

Hướng dẫn vận hành Máy pha cà phê



Để tránh nguy cơ tai nạn hoặc hư hỏng cho thiết bị, điều cần thiết là phải đọc các hướng dẫn này trước khi lắp đặt và sử dụng.
lần đầu tiên.

Nội dung

Cảnh báo và lưu ý an toàn	5	Đổ đầy hạt cà phê vào hộp đựng.....	27
Tính bền vững và môi trường		Đổ đầy bình chứa nước	
bảo vệ	13	Điều chỉnh vòi trung tâm đến	
Tiết kiệm năng lượng.....	13	chiều cao cốc chính xác.....	28
Cài đặt.....	14	Các tham số.....	28
Kết nối điện 14		Hiển thị và thay đổi các tham số Thay	
Kích thước thiết bị.....	15	đổi kích	28
Cài đặt.....	16	thước phần Chế độ chuyên gia Bật	29
Làm quen.....	17	chế độ chuyên gia	29
Mô tả sản phẩm	17	và	
Bình đựng sữa và ống hút sữa	18	tắt.....	29
Chi tiết về bình đựng sữa	18	Thay đổi kích thước phần ăn ở chế độ Chuyên	
Bộ phận kết nối cho ống hút sữa		gia.....	30
và hộp đựng sữa.....	18	Hồ sơ.....	30
Phụ kiện đi kèm.....	18	Tạo hồ sơ	30
Phụ kiện tùy chọn 19		Pha chế đồ uống được lưu trữ trong hồ sơ 30	
Biểu tượng nút uống.....	19	Thay đổi đồ uống trong một hồ sơ . 30	
Kiểm soát và chỉ báo 20		Chính sửa hồ sơ	31
Các ký hiệu trên màn hình	21	Mức độ nghiêng.....	31
Hoạt động.....	22	Xác định mức độ lý tưởng của	
Chọn menu và điều hướng trong		nghiên	31
menu.....	22	Điều chỉnh mức độ nghiêng 32	
Đồ uống cà phê 22		Mạng lưới.....	32
Đồ uống trà.....	23	Yêu cầu về mạng lưới	32
Chức năng đặc biệt.....	23	Bật MobileStart	
Mạng lưới	23	và tắt	32
Bắn đối.....	24	Chuẩn bị MobileStart	33
Hai phần.....	24	Làm nóng cốc.....	33
Bình pha cà phê.....	24	Bật hoặc tắt chức năng làm nóng cốc.. 33	
Đồng hồ hẹn giờ pha trà.....	24	Làm nóng cốc trước.....	33
Làm nóng cốc	24	Đánh thức máy pha cà phê 34	
Chế độ chuyên gia 24.....		Chuẩn bị cho một thời gian dài	
Hồ sơ.....	24	không hoạt động	34
Vận hành.....	25	Tắt máy pha cà phê.... 34	
Trước khi sử dụng lần đầu.....	25	Pha chế đồ uống	35
Bật lần đầu tiên và		Sữa nóng và bọt sữa.....	35
đưa vào sử dụng.....	25	Chuẩn bị sữa và thay thế	
Hoàn thành việc đưa vào vận hành		sản phẩm từ sữa	35
quá trình.....	26	Sử dụng hộp đựng sữa.....	35
Hoạt động.....	27	Sử dụng hộp sữa với	
Bật máy pha cà phê.... 27		ống hút sữa	36

