nguy cơ bị bỏng và phỏng do các bộ phận nóng hoặc

qua chất lỏng nóng.

Quá trình này có thể sản xuất các linh kiện. Chúng sẽ trở nên rất nóng. Chạm vào các bộ phận nóng có thể gây bỏng. Chất lỏng và hơi nước thoát ra.

Chúng rất nóng và có thể gây bỏng.

Không được giữ bất kỳ bộ phận cơ thể nào dưới...

Vòi phun khi có chất lỏng nóng

hoặc hơi nước thoát ra.

Hãy để máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Hãy để nguội hẳn trước khi vệ sinh.

Vui lòng lưu ý thêm rằng nước

Khay hứng nước phải rất nóng.

Có thể.

Thiệt hại do sự xuyên thấu gây ra

Độ ẩm.

Hơi nước từ máy làm sạch bằng hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận mang điện và gây đoản mạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước. vệ sinh máy pha cà phê tự động hoàn toàn thường.

Vệ sinh thiết bị thường xuyên

Điều này rất quan trọng, vì cặn cà phê sẽ biến mất rất nhanh. Nấm mốc. Sữa thừa có thể bị chua.

Điều này có thể khiến đường ống dẫn sữa bị tắc nghẽn.

Chất tẩy rửa không phù hợp

Tất cả các bề mặt đều có thể bị đổi màu hoặc biến dạng nếu tiếp xúc với các chất tẩy rửa không phù hợp.

Chúng rất dễ bị trầy xước.

Lau sạch ngay lập tức cặn chất tẩy rửa. Cần thận trọng để chất tẩy rửa bắn ra ngoài.

Việc tẩy cặn cần được thực hiện ngay lập tức.

Để tránh làm hư hại bề mặt, hãy tránh những điều sau đây khi vệ sinh:

- Các chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- chất tẩy rửa khử trùng và Gel rửa tay
- Chất tẩy cặn (không thích hợp để làm sạch vỏ máy)
- Dung dịch làm sạch thép không gỉ
- Nước tẩy rửa máy rửa chén (không thích hợp để làm sạch vỏ máy)
- Glasreiniger
- Dung dịch tẩy rửa cho gốm sứ thủy tinh-Bếp nấu
- Backofenreiniger
- Chất tẩy rửa nồi hấp (DG-Lau dọn)
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, chẳng hạn như Bột tẩy rửa, kem tẩy rửa và Putzsteine
- miếng bọt biển cứng, có tính mài mòn, chẳng hạn như ví dụ: miếng bọt biển, bàn chải hoặc những miếng bọt biển đã qua sử dụng vẫn còn chứa cặn chất mài mòn.
- Tẩy thần kỳ
- dụng cụ cạo bằng kim loại sắc bén
- Len thép hoặc lò xo thép không gỉ
- Kem chống nắng/Kem dưỡng da chống nắng

khay hứng nước và hộp chứa cặn lau dọn

Vệ sinh khay hứng nước và Hãy đổ hết cặn lắng trong bình chứa hàng ngày để ngăn ngừa mùi hôi và nấm mốc.

Thùng chứa cặn được đặt ở...

Khay hứng nước nhỏ giọt. Ngăn chứa bã cà phê có... Thường thì cũng cần thêm một ít nước rửa chén.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn báo cáo thông qua...

Màn hình hiển thị khi khay hứng nước hoặc/ và hộp đựng bã cà phê đã đầy và cần được đổ đi. Đổ đi

Tiếp theo là khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê.

Nguy cơ bị bỏng!

Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn hiện đang Sau khi xả sạch, hãy đợi một lúc. trước khi bạn tháo khay hứng nước ra khỏi. Cầm lấy thiết bị. Nước đang chảy để rửa. sau đó.

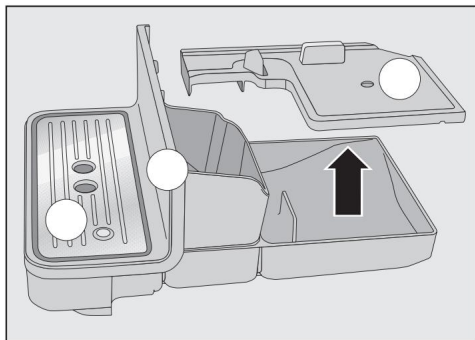
Tháo khay hứng nước và

Hãy đổ hết bã cà phê trong khi máy pha cà phê đang hoạt động. Nếu không, thông báo "Đổ hết bã và lắp khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê" sẽ hiển thị trên màn hình, ngay cả khi khay hứng nước và/ hoặc hộp đựng bã cà phê vẫn còn trống.

chưa được sử dụng hết công suất tối đa.

Trượt van xả trung tâm ra hết cõ. hướng lên.

Vệ sinh và bảo trì



Cẩn thận kéo khay hứng nước ra khỏi máy pha cà phê tự động.

Mở nắp.

Đổ hết nước trong khay hứng nước và ...
Đặt container.

Lấy khay hứng nước và
khẩu độ dưới tất.

Chỉ nên vệ sinh phần mặt dưới bằng tay với
nước ấm.

Nước và một ít nước rửa chén.

Các bộ phận khác đều có thể rửa được
bằng máy rửa chén.

Làm sạch tất cả các bộ phận.

Vệ sinh bên trong máy pha cà phê tự động, phía
dưới khay hứng nước.

Lắp ráp lại tất cả các bộ phận.
đàn ông.

Trượt khay hứng nước vào trong.
Máy pha cà phê hoàn toàn tự động.

Hãy nhớ sử dụng khay hứng nước.

Đẩy quả cà chua vào máy pha cà phê tự động cho
đến khi máy dừng lại.

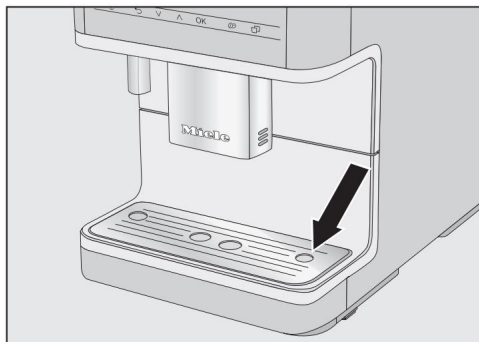
Vệ sinh khay hứng nước

Tháo khay hứng nước.

Vệ sinh khay hứng nước của
Rửa tay với nước ấm và một chút

Nước rửa chén.

Lau khô khay hứng nước.



Thay khay hứng nước

1. Đảm bảo khay hứng nước được lắp đúng
cách (xem
Hình minh họa).

Mẹo: Để làm khay hứng nước nhỏ giọt đặc biệt
Để làm sạch kỹ lưỡng, hãy lau sạch từ...

Thỉnh thoảng hãy cho nó vào máy rửa chén.

Bể chứa nước sạch

Chỉ nên lau chùi nắp bình chứa nước bằng
tay .

Nước ấm và một ít nước rửa chén.

Vệ sinh bồn chứa nước hàng ngày.

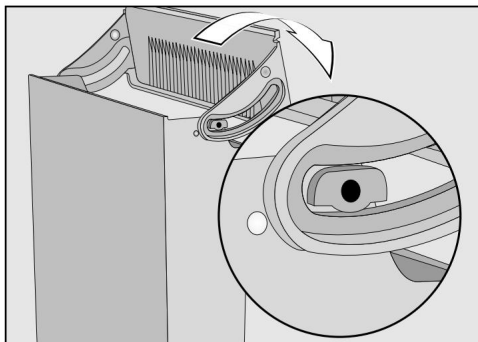
Nhấn nút đánh dấu lên

Nắp bồn chứa nước.

Tháo bình chứa nước ra ở chỗ...

ckel hướng lên trên.

Vệ sinh và bảo trì



Tháo nắp bình chứa nước và vệ sinh sạch sẽ.

Tay.

Vệ sinh bồn chứa nước.

Rửa tay với nước ấm và một chút

Nước rửa chén. Lau khô bình chứa nước.

Mẹo: Để làm cho bể chứa nước đặc biệt

Để làm sạch kỹ lưỡng, thỉnh thoảng hãy cho vào máy rửa chén để vệ sinh.

Hãy vệ sinh và lau khô khay hứng nước nhỏ giọt của máy pha cà phê tự động một cách cẩn thận, đặc biệt là các rãnh nhỏ.

Thay thế bình chứa nước cùng nhau.

Hãy đảm bảo rằng van, mặt dưới của bể nước và

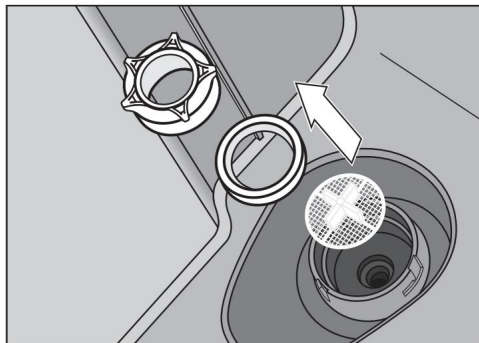
Bề mặt xung quanh máy pha cà phê tự động phải sạch sẽ. Chỉ khi đó, bình chứa nước mới có thể được lắp đặt đúng cách.

Vệ sinh bộ lọc bình nước

Vệ sinh bộ lọc bình nước một lần một tháng.

Bộ lọc của bình nước nằm ở phía dưới bể chứa nước.

Tháo bỏ bình chứa nước.



Vặn nắp ra.

Tháo vòng đệm kín và

Rây.

Rửa sạch kỹ từng bộ phận.

Rửa sạch dưới vòi nước chảy.

Trước tiên, hãy lắp bộ lọc bình nước.

(hình chữ thập hướng lên trên) và sau đó là

Lắp vòng đệm kín. Sau đó xoay

Nắp đã được đóng chặt.

Lắp đặt bình chứa nước.