Cà phê.....	37	Khóa hệ thống	47
Pha cà phê.....	37	Honey@home.....	47
Hủy một ly đồ uống.....	38	Điều khiển từ xa.....	48
Thực hiện cú DoubleShot của		Cập nhật từ xa	48
cà phê.....	38	Phiên bản phần mềm 48	
Làm 2 phần	38	Chương trình trưng bày (Demo	
Bình pha cà phê: pha được nhiều tách		chế độ).....	49
của cà phê một sau một Pha cà phê với cà	38	Mặc định của nhà máy.....	49
phê xay Trà Pha trà Khởi động TeaTimer theo		Vệ sinh và chăm sóc	50
cách	38	Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh 50	
thủ	39	Vệ sinh bằng tay hoặc bằng máy rửa chén.	
công.	39	Chất tẩy	51
	40	rửa không phù hợp	52
Cung cấp nước ấm hoặc nước nóng	40	Vệ sinh khay hứng nước và chất thải	
Tốt để biết.....	41	thùng chứa.....	52
Đồ uống cà phê chi tiết 41		Vệ sinh nắp khay hứng nước.....	53
Chi tiết về đồ uống trà.....	41	Vệ sinh bình chứa nước 54	
Thông số Kịch	42	Vệ sinh bộ lọc bình chứa nước 54 ..	
thước khẩu phần.....	42	Vệ sinh vòi trung tâm.....	54
Lượng cà phê.....	42	Vệ sinh ống hút sữa.....	57
Nhiệt độ pha cà phê		Vệ sinh bình đựng sữa.....	57
đồ uống	42	Làm sạch đường ống dẫn sữa và	
Nhiệt độ pha chế cho trà		van xả.....	58
đồ uống 42.....		Vệ sinh vòi phun hơi nước	59
Pha sẵn cà phê xay.. 43		Làm sạch hộp đựng đậu và	
Mức độ nghiền	43	máng cà phê xay.....	59
Điều chỉnh cài đặt	44	Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong. 60	
Hiện thị và thay đổi Cài đặt... 44		Vệ sinh vỏ máy.....	61
Ngôn ngữ.....	44	Chương trình bảo trì.....	61
Hẹn giờ: tắt sau.....	44	Mở bảo trì	
TeaTimer Tập	44	thực đơn	62
44		Rửa sạch thiết bị.....	62
Độ sáng màn hình.....	44	Rửa sạch đường ống dẫn sữa	62
Chiếu sáng.....	44	Vệ sinh đường ống dẫn sữa.....	62
Thông tin (hiển thị thông tin)	45	Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế.....	63
Độ cao.....	45	Tẩy cặn máy 65	
Chế độ biểu diễn.....	45	Bôi trơn bộ phận pha chế.....	67
Chế độ tiết kiệm.45.....		Xử lý sự cố	68
Chế độ Barista 45.....		Tin nhắn trên màn hình.....	68
Chế độ pha cà phê.....	45	Hiệu suất bất thường của cà phê	
Chế độ tiệc tùng 45.....		máy Kết	71
Độ cứng của nước.....	46	quả không đạt yêu cầu	78

Nội dung

Phòng Dịch vụ Khách hàng..... 80

Liên hệ khi có sự cố..... 80

Bảo hành 80

Tuyên bố về sự phù hợp của EU..... 80

Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh 81.....

Vận chuyển máy 82

 Làm bay hơi máy pha cà phê 82

 Đóng gói máy pha cà phê an

 toàn82.....

Dữ liệu kỹ thuật 83

Cảnh báo và lưu ý an toàn

Máy pha cà phê này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn đã quy định. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại vật chất.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng máy pha cà phê. Hướng dẫn này chứa thông tin quan trọng về lắp đặt, an toàn, sử dụng và bảo trì thiết bị. Điều này giúp ngăn ngừa thương tích cá nhân và hư hỏng cho máy pha cà phê.

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele khuyến cáo bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt và kết nối máy pha cà phê cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

Miele không chịu trách nhiệm về thương tích hoặc thiệt hại do không tuân thủ các hướng dẫn này.

Hãy giữ những hướng dẫn sử dụng này ở nơi an toàn và đưa chúng cho bất kỳ chủ sở hữu nào trong tương lai.

Cảnh báo và lưu ý an toàn

Ứng dụng chính xác

Máy pha cà phê này được thiết kế để sử dụng tại nhà.

Máy pha cà phê này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời. Không được sử dụng máy pha cà phê này ở độ cao trên 2000 m. Chỉ được sử dụng máy như một thiết bị gia dụng để pha cà phê espresso, cappuccino, latte macchiato, trà, v.v. Không được phép sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác. Máy pha cà phê này chỉ có thể được sử dụng bởi những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát khi sử dụng hoặc đã được hướng dẫn cách sử dụng máy một cách an toàn và nhận biết và hiểu được hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

An toàn với trẻ

em Nguy cơ bỏng ở vòi rót.