Ổ cắm điện trung tâm sạch sẽ

Làm sạch nắp bằng thép không gỉ

Chỉ có cửa thoát trung tâm

rửa bằng tay với nước ấm và

một ít nước rửa chén. Tất cả các bộ phận khác

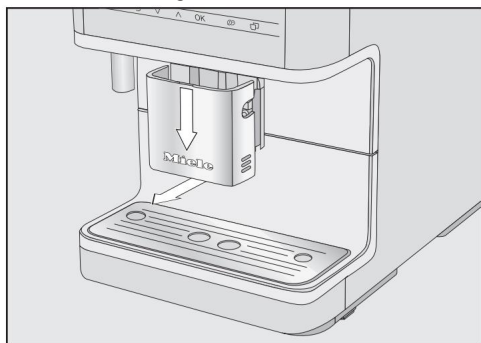
Chúng có thể rửa được bằng máy rửa chén.

Sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm để làm sạch những khu vực khó tiếp cận. Các vị trí trong bộ phận xuất viện.

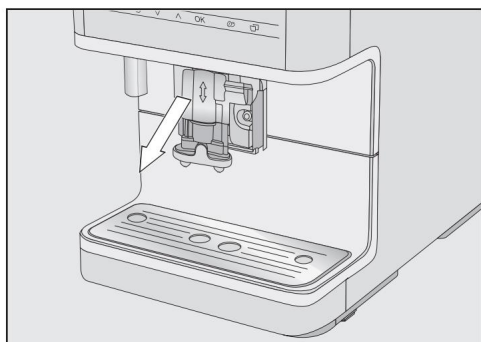
Mẹo: Các vết bẩn cứng đầu sẽ dễ loại bỏ hơn nếu bạn ngâm từng bộ phận riêng lẻ qua đêm trong nước có pha một ít xà phòng rửa chén. Sau đó rửa sạch các bộ phận. sau đó rửa dưới vòi nước chảy.

Vệ sinh và bảo trì

Tháo rời ổ cắm trung tâm

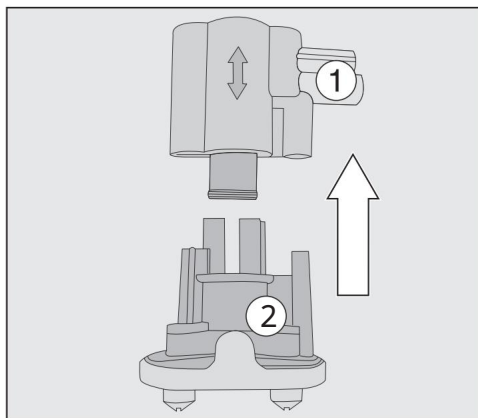


Trượt đầu ra trung tâm xuống hết cỡ và tháo nắp bằng thép không gỉ bằng cách kéo về phía trước.

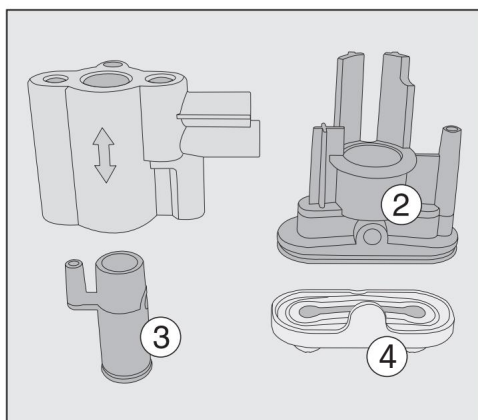


Kéo cụm ổ cắm ra

Từ phía trước.



Kéo phần silicon phía trên có chứa ống dẫn sữa ra khỏi giá đỡ màu đen.

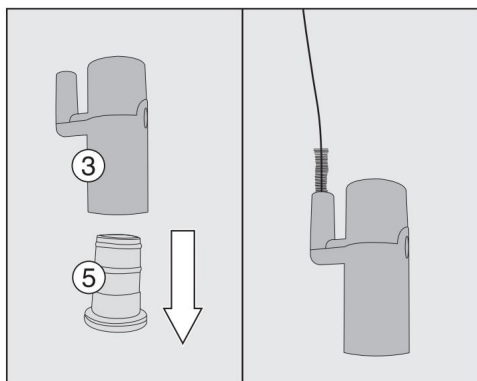


Bên trong phần silicon màu xám là một bộ phận hình trụ màu đen: Kéo bộ phận màu đen ra. Tháo các vòi phun.

Mẹo: Để loại bỏ cặn bẩn cứng đầu, hãy ngâm các đầu vòi phun nước trong nước có pha một ít xà phòng rửa chén khoảng...
Ngâm trong 1 tiếng. Sau đó nhào bột.
Chúng là các vòi phun đầu ra.

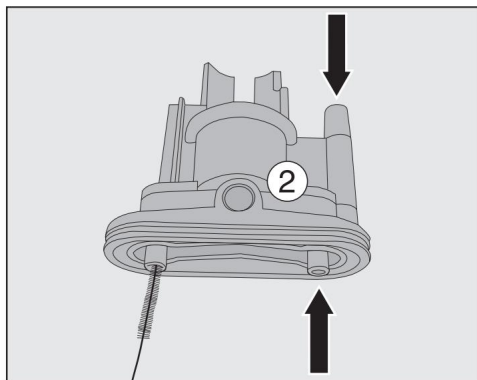
Vệ sinh và bảo trì

Ổ cắm điện trung tâm sạch sẽ

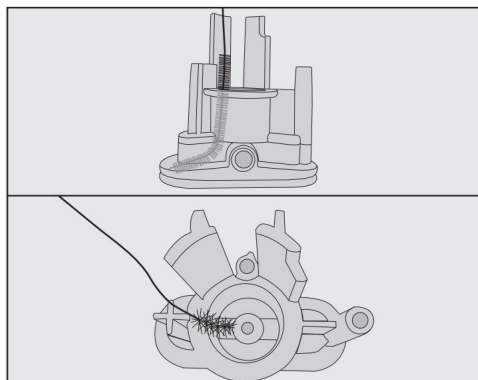


Tháo miếng silicon màu xám ra.
đặt từ thành phần màu đen .

Làm sạch ống nhỏ của
Thành phần màu đen như minh họa
với cọ vẽ.



Làm sạch tất cả các khe hở.
Giá đỡ màu đen kèm bàn chải vệ
sinh.

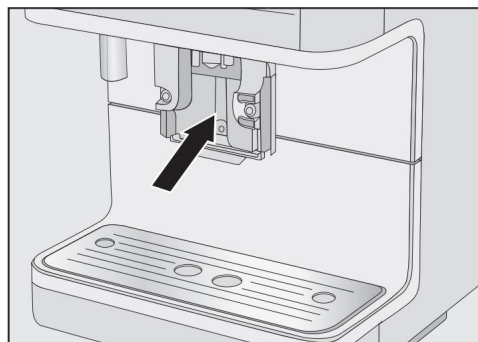


Nghiêng nhẹ bàn chải làm sạch và làm
sạch cả hai mặt.

Các cửa hàng bán lẻ.

Làm sạch kỹ lưỡng tất cả các bộ phận.

Rửa sạch tất cả các bộ phận dưới vòi nước chảy.
Nước.



Dọn dẹp khu vực lối ra chính giữa.

Dùng khăn ẩm lau sạch.

Vệ sinh và bảo trì

Lắp ráp ổ cắm trung tâm

Việc lắp ráp cụm vòi sẽ dễ dàng hơn nếu các bộ phận riêng lẻ được làm ấm bằng nước. Lắp ráp lại cụm vòi.

cùng nhau.

Ấn chặt các đầu vòi phun xung quanh để đảm bảo cụm vòi phun được đặt chắc chắn vào rãnh.

Trượt cụm ổ cắm vào
cửa thoát trung tâm.

Lắp nắp bằng thép không gỉ
Bật lại máy và cắm đường ống dẫn sữa nếu cần.

Mẹo: Đường nối trên đường ống dẫn sữa và đầu ra trung tâm giúp việc lắp ráp dễ dàng hơn.

Vệ sinh vòi phun sữa: Vệ sinh vòi

phun sữa hàng ngày. Rửa sạch vòi phun sữa dưới vòi nước chảy.

Tháo khớp nối ra khỏi ống thép không gỉ.

Rửa sạch các bộ phận bằng tay dưới vòi nước chảy với một ít xà phòng rửa chén. Nếu cần, hãy ngâm các bộ phận qua đêm trong nước có pha một ít xà phòng rửa chén.

Rửa sạch các bộ phận dưới vòi nước chảy.

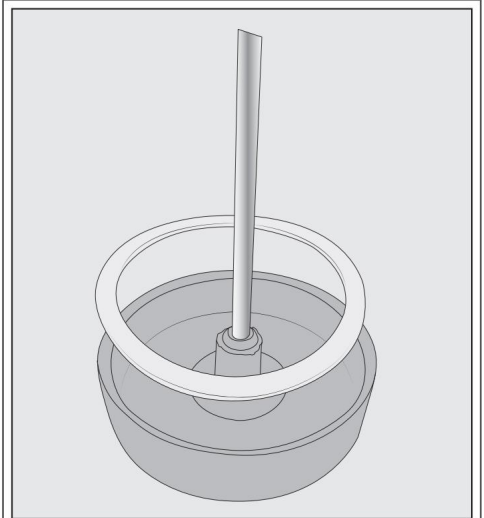
Làm khô các bộ phận.

Mẹo: Để làm sạch các bộ phận riêng lẻ kỹ lưỡng hơn, thỉnh thoảng hãy cho chúng vào máy rửa chén để vệ sinh.

Hãy vệ sinh bình đựng sữa. Vệ sinh bình
đựng sữa mỗi ngày.

Mở nắp hộp đựng sữa bằng thủy tinh.

Tháo ống thép không gỉ ra.



Nếu cần, bạn có thể tháo khớp nối và vòng đệm khỏi nắp hộp đựng sữa. Sau khi đã tháo ống thép không gỉ, bạn có thể dễ dàng đẩy khớp nối ra từ bên trong nắp.

Hãy rửa sạch tất cả các bộ phận của hộp đựng sữa bằng tay với nước ấm và một ít xà phòng rửa chén.

Lau khô tất cả các bộ phận.

Mẹo: Để làm sạch các bộ phận của bình đựng sữa một cách kỹ lưỡng hơn, thỉnh thoảng hãy cho chúng vào máy rửa chén để rửa.

Vệ sinh và bảo trì

Vệ sinh đường ống dẫn sữa và van xả.

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

Nút chặn silicon có thể được luồn qua một lỗ nhọn.

Các vật dụng, ví dụ như bị hư hại do bàn chải vệ sinh đi kèm.

và trở nên không thể sử dụng được.