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

Đảm bảo trẻ em không chạm vào bề mặt nóng của máy pha cà phê hoặc đặt các bộ phận cơ thể dưới vòi pha cà phê.

Lắp đặt máy pha cà phê ở nơi xa tầm tay trẻ em. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa máy pha cà phê, dây kết nối nguồn điện và phích cắm/ổ cắm. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng máy pha cà phê mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng máy ở nơi an toàn

thái độ.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên phải nhận thức được những nguy hiểm tiềm ẩn do vận hành không đúng cách. Vui lòng giám sát trẻ em ở

gần máy pha cà phê và không cho phép trẻ chơi đùa với máy. Tuyệt đối không cho phép trẻ nhỏ vệ sinh máy pha cà phê. Chỉ trẻ em từ 8 tuổi

trở lên mới được vệ sinh máy dưới sự giám sát của người lớn. Lưu ý rằng cà phê và cà phê espresso không phải là đồ uống phù hợp cho trẻ em. Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (chẳng

hạn như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đóng gói qua đầu, gây nguy cơ ngạt thở.

Đề vật liệu đóng gói tránh xa tầm tay trẻ em.

Cảnh báo và lưu ý an toàn

An toàn kỹ thuật Máy

pha cà phê bị hỏng rất nguy hiểm. Kiểm tra xem có hư hỏng nào có thể nhìn thấy trước khi lắp đặt không. Không bao giờ cố gắng sử dụng máy pha cà phê bị hỏng. Để tránh nguy cơ hư hỏng cho

máy, hãy đảm bảo dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu tương ứng với nguồn điện gia dụng trước khi kết nối máy với nguồn điện chính. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào. An toàn điện của máy pha cà phê này chỉ có thể được đảm bảo khi được nối đất đúng cách. Điều cần thiết là phải đáp

ứng yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới độc lập, hệ thống dự

phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001. Không kết nối máy với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này có nguy

cơ gây cháy nổ và không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị. Không được sử dụng máy pha cà phê ở vị trí không cố định (ví dụ: trên tàu). Rút phích cắm của máy khỏi nguồn điện ngay lập tức nếu bạn nhận thấy bất kỳ hư hỏng nào hoặc có mùi khét, ví

dụ. Đảm bảo rằng cáp kết nối nguồn không bị kẹp hoặc hư hỏng bởi bất kỳ cạnh sắc nào. Cáp kết nối nguồn

không được treo lơ lửng. Ai đó có thể vấp phải nó với nguy cơ bị thương và làm hỏng máy. Chỉ sử dụng máy pha cà phê trong phòng có nhiệt độ môi trường từ +10 °C đến +38 °C.

Cảnh báo và lưu ý an toàn

Đặt máy pha cà phê ở độ cao ít nhất 850 mm so với sàn nhà.

Nguy cơ quá nhiệt. Vui lòng đảm bảo có đủ thông gió xung quanh máy pha cà phê. Không che phủ máy pha cà phê.

với khăn lau trà, v.v. trong khi sử dụng.

Nếu máy pha cà phê được lắp đặt phía sau mặt trước của đồ nội thất đóng kín, nó chỉ có thể được sử dụng khi cửa đồ nội thất mở (xem phần "Lắp đặt" để biết kích thước tối thiểu). Nhiệt độ và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất khi đóng. Điều này có thể gây hư hỏng cho thiết bị và/hoặc đồ nội thất. Không đóng mặt trước của đồ nội thất khi Máy pha cà phê đang hoạt động. Để cửa tủ mở cho đến khi máy pha cà phê nguội hoàn toàn.

Bảo vệ máy pha cà phê khỏi nước và tia nước. Không nhúng máy vào nước.

Sửa chữa và các công việc khác do người không đủ trình độ thực hiện đối với máy móc và cáp kết nối có thể nguy hiểm. Nhà sản xuất không thể chịu trách nhiệm cho công việc trái phép. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền.

Trong thời gian máy còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo trì được Miele ủy quyền. Nếu không, chế độ bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Máy pha cà phê phải được ngắt kết nối khỏi nguồn điện cung cấp trong quá trình sửa chữa.

Không bao giờ mở vỏ ngoài của máy. Việc can thiệp vào các kết nối điện, linh kiện và bộ phận cơ khí rất nguy hiểm cho người dùng và có thể gây ra sự cố vận hành hoặc điện giật.

Cảnh báo và lưu ý an toàn

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng.

Tránh xa khu vực bên dưới vòi khi đang rót chất lỏng nóng và hơi nước.

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Chất lỏng hoặc hơi nước nóng có thể bắn ra từ vòi. Đảm bảo vòi trung tâm sạch sẽ và lắp đúng cách.

Nước trong khay hứng nước cũng có thể rất nóng. Hãy cẩn thận khi đổ nước.

Nguy cơ gây thương tích cho mắt.

Không bao giờ nhìn trực tiếp vào ánh sáng hoặc sử dụng dụng cụ quang học để nhìn vào nó.

Xin lưu ý những điều sau đây liên quan đến

nước: - Chất lượng nước phải tuân thủ các yêu cầu về nước uống tại quốc gia nơi sử dụng máy pha cà phê.

- Chỉ sử dụng nước máy lạnh, sạch để đổ đầy bình chứa nước. Nước nóng, nước ấm hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng máy pha cà phê.
- Thay nước hàng ngày để ngăn ngừa vi khuẩn tích tụ.
- Không sử dụng nước có ga.

Chỉ đổ hạt cà phê/espresso rang vào hộp đựng hạt cà phê.

Không đổ hạt cà phê đã qua xử lý bằng phụ gia hoặc cà phê xay vào hộp đựng hạt.

Không đổ bất kỳ loại chất lỏng nào vào hộp đựng hạt.

Không sử dụng hạt cà phê xanh (chưa rang) hoặc hỗn hợp hạt cà phê có

chứa hạt cà phê xanh. Hạt cà phê xanh rất cứng và vẫn còn chứa độ ẩm. Những chất này có thể làm hỏng máy xay cà phê ngay khi bắt đầu xay. Không sử dụng hạt cà phê đã qua xử lý bằng caramel, đường hoặc các chất khác bao gồm cả chất lỏng có đường. Đường sẽ làm hỏng máy pha cà phê. Chỉ đổ hạt cà phê xay vào máng cà phê.

Cảnh báo và lưu ý an toàn

Không sử dụng bất kỳ loại cà phê xay sẵn caramel nào. Đường trong cà phê sẽ bám vào và làm tắc bộ phận pha của máy pha cà phê. Viên tẩy rửa để tẩy dầu mỡ bộ phận pha sẽ không loại bỏ được loại cặn bẩn này. Chỉ sử dụng sữa không có chất phụ gia. Chất phụ gia trong sữa thường

chứa đường và đường này sẽ bám vào đường ống dẫn sữa. Nếu sử dụng sữa bò, hãy đảm bảo rằng sữa đã được tiệt trùng. Khi pha trà, vui lòng

làm theo hướng dẫn trên bao bì. Không đặt hỗn hợp còn đang cháy bên dưới

vòi trung tâm. Ngọn lửa có thể đốt cháy các bộ phận nhựa và làm chúng tan chảy. Không

sử dụng ngọn lửa trần, ví dụ như nến, trên hoặc gần máy pha cà phê. Máy pha cà phê có thể bắt lửa và có nguy cơ cháy lan. Không được sử dụng máy để vệ sinh đồ vật. Đảm bảo

rằng máy pha cà phê không tiếp xúc với gel rửa tay khô hoặc kem chống nắng, vì điều này sẽ làm hỏng bề mặt.