Hãy nhớ tháo nút silicon trước khi vệ sinh thân van xả bằng bàn chải hoặc dụng cụ tương tự.

Không sử dụng các vật sắc nhọn như kim để làm sạch nút silicon .

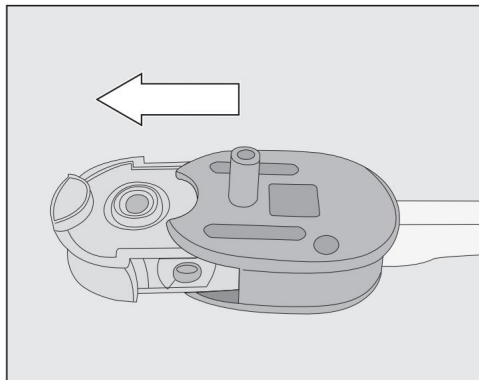
Xóa hoặc di chuyển

Những quả bóng màu trắng có nút chặn bằng silicon không.

Chỉ nên vệ sinh nút chặn silicon dưới vòi nước chảy.

và/hoặc trong máy rửa chén. Không sử dụng [vật dụng/sản phẩm/v.v.] được cung cấp kèm theo .
Bàn chải vệ sinh.

Vệ sinh đường ống dẫn sữa và
Xả nước ít nhất một lần một tuần.



Tháo nút silicon ra.

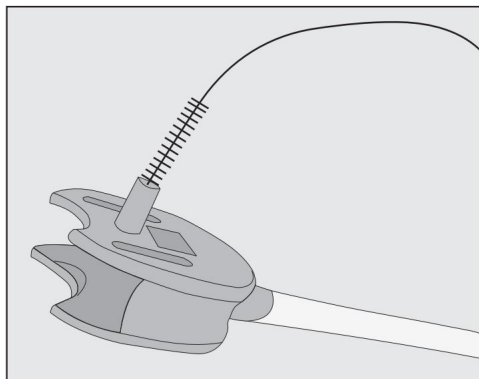
Thân van xả.

Rửa nút silicon dưới

Nước chảy. Để loại bỏ cặn sữa.

Tháo bỏ, không dùng vật sắc nhọn.

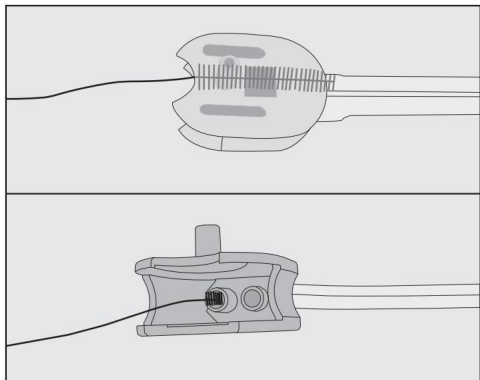
Các đối tượng.



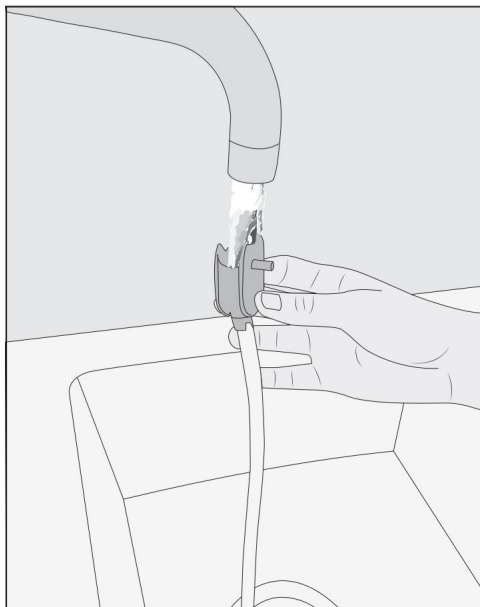
Làm sạch thân van xả bằng

dùng bàn chải vệ sinh dưới vòi nước chảy.

Vệ sinh và bảo trì



Ngoài ra, hãy làm sạch các khớp nối ống trong thân van xả: Để làm điều này, hãy đưa bàn chải vệ sinh vào cả hai lỗ và di chuyển bàn chải qua lại.



Rửa sạch đường ống dẫn sữa và thân van xả dưới vòi nước chảy.

Nếu cần, hãy ngâm tất cả các bộ phận qua đêm trong nước có pha một ít xà phòng rửa chén.

Rửa sạch tất cả các bộ phận dưới vòi nước chảy.

Lắp lại van xả.

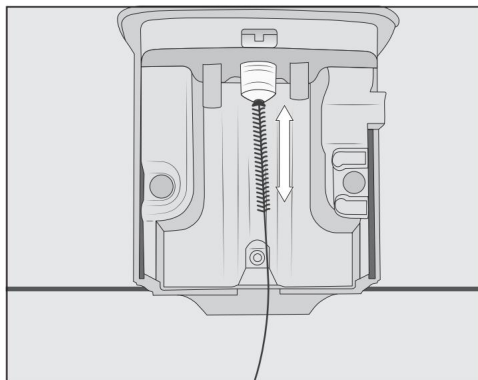
Mẹo: Để làm sạch kỹ lưỡng tất cả các bộ phận, thỉnh thoảng hãy cho chúng vào máy rửa chén để vệ sinh.

Vệ sinh vòi phun hơi nước. Vệ

sinh vòi phun hơi nước mỗi tháng một lần.

Trượt vòi trung tâm xuống hết cỡ và tháo nắp bằng thép không gỉ bằng cách kéo về phía trước. Kéo cụm vòi ra ngoài.

Từ phía trước.



Đẩy bàn chải vệ sinh vào vòi phun hơi nước tối đa 1 cm.

Dùng bàn chải vệ sinh để làm sạch vòi phun hơi nước.

Trượt cụm ổ cắm trở lại vào ổ cắm trung tâm và lắp lại nắp bằng thép không gỉ.

Vệ sinh và bảo trì

Vệ sinh phễu đựng hạt cà phê và ống dẫn bột.

Nguy hiểm chấn thương khi sử dụng máy mài!

Để tháo máy pha cà phê tự động hoàn toàn ra khỏi

Để ngắt mạng điện, hãy kéo

Rút phích cắm điện trước khi vệ sinh.
của phễu đựng đậu.

Hạt cà phê chứa chất béo...
trên thành của thùng đựng đậu

Chúng có thể tích tụ và làm tắc nghẽn
dòng chảy của hạt đậu. Do đó, hãy làm sạch chúng.

Bean hopper thường xuyên với một
Khăn mềm, khô.

Mở hộp đựng đậu.

Loại bỏ cà phê hiện có.
feebohnen.

Làm sạch hộp đựng đậu bằng
một miếng vải mềm, khô.

Giờ đây bạn có thể mua hạt cà phê trở lại rồi.
Đổ đầy hộp đựng đậu.

Vệ sinh ngăn chứa phần nếu cần thiết:

Mở ngăn chứa bột và

Loại bỏ hết bã cà phê còn sót lại.

Mẹo: Để loại bỏ cặn bã cà phê khô

Tháo rời, hút sạch phễu đựng hạt cà phê và ống
dẫn bột bằng máy hút bụi.

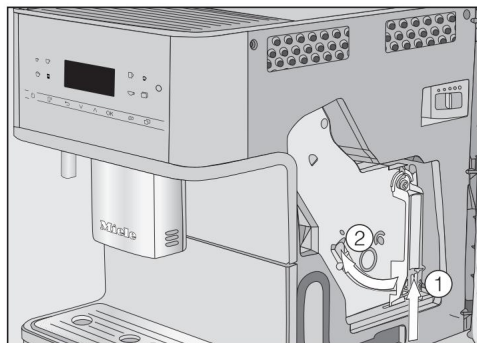
Tắt máy hút bụi.

Vệ sinh bộ phận pha cà phê và bên trong.

Để có hương vị cà phê ngon và để

Để ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn, hãy vệ sinh
thiết bị nấu bia và nội thất
bao gồm ít nhất một lần một tuần.

Mở cửa thiết bị.



Giữ chặt nút ở phía dưới tay cầm.

Nhấn nút bộ phận pha cà phê và xoay tay cầm
sang trái.

Sau khi đã tháo bộ phận pha cà phê, đừng thay
đổi nó nữa.
Vị trí của tay cầm trên thiết bị pha cà
phê.

Cẩn thận kéo bộ phận pha cà phê ra.
Từ máy pha cà phê hoàn toàn tự động.

Các bộ phận chuyển động của thiết bị pha
cà phê được bôi trơn.

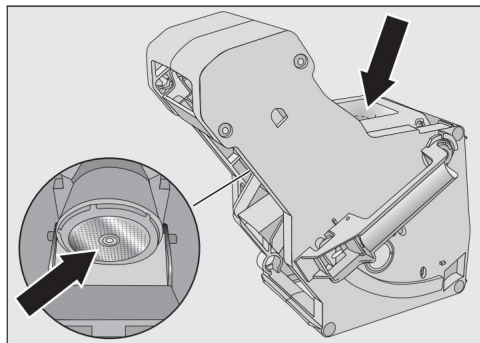
Các chất tẩy rửa gây hại cho
Thiết bị nấu bia.

Chỉ vệ sinh bộ phận pha cà phê bằng tay
với nước ấm.

Nước không pha chất tẩy rửa.

Vệ sinh bộ phận pha chế của
Đặt tay dưới vòi nước ấm đang chảy.

Nước không pha chất tẩy rửa.



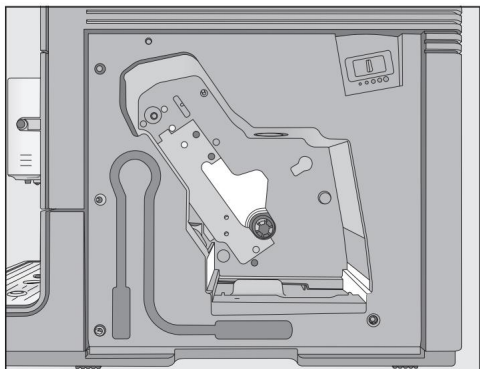
Vệ sinh và bảo trì

Lau sạch hết phần bã cà phê còn sót lại trên bề mặt.

Tháo lưới lọc ra khỏi bộ phận pha cà phê.