Phụ kiện và phụ tùng thay thế Miele chỉ

có thể đảm bảo an toàn cho máy khi sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng Miele. Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng Miele. Nếu sử dụng các bộ phận

khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và/hoặc trách nhiệm sản phẩm sẽ không còn hiệu lực. Miele sẽ đảm bảo cung cấp phụ tùng thay thế hoạt động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi máy pha cà phê của bạn ngừng sản xuất.

Cảnh báo và lưu ý an toàn

Vệ sinh và bảo quản Tham

khảo hướng dẫn liên quan trong mục "Vệ sinh và bảo quản". Vệ sinh máy pha cà phê và bình đựng sữa (được cung cấp theo tiêu chuẩn, tùy theo kiểu máy) hàng ngày, đặc biệt là trước khi sử dụng lần đầu. Tất cả các bộ phận của hệ thống sữa cần được vệ sinh kỹ lưỡng và thường xuyên. Sữa chứa vi khuẩn sinh sôi nhanh chóng nếu không được vệ sinh đầy đủ. Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh máy này. Hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây đoản mạch. Tẩy cặn máy pha cà phê thường xuyên tùy thuộc vào độ cứng của nước tại khu vực của bạn. Tẩy cặn máy thường xuyên hơn ở những khu vực có nước rất cứng. Miele không chịu trách nhiệm đối với thiệt hại phát sinh do tẩy cặn không đủ, sử dụng chất tẩy cặn không đúng cách hoặc sử dụng chất tẩy cặn không có nồng độ thích hợp.

Thường xuyên tẩy dầu mỡ bộ phận pha bằng viên tẩy rửa Miele. Tùy thuộc vào hàm lượng dầu tự nhiên của cà phê được sử dụng, bộ phận pha có thể bị tắc nghẽn khá nhanh. Bã cà phê đã qua sử dụng nên được xử lý cùng với chất tẩy rửa hữu cơ hoặc vào đồng phân trộn. Không đổ bã cà phê xuống bồn rửa vì chúng có thể gây tắc nghẽn.

Đối với máy có bề mặt bằng thép không gỉ:

Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính, băng dính giấy hoặc các loại keo dán khác trên bề mặt thép không gỉ. Bề mặt thép không gỉ dễ bị trầy xước. Ngay cả nam châm cũng có thể gây trầy xước.

Tính bền vững và bảo vệ môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói

Vật liệu đóng gói được sử dụng để xử lý và bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

Vật liệu đóng gói được lựa chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường, dễ xử lý và có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm thiểu việc sử dụng nguyên liệu thô. Hãy sử dụng các điểm thu gom riêng biệt cho vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn hoàn trả.

Chúng tôi khuyên bạn nên giữ lại vật liệu đóng gói để vận chuyển.

Tiết kiệm năng lượng

Những mẹo sau đây có thể giúp bạn tiết kiệm năng lượng và tiền bạc cũng như bảo vệ môi trường:

- Vận hành máy pha cà phê ở chế độ Eco (cài đặt mặc định).
- Giảm độ sáng của màn hình.
- Thay đổi cài đặt Tắt sau khi hẹn giờ thành 20 phút. Máy pha cà phê sẽ tự động tắt sau 20 phút kể từ lần pha chế cuối cùng hoặc sau khi chạm vào nút điều khiển cảm biến. Nếu bạn tăng cài đặt Tắt sau khi hẹn giờ, mức tiêu thụ điện của máy pha cà phê sẽ tăng lên.
- Một số thay đổi đối với cài đặt mặc định của nhà sản xuất có thể làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê. Hãy đặc biệt chú ý đến thông báo sau trên màn hình: Cài đặt này sử dụng nhiều năng lượng hơn.

- Nếu bạn chỉ muốn hâm nóng cốc thỉnh thoảng, bạn có thể tắt bề mặt hâm nóng cốc.

- Tất cả máy pha cà phê bằng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt nếu không sử dụng trong một thời gian.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết

bị điện và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và thành phần thiết yếu cho hoạt động chính xác và an toàn của chúng.