Lau khô phễu để không còn gì bám vào.

Bã cà phê sẽ bám vào phễu trong lần pha cà phê tiếp theo.



Vệ sinh bên trong máy pha cà phê tự động. Hãy chắc chắn rằng...

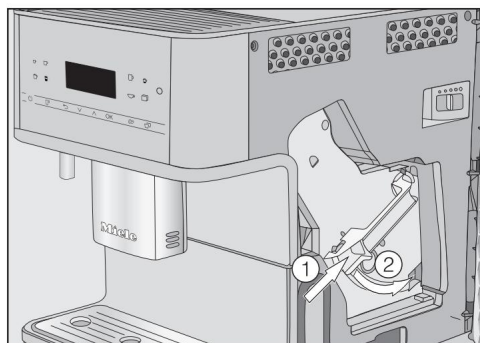
Các khu vực được tô màu sáng trong hình minh họa đặc biệt là như vậy.

Cần được làm sạch kỹ lưỡng.

Mẹo: Dùng máy hút bụi để loại bỏ cặn bã cà phê khô.

Trượt bộ phận pha cà phê vào trong.

Máy pha cà phê hoàn toàn tự động.



Nhấn nút ở phía dưới cùng của

Tay cầm của bộ phận pha cà phê và xoay

Có nắm chặt tay cầm bên phải.

Đóng cửa thiết bị lại.

Vệ sinh vỏ máy

Bề mặt có thể bị đổi màu hoặc biến dạng nếu chất gây ô nhiễm tồn đọng trong thời gian dài.

với chất tẩy rửa không phù hợp

Tiếp xúc với nhau.

Loại bỏ bụi bẩn khỏi

Vụ việc cần xử lý ngay lập tức.

Hãy đảm bảo rằng bất kỳ

Khí tẩy cặn, cần lau sạch ngay lập tức các vết bẩn.

Bật máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

ra khỏi.

Dùng khăn lau sạch, nước rửa chén và nước ấm để vệ sinh mặt trước của thiết bị.

Lau khô bề mặt bằng trứng.

một miếng vải mềm.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng ốp lưng này với

Hãy lau chùi bằng khăn lau đa năng bằng sợi microfiber của Miele.

Vệ sinh và bảo trì

Chương trình chăm sóc

Các chương trình chăm sóc sau đây hiện có sẵn:

- Rửa sạch thiết bị
- Súc rửa đường ống dẫn sữa
- Đường ống dẫn sữa sạch
- Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê
- Tẩy cặn cho thiết bị

Hãy chạy chương trình bảo trì tương ứng khi màn hình hiển thị thông báo. Bạn cũng có thể bắt đầu các chương trình bảo trì bất cứ lúc nào, để máy pha cà phê tự động không cần phải vệ sinh vào thời điểm không thuận tiện.

Vui lòng lưu ý rằng chương trình chăm sóc tương ứng phải được hoàn thành đầy đủ và không được gián đoạn.

Truy cập menu "Chăm sóc" . Các

chương trình chăm sóc nằm trong menu Chăm sóc . Chạy chương trình chăm sóc tương ứng khi được nhắc trên màn hình hoặc khi cần thiết.

Chạm .

Chọn Chăm sóc. Xác nhận

bằng OK.

Giờ bạn có thể chọn chương trình chăm sóc.

Mẹo: Để giảm tần suất phải đổ khay hứng nước và hứng nước bắn ra, bạn có thể đặt một vật chứa bên dưới vòi chính giữa.

Rửa sạch máy: Sau

khi pha xong đồ uống cà phê, máy pha cà phê tự động sẽ tự động rửa sạch đường ống khi tắt máy.

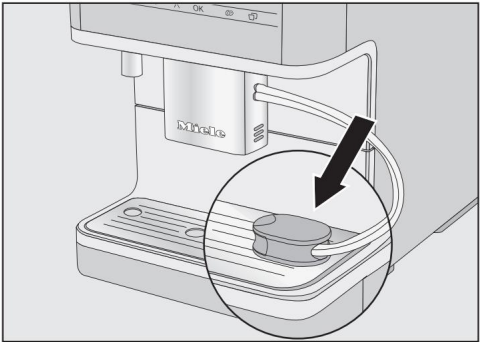
Bạn cũng có thể bắt đầu chu trình xả theo cách thủ công.

Xả sạch đường ống dẫn sữa.

Nếu bạn không pha sữa trong một thời gian dài, hãy xả sạch đường ống dẫn sữa trước khi rót đồ uống đầu tiên. Chạm .

Chọn Bảo trì | Xả đường ống sữa. Xác nhận bằng OK.

Thông báo "Lắp van xả vào khay hứng nước" sẽ hiện lên trên màn hình .



Lắp van xả vào lỗ ở phía bên phải của khay hứng nước.

Xác nhận bằng OK.

Đường ống dẫn sữa đang được súc rửa.

Vệ sinh đường ống dẫn sữa:

Chương trình bảo dưỡng vệ sinh đường ống dẫn sữa mất khoảng 15 phút.

Bạn sẽ cần 1 que dung dịch vệ sinh đường ống sữa cho chương trình bảo trì. Chạm vào . Chọn Bảo

trì | Vệ sinh đường ống sữa-

tương.

Vệ sinh và bảo trì

Xác nhận bằng OK.

Quá trình đang bắt đầu.

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.
chơi.

Màn hình sẽ hiển thị "Tháo bình chứa nước. Lắp bình chứa nước có dung dịch vệ sinh (xem hướng dẫn sử dụng)."

Mẹo: Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng để đạt kết quả tối ưu.

Làm sạch bằng máy hút bụi Miele.

Không sử dụng dung dịch vệ sinh này cho đường ống dẫn sữa. Dung dịch này được phát triển đặc biệt cho máy pha cà phê tự động hoàn toàn của Miele và giúp ngăn ngừa hư hỏng thiết bị do các chất tẩy rửa không phù hợp gây ra. Bạn có thể mua dung dịch vệ sinh này để biết thêm thông tin về các dòng sản phẩm sữa tại cửa hàng trực tuyến Miele, trung tâm chăm sóc khách hàng Miele hoặc tại... Đại lý chuyên nghiệp của Miele.

Thêm 1 thanh chất tẩy rửa vào

Đổ sữa vào bình chứa và thêm

Thêm 300 ml nước ấm.

Khuấy dung dịch bằng thìa cho đến khi bột tẩy rửa tan hết.

Đã tan hoàn toàn.

Tháo và đổ hết nước trong bình chứa.

Đổ dung dịch vệ sinh đã pha chế vào bồn chứa nước.

Lắp đặt bình chứa nước.

Hãy làm theo hướng dẫn tiếp theo trên màn hình.

Nếu màn hình yêu cầu bạn làm như vậy -

Nếu cần, hãy tráng kỹ bình chứa nước bằng nước sạch.

Hãy đảm bảo không còn cặn chất tẩy rửa nào sót lại trong bình chứa nước.

Đổ đầy nước vào bồn chứa nước.

đó với màn.

Quá trình vệ sinh đã hoàn tất.

Khi thực đơn đồ uống được hiển thị trên màn hình.

Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê

Bã cà phê có thể tích tụ bên trong

Thu gom bên dưới thiết bị pha chế.

Ở đó, sức nóng và

Độ ẩm gây ra hiện tượng nấm mốc.

Để ngăn ngừa nấm mốc phát triển, hãy loại bỏ bã cà phê ẩm ít nhất một lần một tuần.

Để có những thức uống cà phê thơm ngon và máy pha cà phê tự động hoạt động tốt, bộ phận pha chế cần được làm sạch dầu mỡ thường xuyên. Điều này phụ thuộc vào hàm lượng chất béo của loại cà phê được sử dụng.

Bộ phận pha chế có thể bị tắc nghẽn nhanh hơn.

Chương trình bảo dưỡng "làm sạch dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê" mất khoảng 10 phút.

Bạn sẽ cần những thứ này cho chương trình chăm sóc.
1 viên thuốc tẩy rửa.

Mẹo: Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng để đạt kết quả tối ưu.

Làm sạch bằng viên tẩy rửa Miele

Những viên tẩy rửa dùng để làm sạch dầu mỡ cho bộ phận pha cà phê này được phát triển đặc biệt dành cho máy pha cà phê tự động hoàn toàn của Miele, giúp ngăn ngừa hư hỏng về sau.

Bạn có thể mua viên tẩy rửa ở...

Cửa hàng trực tuyến Miele, dịch vụ khách hàng Miele hoặc đại lý chuyên cung cấp sản phẩm Miele tại địa phương.

Sau 200 lần phục vụ, một thông báo về việc tẩy dầu mỡ cho [sản phẩm/dịch vụ] sẽ hiện lên trên màn hình. Thiết bị nấu bia.

Xác nhận bằng OK.

Vệ sinh và bảo trì

Bạn có thể ngay bây giờ hoặc
Tắt dầu mỡ vào thời điểm khác.
Máy pha cà phê tự động hoàn toàn sẽ có mặt vào thời điểm đó.
Vẫn hoạt động tốt. Để đảm bảo máy pha cà phê tự động
hoạt động lâu dài, nên vệ sinh bộ phận pha cà phê
ngay khi có yêu cầu.

Thông báo này sẽ được hiển thị lặp đi lặp lại
mỗi khi máy pha cà phê tự động được bật, cho đến
khi bộ phận pha cà phê...
đã được tẩy dầu mỡ.

Chạm .

Chọn Bảo trì | Đã tháo thiết bị pha cà phê -
mười.

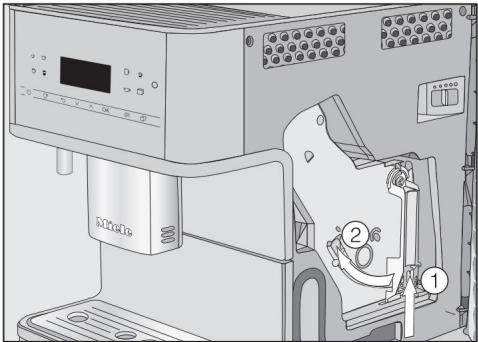
Xác nhận bằng OK.

Quá trình đang bắt đầu.