Những sản phẩm này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu thải bỏ cùng rác thải sinh hoạt hoặc xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không thải bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Thay vào đó, vui lòng sử dụng các điểm thu gom và xử lý được chỉ định chính thức để xử lý và tái chế miễn phí các thiết bị điện và điện tử tại cộng đồng địa phương của bạn, thông qua đại lý hoặc Miele. Theo luật, bạn hoàn toàn chịu trách nhiệm xóa mọi dữ liệu cá nhân khỏi thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý phải tháo bỏ bất kỳ pin cũ nào không được đóng gói an toàn bên trong thiết bị và tháo bỏ bất kỳ đèn nào mà không phá hủy chúng, nếu có thể.

Những thiết bị này phải được mang đến điểm thu gom phù hợp để được giao lại miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong quá trình lưu trữ để xử lý.

Cài đặt

Kết nối điện

Máy pha cà phê được cung cấp với một
cáp nguồn có phích cắm đúc sẵn
để kết nối với một ổ cắm phù hợp
ở cắm.
Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận
sau khi máy pha cà phê đã được lắp đặt. Nếu ổ
cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo có phương
tiện phù hợp
khả năng ngắt kết nối được cung cấp ở phía lắp
đặt cho mỗi cực.

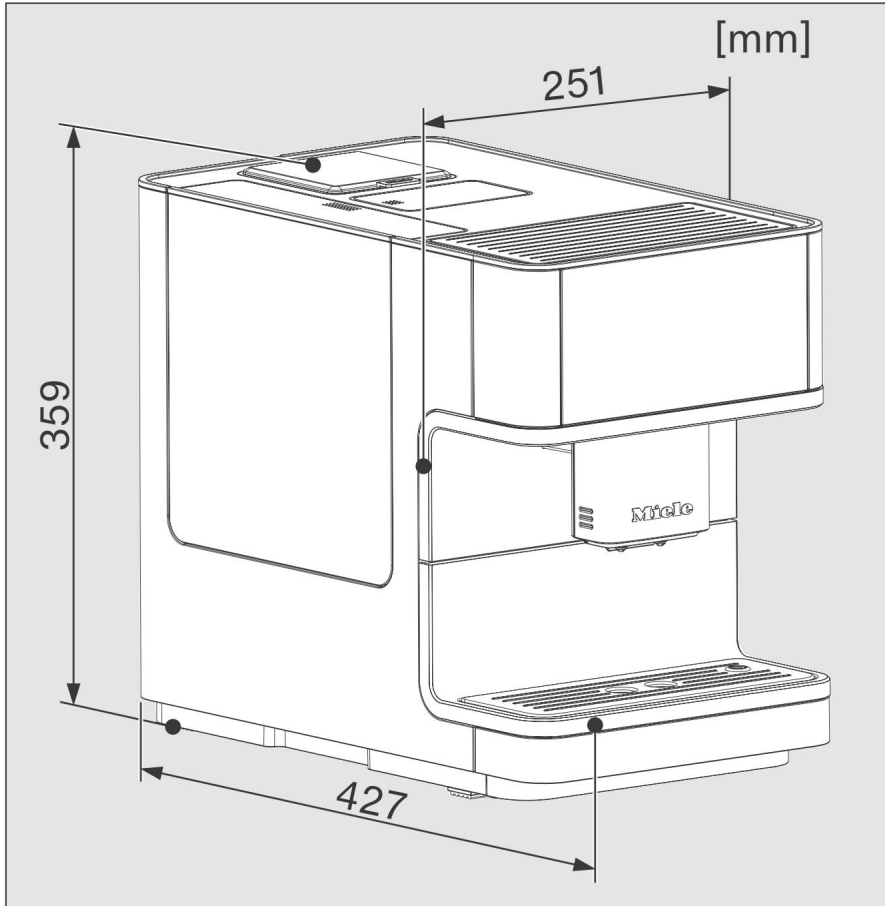
Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Kết nối máy pha cà phê với
bộ chuyển đổi hoặc ổ cắm mở rộng đa năng
cáp có thể làm quá tải cáp.
Vì lý do an toàn, không sử dụng bộ chuyển
đổi nhiều ổ cắm, cáp mở rộng,
bộ chuyển đổi và/hoặc phích cắm tiết kiệm năng lượng.