Màn hình hiển thị "Tháo bộ phận pha cà
phê. Vệ sinh bên trong. Rửa sạch bộ phận
pha cà phê bằng tay và lắp lại cùng với
viên nén đã được đặt sẵn ."

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.
chơi.

Mở cửa thiết bị.



Giữ chặt nút ở phía dưới tay cầm.

Nhấn nút bộ phận pha cà phê và xoay tay cầm
sang trái .

Sau khi đã tháo bộ phận pha cà phê, đừng thay
đổi nó nữa.
Vị trí của tay cầm trên thiết bị pha cà
phê.

Cẩn thận kéo bộ phận pha cà phê ra.
Tủ máy pha cà phê hoàn toàn tự động.

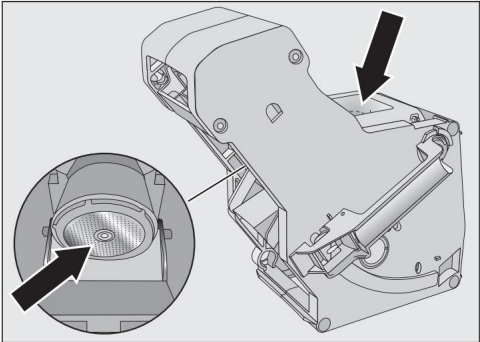
Các bộ phận chuyển động của thiết bị pha
cà phê được bôi trơn.
Các chất tẩy rửa gây hại cho
Thiết bị nấu bia.

Chỉ vệ sinh bộ phận pha cà phê bằng tay
với nước ấm.

Nước không pha chất tẩy rửa.

Vệ sinh bộ phận pha chế của
Đặt tay dưới vòi nước ấm đang chảy.

Nước không pha chất tẩy rửa.



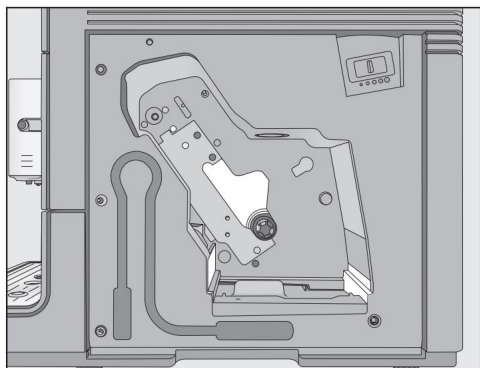
Lau sạch hết phần bã cà phê còn sót lại trên bề mặt.

Tháo lưới lọc ra khỏi bộ phận pha cà phê.

Lau khô phễu để không còn gì bám vào.

Bã cà phê sẽ bám vào phễu trong lần pha cà phê
tiếp theo.

Vệ sinh và bảo trì

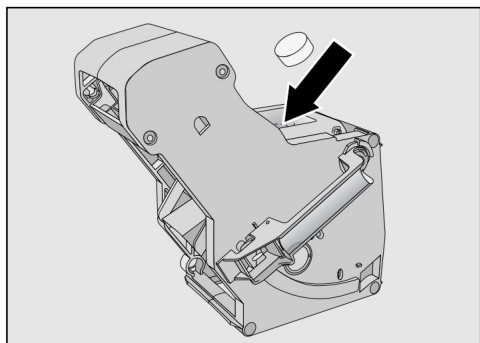


Vệ sinh bên trong máy pha cà phê tự động. Hãy chắc chắn rằng...

Các khu vực được hiển thị bằng màu sáng trong hình minh họa đặc biệt là như vậy.

Cần được làm sạch kỹ lưỡng.

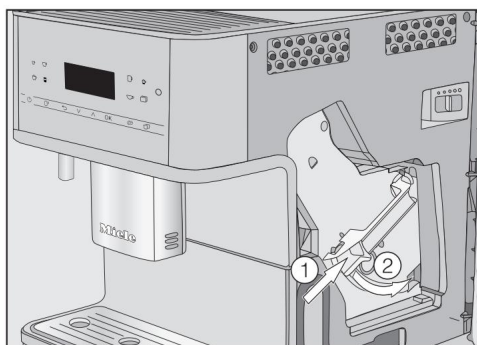
Mẹo: Dùng máy hút bụi để loại bỏ cặn bã cà phê khô.



Đặt 1 viên thuốc tẩy rửa lên trên.
vào thiết bị pha chế (mũi tên).

Trượt bộ phận pha cà phê vào trong.

Máy pha cà phê hoàn toàn tự động.



Nhấn nút ở phía dưới cùng của

Tay cầm của bộ phận pha cà phê và xoay

Cô nắm chặt tay cầm bên phải.

Đóng cửa thiết bị lại.

Thời gian còn lại của chương trình chăm sóc sẽ là được hiển thị trên màn hình.

Khi thực đơn đồ uống xuất hiện trên màn hình, chương trình chăm sóc đã hoàn tất.

Tẩy cặn cho thiết bị

Nguy cơ bị hư hại do nước bắn
dung dịch tẩy cặn.

Các bề mặt nhạy cảm và/hoặc

Sàn nhà bằng vật liệu tự nhiên có thể bị hư hại.
trở nên.

Lau sạch mọi vết bắn.

ngay lập tức trong quá trình tẩy cặn.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn được làm cứng bằng cách...
việc sử dụng. Thiết bị hoạt động nhanh như thể nào

Sự hình thành cặn vôi phụ thuộc vào độ cứng của
nước sử dụng. Cặn vôi cần được loại bỏ thường
xuyên.
trở nên.

Thiết bị sẽ hướng dẫn bạn thực hiện quy trình
tẩy cặn. Nhiều thông báo khác nhau sẽ xuất hiện
trên màn hình, ví dụ:

Bạn sẽ được nhắc đổ khay hứng nước hoặc bình
chứa nước.
để điền vào.

Việc tẩy cặn là bắt buộc và tốn thời gian.
Khoảng 15 phút.

Máy pha cà phê tự động hoàn toàn sẽ nhắc bạn về...
màn hình bật đúng lúc, thiết bị

Tẩy cặn. Máy pha cà phê tự động hoàn toàn hiển thị
số lượng khoản thanh toán còn lại cho đến
Đừng để tẩy cặn trong quá trình pha chế đồ uống.

Xác nhận tin nhắn bằng nút OK.

Nếu số lượng khẩu phần còn lại là 0, máy pha cà
phê tự động hoàn toàn sẽ bị khóa.

Bạn có thể sử dụng máy pha cà phê hoàn toàn tự động.

Hãy tắt thiết bị nếu bạn không muốn tẩy cặn vào
lúc này.

Bạn chỉ có thể gọi đồ uống lại sau đó.

Chuẩn bị cho quá trình tẩy cặn.

Thông báo "Thiết bị" xuất hiện trên màn hình.
Tẩy cặn.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình đang bắt đầu.

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.
chơi.

Nếu nhiệt độ hoạt động của

Nếu quá trình tẩy cặn diễn ra quá nhanh,
Máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã nguội. Không
có thông báo riêng nào được hiển thị trong
giai đoạn làm nguội.

Nếu màn hình hiển thị "Đổ đầy và lắp bình chứa
nước với dung dịch tẩy cặn và nước ấm đến vạch tẩy
cặn", hãy tiến hành như sau.

Để đạt hiệu quả tẩy cặn tối ưu, chúng tôi khuyên
bạn nên sử dụng viên tẩy cặn Miele.
sử dụng.

Viên tẩy cặn được thiết kế đặc biệt dành cho máy
pha cà phê tự động hoàn toàn của Miele.
đã phát triển.

Ngoài ra còn có các chất tẩy cặn khác.

Axit citric và các axit khác

chứa và/hoặc không không chứa
các thành phần không mong muốn khác, chẳng
hạn như clorua, có thể

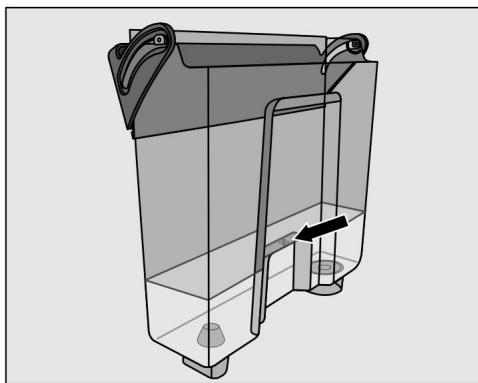
làm hỏng sản phẩm. Hơn nữa

Nếu nồng độ dung dịch tẩy cặn không được duy
trì, hiệu quả mong muốn sẽ không thể được đảm
bảo.
là.

Bạn có thể mua viên tẩy cặn ở...

Cửa hàng trực tuyến Miele, dịch vụ khách hàng Miele
hoặc đại lý chuyên cung cấp sản phẩm Miele tại địa phương.

Bạn sẽ cần 1 viên tẩy cặn cho quá trình tẩy cặn.



Đổ nước ấm vào bình chứa nước đến vạch tẩy cặn.

Đặt 1 viên tẩy cặn vào
bể chứa nước.

Vệ sinh và bảo trì

Lưu ý tỷ lệ pha trộn của chất tẩy cặn. Đổ đầy

Bạn không cần ít hơn cũng không cần nhiều nước hơn vào bể nước. Nếu không, quá trình tẩy cặn sẽ bị gián đoạn sớm.

Thay thế bình chứa nước

Một.

Hãy làm theo hướng dẫn tiếp theo trên màn hình.

Nếu màn hình hiển thị "Đổ nước vào bình chứa đến vạch tẩy cặn" và bạn lắp bình vào, hãy nhấn cửa. Đóng. Xuất hiện:

Rửa sạch bình chứa nước.
với nước sạch.

Hãy đảm bảo không còn cặn chất tẩy cặn nào trong bình chứa nước.

Đổ nước uống sạch vào ít nhất đến vạch .

Quá trình tẩy cặn đã hoàn tất.
khi thực đơn đồ uống hiện ra.

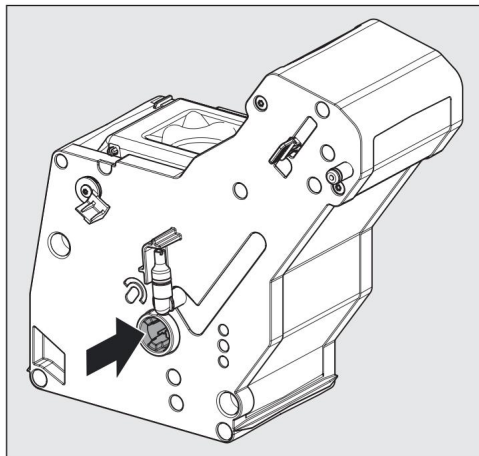
Bôi mỡ vào bộ phận pha cà phê.