Hệ thống điện phải tuân thủ
quy định an toàn địa phương và quốc gia
(BS 7671 tại Vương quốc Anh).
Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyên bạn nên sử
dụng thiết bị dòng điện dư loại
(RCD) trong hệ thống điện liên quan để kết nối
máy pha cà phê.
Nếu cáp kết nối nguồn điện bị hỏng, nó chỉ có
thể được thay thế bằng
cáp kết nối nguồn điện cụ thể của
cùng loại (có sẵn từ Miele
Phòng Dịch vụ Khách hàng). Đối với
vì lý do an toàn, việc thay thế như vậy có thể
chỉ được thực hiện bởi một chuyên gia có trình
độ hoặc Dịch vụ Khách hàng Miele
Phòng.

Tám dữ liệu cho biết giá trị danh nghĩa
tiêu thụ điện năng.
Giá trị định mức của cầu chì phải ít nhất là 10 A.
So sánh thông tin này với dữ liệu
của kết nối điện tại chỗ.
Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ
ngghi ngờ.
Hoạt động tạm thời hoặc vĩnh viễn trên
một hệ thống cung cấp điện tự động hoặc
hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn
điện lưới
(ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng)
là có thể. Một điều kiện tiên quyết cho hoạt động
là hệ thống cung cấp điện tuân thủ các thông
số kỹ thuật của
EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.
Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo
vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia
đình và trong
Sản phẩm Miele cũng phải được bảo trì
trong hoạt động riêng lẻ hoặc trong hoạt động mà
không được đồng bộ với nguồn điện chính
cung cấp điện, hoặc các biện pháp này phải
được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong
quá trình cài đặt.

Kích thước thiết bị



Cài đặt

Cài đặt

Nguy cơ quá nhiệt do

thông gió đầy đủ.

Nếu máy pha cà phê không được thông gió đầy đủ, thiết bị có thể quá nóng.

Hãy đảm bảo rằng có đủ thông gió xung quanh máy pha cà phê.

Không che máy pha cà phê bằng khăn lau trà, v.v. trong khi sử dụng.

Nếu máy pha cà phê được lắp đặt phía sau đồ nội thất đóng kín, phía trước, nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước của đồ nội thất khi đóng lại. Điều này có thể gây hư hỏng cho máy pha cà phê và/hoặc đồ nội thất.

Không đóng cửa đồ nội thất phía trước trong khi máy pha cà phê đang được sử dụng.

Khi thiết lập máy: thực hiện chắc chắn rằng bảng điều khiển dịch vụ có thể mở hoàn toàn để bộ phận pha chế có thể dễ dàng tháo ra khi cần thiết.

Máy phải được thiết lập ở hốc sao cho nó nằm ngang bằng với cạnh trước của hốc.