Bôi trơn bộ phận pha cà phê mỗi năm một lần và khi cần thiết, ví dụ như khi bộ phận pha cà phê khó tháo lắp.

Sử dụng vật liệu an toàn thực phẩm
Mỡ silicon.

Mở cửa thiết bị.

Tháo bộ phận pha cà phê.



Phân phát một lượng bằng hạt đậu.

Bôi mỡ silicon lên trục truyền động của
Thiết bị nấu bia.

Lắp lại bộ phận pha cà phê.

Đóng cửa thiết bị lại.

Khắc phục sự cố

Bạn có thể tự giải quyết hầu hết các sự cố và lỗi. Trong nhiều trường hợp, bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc vì không cần liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng.

Bạn có thể tìm thêm thông tin về cách tự khắc phục sự cố tại địa chỉ www.miele.de/support/customer-assistance.



Thông báo trên màn hình

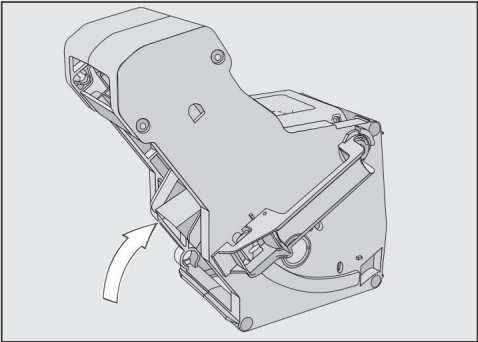
Bạn cần xác nhận thông báo lỗi bằng nút OK. Điều này có nghĩa là ngay cả khi sự cố đã được giải quyết, thông báo vẫn có thể xuất hiện lại trên màn hình.

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình để khắc phục sự cố.

Nếu thông báo lỗi xuất hiện lại trên màn hình, vui lòng liên hệ bộ phận chăm sóc khách hàng.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F1, F2, F80, F82	Đã xảy ra lỗi bên trong. Vui lòng tắt máy pha cà phê tự động bằng nút bấm. Tắt công tắc nguồn của thiết bị. Chờ khoảng một giờ trước khi bật lại thiết bị.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Đã xảy ra lỗi bên trong. Vui lòng tắt máy pha cà phê tự động bằng nút Bật/Tắt. Chờ khoảng 2 phút trước khi bật lại máy.
F10, F17	Nếu lượng nước được bơm vào quá ít hoặc không có nước. Hãy tháo bình chứa nước ra. Đổ đầy nước uống sạch vào bình và lắp lại. Tháo và vệ sinh bộ lọc bình nước (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", mục "Tháo và vệ sinh bộ lọc bình nước").

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F73 hoặc Kiểm tra thiết bị pha cà phê	Không thể di chuyển bộ phận pha chế về vị trí ban đầu. ren. Bật máy pha cà phê tự động bằng nút bấm. Bật/Tắt tắt. Rút phích cắm máy pha cà phê ra khỏi ổ điện. Chờ hai phút trước khi cắm lại. Tháo bộ phận pha cà phê ra và vệ sinh sạch sẽ. dưới vòi nước chảy.  Trượt ống dẫn cà phê của bộ phận pha cà phê vào vị trí cơ bản. Không được lắp bộ phận pha cà phê. Đóng nắp lại. Mở cửa máy và bật máy pha cà phê tự động bằng nút Bật/Tắt . Bộ phận truyền động của máy pha cà phê được khởi tạo và di chuyển về vị trí ban đầu. Khi thông báo " Lắp bộ phận pha cà phê" xuất hiện, hãy lắp lại bộ phận pha cà phê vào máy. Đóng cửa thiết bị lại.

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Lượng bột quá cao	Có quá nhiều bột cà phê trong ngăn chứa bột. Nếu cho nhiều hơn 12 g (2 thìa cà phê gạt ngang) bột cà phê xay vào ngăn đựng bột cà phê. Máy pha cà phê không thể xử lý bã cà phê. Ép cà phê. Bã cà phê được đổ vào hộp đựng bã. Bộ nhớ đệm dữ liệu bị xóa sạch và một thông báo lỗi xuất hiện trên màn hình. Bật máy pha cà phê tự động hoàn toàn bằng công tắc bật/tắt. Nút tắt tắt. Tháo cụm pha cà phê ra và vệ sinh sạch sẽ (xem phần “Tháo cụm pha cà phê và vệ sinh bằng tay”). Lấy bã cà phê ra khỏi bên trong Máy pha cà phê hoàn toàn tự động, ví dụ như tích hợp máy hút bụi. Cho tối đa 12g bột cà phê vào ngăn chứa bột. schacht.
	Có quá nhiều bột cà phê trong ngăn chứa bột. Một số loại cà phê cho năng suất rất cao. Bột cà phê. Thông thường, kích cỡ xay sẽ là - thô và lượng xay - đặt ở mức tối đa. Điều chỉnh độ xay mịn hơn. Chọn lượng bột ít hơn. Nếu bạn vẫn không thích cà phê, ví dụ như... Nếu cà phê có quá ít mùi thơm, hãy thử một loại cà phê khác.

Khắc phục sự cố

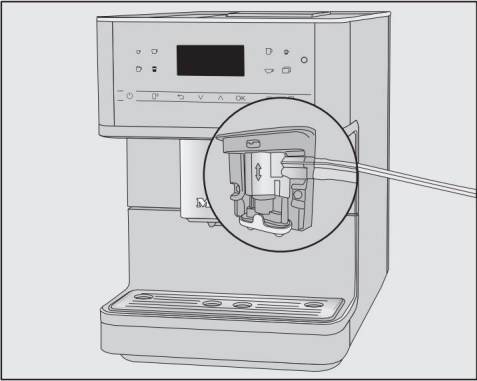
Hành vi bất thường của máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Màn hình vẫn tối khi máy pha cà phê tự động được đổ đầy cốc. Công tắc bật/tắt đang được bật.	Chỉ chạm vào nút Bật/Tắt là không đủ. chend. Nhấn giữ vào phần lõm của nút Bật/Tắt trong ít nhất ba giây.
	Phích cắm điện chưa được cắm đúng cách vào ổ cắm. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện.
	Cầu chì hệ thống điện đã bị ngắt. vì máy pha cà phê tự động hoàn toàn, điện áp nhà hoặc Một thiết bị khác bị lỗi. Rút phích cắm máy pha cà phê ra khỏi ổ điện.
	Hãy gọi cho thợ điện có chuyên môn hoặc đại diện dịch vụ khách hàng. thuê.
Sau khi bật nguồn Máy pha cà phê hoàn toàn tự động Hệ thống chiếu sáng vẫn giữ nguyên. ra khỏi.	Đèn đã được tắt. Bật đèn lên (xem chương) “Cài đặt”, mục “Ánh sáng”).
	Hệ thống chiếu sáng bị hỏng. Hãy gọi cho bộ phận chăm sóc khách hàng.
Máy pha cà phê hoàn toàn tự động đột ngột bật lên ra khỏi.	Thời gian tắt máy được cài đặt sẵn của nhà sản xuất (20 phút) hoặc thời gian tắt máy do bạn lập trình. Đã hết hạn. Nếu cần, hãy đặt lại thời gian tắt máy. (Xem chương “Cài đặt”, mục “Hẹn giờ”).
	Phích cắm điện chưa được cắm đúng cách vào ổ cắm. Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện.
Các nút cảm ứng không phản hồi. Máy pha cà phê hoàn toàn tự động Nó không thể hoạt động được nữa.	Có sự cố trực trực bên trong. Ngắt nguồn điện bằng cách... Rút dây nguồn khỏi máy pha cà phê. Rút phích cắm điện hoặc tắt cầu chì của hệ thống điện trong nhà.
Màn hình hiển thị kém. hoặc không thể đọc được.	Độ sáng màn hình được đặt quá thấp. Thay đổi cài đặt này (xem “Cài đặt- gen”).

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Hướng dẫn đổ đầy và lắp đặt bình chứa nước xuất hiện, mặc dù bể nước đầy và được triển khai.	Bình chứa nước chưa được lắp đặt đúng cách vào thiết bị. Tháo bình chứa nước và lắp vào Mời anh ấy lần nữa. Tháo và vệ sinh bộ lọc bình nước. (xem chương "Vệ sinh và bảo trì", phần "Tháo và vệ sinh bộ lọc bình nước."
	Bồn chứa nước không được làm sạch đúng cách trong quá trình tẩy cặn. Đã được điền đầy và chèn vào. Đổ đầy bình nước đến vạch tẩy cặn và khởi động lại quá trình tẩy cặn.
Sau khi bật Thông báo "Đổ đầy và lắp bình chứa nước" hiện ra , mặc dù thùng chứa đầy và đang được sử dụng. Thiết bị Nó không rửa sạch được.	Máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã được nâng cấp kích thước. Bật máy pha cà phê tự động bằng nút bấm. Tắt công tắc nguồn. Chờ khoảng một giờ. Bật lại thiết bị. Sau khi thiết bị nóng lên ... Khi nút cảm biến xuất hiện, chạm vào nút và Chọn "Tẩy cặn thiết bị". Tẩy cặn cho máy pha cà phê tự động hoàn toàn.
Sau khi bật khay hứng nước xuất hiện và đổ hết chất lỏng trong thùng chứa mặc dù cả hai đều đã được làm trống đã trở thành.	Đây không phải là lỗi hỏng hóc. Khi khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê được đổ hết. Sau khi tắt máy pha cà phê tự động, bộ đếm bên trong không được đặt lại. Thông báo " Đổ khay hứng nước và hộp chứa bã cà phê" sẽ xuất hiện trên màn hình, ngay cả khi khay hứng nước và hộp chứa bã cà phê chưa đầy hoàn toàn.

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Tủ cửa thoát trung tâm Không sữa cũng không Bọt sữa.	Đường ống dẫn sữa đã được đầu nối sai vào đường ống trung tâm.
	
	Đường nối trên đường ống dẫn sữa, tại cửa thoát trung tâm và Van xả giúp việc lắp ráp dễ dàng hơn. Kiểm tra xem đường ống dẫn sữa đã được kết nối đúng cách với đầu ra trung tâm chưa.
	Đường ống dẫn sữa bị tắc. Vệ sinh đầu ra trung tâm và đường ống dẫn sữa. cẩn thận dùng bàn chải vệ sinh.
Mặc dù khay hứng nước đã được đổ hết, màn hình vẫn hiển thị " Khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê". trống.	Đó không phải là một sai lầm. Khay hứng nước không phải là... Thực tế là đã bị tháo ra và/hoặc lắp lại quá nhanh.
Việc lắp đặt khay hứng nước và hộp chứa cặn sẽ xuất hiện. mặc dù cả hai đều được sử dụng là.	Khay hứng nước chưa được lắp đúng cách và sẽ Do đó, không phát hiện được. Đổ hết nước trong khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê. Lắp ráp lại tất cả các bộ phận và đẩy khay hứng nước vào sâu bên trong. Máy pha cà phê hoàn toàn tự động.

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thùng lắng quá đầy, mặc dù khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê đã được đổ hết sau mỗi lần màn hình hiển thị thông báo.	Khay hứng nước có lẽ đã bị kéo ra mà không đổ hết bã cà phê trong hộp đựng. Khi khay hứng nước được kéo ra, bộ đếm bên trong để đổ hết bã cà phê sẽ được đặt lại về 0. Khi bạn kéo khay hứng nước ra, hãy đổ hết nước trong đó. Luôn sử dụng thùng lắng.
	Một số loại đậu khi xay sẽ tạo ra nồng độ chất rất cao. Sản phẩm sử dụng lượng bột cà phê lớn, dẫn đến kích thước bánh cà phê lớn hơn. Điều chỉnh lượng xay và Cài đặt độ xay. Hãy đổ hết bã cà phê trong hộp chứa thường xuyên hơn thời gian được hiển thị trên màn hình. đã được hiển thị.
	Đây không phải là lỗi hỏng hóc. Xác nhận tin nhắn bằng nút OK.
Mặc dù hộp đựng đậu chỉ mới được đổ đầy. có vẻ như Thông điệp về hộp đựng đậu đỏ đầy.	Lượng hạt cà phê cho vào máy xay chưa đủ. Bạn có đang dùng cà phê rang đậm không? Hạt cà phê rang đậm thường chứa nhiều dầu. Lớp dầu này có thể tích tụ trên thành phễu chứa hạt cà phê và cản trở dòng chảy của hạt cà phê. Pha một ly cà phê và quan sát. Kiểm tra xem hạt cà phê trong ngăn chứa hạt cà phê còn sạch hay không. cầu trượt. Hãy vệ sinh phễu đựng hạt cà phê thường xuyên hơn nếu bạn Hãy sử dụng cà phê rang đậm, nhiều dầu. Có lẽ bạn nên thử một loại cà phê khác. ít dầu hơn.
	Bộ phận truyền động cho thiết bị pha cà phê không nằm trong... Vị trí cơ bản. Đóng cửa thiết bị lại. Bật máy pha cà phê tự động. Bộ truyền động của thiết bị pha cà phê đã được khởi tạo và bắt đầu hoạt động. vào vị trí cơ bản. Lặp lại bước này nếu cần thiết. một lần.
Bộ phận pha cà phê của máy pha cà phê tự động hoàn toàn cho phép không nên can thiệp.	

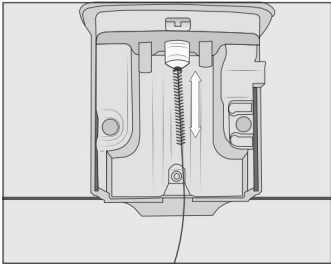
Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Máy pha cà phê hoàn toàn tự động Máy không tự động rửa khi bật.	Đây không phải là lỗi hỏng hóc. Nếu máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã đạt đến nhiệt độ hoạt động, các đường ống sẽ được làm nóng khi máy được bật. Không rửa sạch.
Việc pha chế đồ uống cà phê liên tục bị gián đoạn. và thông báo "Đổ đầy hộp đựng đậu" hiện ra.	Đây không phải là lỗi hỏng hóc. Máy pha cà phê không tự động nhận biết bã cà phê. Một số loại cà phê tạo ra lượng bã cà phê nhỏ khi xay. Điều này thường là do... Chế độ xay mịn và lượng nguyên liệu xay được đặt ở mức tối thiểu. Xác nhận tin nhắn bằng nút OK. Nếu cà phê quá đậm hoặc quá đắng đối với bạn Nếu thấy không ngon, hãy thử loại cà phê khác. Nếu thông báo này xuất hiện khi pha chế bất kỳ loại cà phê đặc biệt nào: Điều chỉnh độ xay cho thô hơn một chút (xem (Kích thước xay). Chọn lượng xay nhiều hơn. Vui lòng cũng lưu ý bất kỳ thay đổi nào về đồ uống trong mục "Hỗ sơ". Nếu thông báo chỉ xuất hiện khi pha chế một số loại cà phê đặc biệt: Kiểm tra cài đặt lượng xay cho loại cà phê đặc biệt này (xem "Lượng xay"). Chọn Chúng tôi hỏi lượng nguyên liệu nghiền lớn hơn. Nếu cần, hãy điều chỉnh độ xay thô hơn một chút.
Quá trình tẩy cặn Việc này bắt đầu ngoài ý muốn.	Quá trình tẩy cặn không thể bị hủy bỏ sau khi đã nhấn nút OK . Quá trình này hiện phải được hoàn tất đầy đủ. Đây là một thiết lập bảo mật để đảm bảo rằng... Máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã được tẩy cặn hoàn toàn. Nó dành cho Tuổi thọ sử dụng lâu dài và chức năng tốt Máy pha cà phê tự động hoàn toàn của bạn rất quan trọng. Tẩy cặn cho máy pha cà phê tự động hoàn toàn (xem phần "Tẩy cặn cho thiết bị").

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Từ cửa thoát trung tâm Không có đồ uống cà phê nào được phục vụ. sạch thức uống cà phê") Chỉ có một vòi bị rò rỉ. vòi phun.	Ống thoát nước trung tâm bị tắc. Súc rửa đường ống dẫn cà phê (xem chương "Làm sạch - Hay là làm "Bảo trì và chăm sóc", mục "Rửa sạch thiết bị". Vẫn không có cà phê chảy ra, hay là chỉ bị rò rỉ thôi? Đường ống thoát nước một chiều từ đường ống thoát nước trung tâm? Tháo rời ổ cắm điện trung tâm và làm sạch tất cả các bộ phận. Vệ sinh các bộ phận cẩn thận. Sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm để làm sạch những khu vực khó tiếp cận. Khi lắp ráp, hãy đảm bảo căn chỉnh chính xác. Dựng phim. Bộ phận pha cà phê bị tắc nghẽn. Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", phần "Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê"). và vệ sinh nội thất."

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Sữa bắn tung tóe ra trong quá trình Ván đề. Trong quá trình Quá trình chuẩn bị bao gồm những tiếng xèo xèo. nghe. Mặc dù bột sữa để chuẩn bị Chỉ có sữa nóng chảy ra. cửa thoát trung tâm.	Đường ống dẫn sữa đã không được lắp đặt đúng cách. Hãy chú ý đến đường nối trên ống đôi khi Cắm đường ống dẫn sữa vào ổ cắm trung tâm. Nếu bạn đã ngắt đường dẫn sữa khỏi van xả có: ống đôi có những đặc điểm khác nhau Đường kính. Đảm bảo sự khớp chính xác trong quá trình lắp ráp.
	Nhiệt độ của sữa sử dụng quá cao. Bạn chỉ có thể tạo được bột sữa ngon với sữa lạnh (< 10 °C). Kiểm tra nhiệt độ của sữa.
	Ống thoát nước trung tâm lắp đặt không đúng cách và đang bị rò rỉ nước. Không khí. Hoặc các vòi phun bị tắc nghẽn. Kiểm tra xem ổ cắm trung tâm đã được lắp ráp đúng cách chưa. Đảm bảo tất cả các bộ phận được bịt kín chắc chắn. Chúng có mối liên hệ với nhau. Làm sạch vòi trung tâm. "Nhào" Rửa sạch các đầu phun dưới vòi nước chảy để loại bỏ bụi bẩn.
	Đường ống dẫn sữa, các khớp nối, ống thép không gỉ của bình chứa sữa hoặc vòi phun sữa bị tắc nghẽn. Làm sạch kỹ các bộ phận bằng dung dịch vệ sinh. chải.
	Vòi phun hơi nước ở đầu ra trung tâm bị tắc. 
	Làm sạch vòi phun hơi nước bằng dung dịch vệ sinh. cọ (xem hình minh họa).

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bột cà phê nằm ở đâu? trên nắp của Khay hứng nước và bên trong phòng xung quanh thiết bị pha cà phê.	Đây không phải là lỗi hỏng hóc. Một số bã cà phê có thể rơi ra do sự chuyển động của bộ phận pha chế trong quá trình pha. Loại hạt cà phê được sử dụng, kích cỡ xay và... Lượng bột xay ảnh hưởng đến số lượng. Điều này rất quan trọng! Vệ sinh bên trong máy pha cà phê tự động hoàn toàn. Thường xuyên kiểm tra để ngăn ngừa nấm mốc hoặc các vấn đề tương tự. Kiểm tra xem lượng xay có được thiết lập quá cao hay không.
Màn hình vẫn sáng nhưng máy pha cà phê tự động không nóng lên. không pha chế đồ uống ĐẾN. Máy pha cà phê hoàn toàn tự động Nó không thể tắt được.	Trình bày sản phẩm máy pha cà phê tự động hoàn toàn tại gian hàng của đại lý hoặc phòng trưng bày. đã được kích hoạt. Vô hiệu hóa mạch đo.

Khắc phục sự cố

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thức uống cà phê là Chưa đủ nóng.	Cốc không được làm nóng trước. Cốc càng nhỏ và thành càng dày thì việc làm nóng trước càng quan trọng. Làm nóng cốc trước, ví dụ như bằng máy hâm nóng cốc (tùy thuộc vào kiểu máy).
	Nhiệt độ pha cà phê được đặt quá thấp. Tăng nhiệt độ pha cà phê.
	Các bộ lọc trong máy pha cà phê bị tắc nghẽn. Tháo rời và vệ sinh bộ phận pha cà phê. Tay. Làm sạch dầu mỡ trên thiết bị pha cà phê.
Thời gian đun nóng lâu hơn. Lượng nước Điều đó không còn đúng nữa và máy pha cà phê tự động hoàn toàn Nó hoạt động kém hiệu quả hơn. Các loại đồ uống cà phê được phục vụ rất nhanh. Tử tử chảy ra từ cửa thoát trung tâm.	Máy pha cà phê tự động hoàn toàn đã được nâng cấp kích thước. Tắt cặn cho máy pha cà phê tự động hoàn toàn.
Số lượng đã xuất đồ uống cà phê đổi").	Bộ phận pha cà phê bị tắc nghẽn. Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê (xem chương "Vệ sinh - thay Bảo trì và chăm sóc", mục "Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha chế" và vệ sinh nội thất."
Tinh nhất quán của Lớp bọt sữa không đạt yêu cầu.	Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ nên dùng sữa lạnh. (Dưới 10 °C) bạn có thể tạo được bọt sữa mịn. Kiểm tra nhiệt độ sữa trong bình đựng sữa. người giữ.
	Đường ống dẫn sữa bị tắc. Vệ sinh đầu ra trung tâm và đường ống dẫn sữa. với bàn chải làm sạch.
Khi xay hạt cà phê, có thể nghe thấy tiếng ồn lớn hơn bình thường. ren.	Trong quá trình xay, hộp đựng hạt cà phê đã được đổ hết. Đổ đầy đậu tươi vào hộp đựng đậu.
	Có vật thể lạ, ví dụ như nhựa hoặc đá. giữa những hạt cà phê. Tắt máy pha cà phê tự động ngay lập tức. Hãy gọi cho bộ phận chăm sóc khách hàng.

Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thức uống cà phê chảy đổ quá nhanh vào cốc.	Độ xay được đặt quá thô. Điều chỉnh độ mịn của bột xay (xem phần "Xay bột-"). bằng cấp").
Thức uống cà phê chảy đổ vào cốc quá chậm.	Bộ phận pha cà phê bị tắc nghẽn. Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê (xem chương "Vệ sinh và bảo dưỡng", phần "Tẩy dầu mỡ cho thiết bị pha cà phê"). và vệ sinh nội thất."
Không để lại cặn trên cà phê hoặc espresso. Kem.	Hạt cà phê không còn tươi nữa. Nếu hạt cà phê rang được bảo quản không đậy kín quá lâu, Khí carbon dioxide dần dần thoát ra khỏi... Hạt cà phê. Đó là lý do tại sao không có lớp bọt crema hình thành trong quá trình pha chế. Đĩ nhiên, bạn vẫn có thể tiếp tục sử dụng hạt cà phê.

Dịch vụ khách hàng

Thông tin về cách khắc phục sự cố và sửa chữa có thể được tìm thấy tại www.miele.com/service

Phụ tùng thay thế Miele.

Hãy liên hệ với chúng tôi nếu có vấn đề.

Đối với các sự cố mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng thông báo cho chúng tôi, ví dụ như: Đại lý chuyên dụng của Miele hoặc Miele Dịch vụ khách hàng.

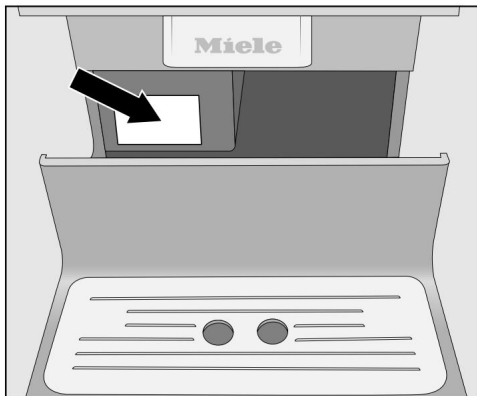
Bạn có thể liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service sách.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của bộ phận chăm sóc khách hàng của Miele ở cuối tài liệu này. Tài liệu.

Bộ phận chăm sóc khách hàng yêu cầu mã nhận dạng sản phẩm và số sê-ri.

(Nhà sản xuất/Số sê-ri/Số hiệu). Cả hai thông tin này đều có thể tìm thấy ở đây.

Bạn có thể tìm thấy thông tin đó trên bảng tên.



Bảo đảm

Thời hạn bảo hành là 2 năm.

Để biết thêm thông tin chi tiết, vui lòng xem các điều kiện bảo hành kèm theo.

Tuyên bố về sự phù hợp

Miele xin tuyên bố rằng máy pha cà phê tự động hoàn toàn này tuân thủ Chỉ thị 2014/53/

Tuân thủ quy định của EU.

Toàn văn tuyên bố phù hợp của EU có thể được tìm thấy tại một trong các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống, trên www.miele.de
- Dịch vụ, yêu cầu thông tin, hướng dẫn sử dụng, v.v.
<https://miele.de/gebrauchsanweisung-gen> bằng cách chỉ định tên sản phẩm hoặc số sê-ri.

Chuyên chở

Nếu bạn sử dụng máy pha cà phê hoàn toàn tự động thông qua Không nên sử dụng trong thời gian dài.

và vận chuyển đường dài

Nếu muốn, bạn nên sử dụng thiết bị này.

Chuẩn bị thời gian như sau:

- Đổ hết hạt cà phê và vệ sinh phễu chứa hạt cà phê.
- Đổ hết nước và vệ sinh bình chứa nước.
- Sự bay hơi
- Vệ sinh nội thất
- Đóng gói cẩn thận

Làm nóng máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Cẩn thận ! Hơi nước nóng đang bốc lên! từ các cửa hàng.

Nguy cơ bị bỏng và phỏng khi tiếp xúc với hơi nước nóng.

Tránh tiếp xúc trực tiếp với

Hơi nước nóng bốc ra.

Nếu bạn sử dụng máy pha cà phê hoàn toàn tự động thông qua một khoảng thời gian dài hơn - đặc biệt là Khi bảo quản hoặc vận chuyển ở nhiệt độ dưới 0 độ C, hãy hấp chúng. Hãy tắt thiết bị trước.

Để ngăn ngừa hư hỏng do nước và băng giá gây ra
cho thiết bị, hệ thống hiện có
Nước bốc hơi từ
Hệ thống đã bị xóa.

Quá trình này không thể bị hủy bỏ.
nhưng phải được thực hiện đầy đủ
trở nên.

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn Thêm | Cài đặt |
Nhà bán lẻ | Phương pháp bay hơi.

Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.
chơi.

Khi màn hình tắt, quá trình bay hơi hoàn tất.

Để tháo máy pha cà phê tự động hoàn toàn ra khỏi
Để ngắt mạng điện, hãy kéo cần gạt.
Phích cắm điện.

Đổ hết nước trong bình chứa.

Đổ hết nước trong khay hứng nước và hộp đựng bã
cà phê, sau đó vệ sinh sạch sẽ.

Đóng gói an toàn các máy pha cà phê tự động hoàn toàn

Chỉ nên đóng gói thiết bị sạch sẽ và khô ráo. Bã
cà phê có thể làm chảy xước bề mặt. Hơn nữa, cà
phê,

Cặn sữa và nước còn sót lại thúc đẩy sự hình thành
vi khuẩn.

Hãy sử dụng bao bì gốc để
Để đóng gói máy pha cà phê tự động hoàn toàn.

Bao gồm cả sách hướng dẫn sử dụng.
vào hộp. Như vậy bạn đã có sẵn chúng để

Tay, nếu bạn muốn sử dụng lại máy pha cà phê tự
động hoàn toàn.

Dữ liệu kỹ thuật

Mức tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ:	≤ 0,3 Watt
Mức tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ kết nối mạng:	≤ 1,0 Watt
Áp suất bơm:	tối đa 15 bar
Máy nước nóng tức thời:	1 khối gia nhiệt bằng thép không gỉ
Kích thước thiết bị (Chiều rộng x Chiều cao x Chiều sâu):	251 x 359 x 427 mm
Trọng lượng tịnh:	9,9 kg
Chiều dài của dây cáp kết nối nguồn điện:	144 cm
Dung tích Bể chứa nước:	1,8 lít
dung lượng của Phễu đậu:	khoảng 300 g
Dung tích bình đựng sữa: 0,7 lít	
Dung tích Khay hứng nước:	0,8 lít
Dung tích Thùng chứa lắng:	tối đa 10 phần cà phê xay
Cửa thoát trung tâm:	Chiều cao có thể điều chỉnh từ 80 đến 140 mm.
Máy xay:	Máy mài hình nón bằng thép
Kích thước	Có thể điều chỉnh theo 5 bước.
xay: Khẩu phần cà phê	tối đa 12 g
bột: Dải tần số:	2400-24835 GHz
Công suất phát tối đa	< 100 mW
(Bình đựng sữa được kèm theo máy CM 6360 và CM 6560.)	

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

Số điện thoại: +49 5241 22 44 666*

* Bạn có thể xem thời gian chúng tôi có thể phục vụ tại đây.

Vui lòng truy cập trang chủ của chúng tôi.

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele trên internet: www.miele.de

Email: info@miele.de

Áo:
Công ty TNHH Miele
Mielestraße 1
5071 Wals gần Salzburg

Số điện thoại: 050 800 800

(Điện thoại cố định tính phí nội hạt;

Cước phí điện thoại di động có thể thay đổi.

Thứ Hai - Thứ Sáu, 8 giờ sáng - 5 giờ chiều

Số fax: 050 800 81219

Miele trên Internet: www.miele.at

Email: info@miele.at

Luxembourg:
Miele S.à.rl
20, rue Christophe Plantin
P.O. Hộp 1011
L-1010 Luxembourg/Gasperich

Điện thoại (Dịch vụ khách

hàng) +352 497 11 30

Thứ Hai - Thứ Năm

8:30-17:00 Thứ Sáu 8:30-16:00

Miele trên internet: www.miele.lu

Email: infolux@miele.lu

CM 6160, CM 6360, CM 6560

de - DE, AT

Số điện thoại: 12 922 250 / 04 / 002