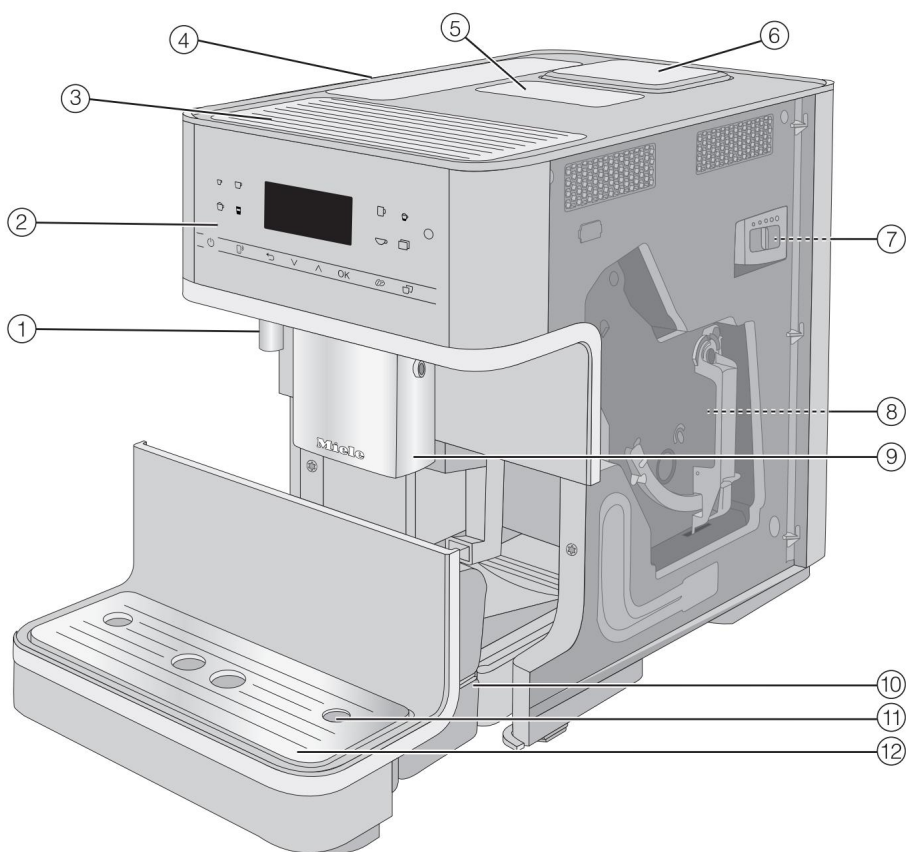
Vui lòng tuân thủ cài đặt sau hướng dẫn:

- Vị trí của máy phải là khô ráo và thông gió tốt.
- Nhiệt độ môi trường của phòng trong đó máy được sử dụng phải là trong khoảng từ 10 °C đến 38 °C.
- Máy pha cà phê phải được thiết lập trên một bề mặt phẳng. Bề mặt phải chống nước.

Nếu máy được lắp đặt trong một hốc, ngách phải cung cấp các kích thước tối thiểu sau:

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

Mô tả sản phẩm



a Vòi nước nóng b

Bảng điều khiển

c Bộ phận làm

nóng cốc* d Bình

chứa nước e Máng cà phê

xay f Bình chứa

hạt cà phê g Cài đặt máy xay (phía
sau cửa

thiết bị) h Bộ phận pha cà phê (phía
sau cửa thiết bị)

i Vòi trung tâm có thể điều chỉnh độ cao j

Khay hứng nước có nắp và thùng chứa chất thải

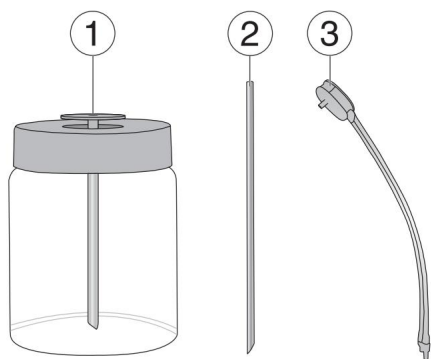
k Lỗ ống dẫn sữa l Tấm dưới

có nắp khay hứng nước

* tùy thuộc vào model: CM 6360,
CM 6560

Làm quen

Bình đựng sữa và ống hút sữa



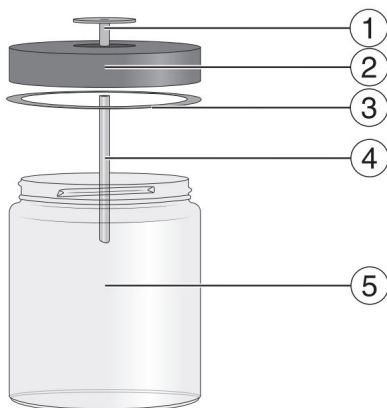
a Bình đựng

sữa* b Xi phông

sữa c Đường ống dẫn sữa có van xả

* tùy thuộc vào model: CM 6360,
CM 6560

Hộp đựng sữa chi tiết



a Mảnh ghép b Nắp c

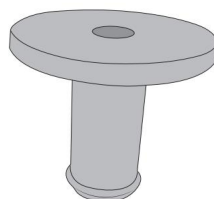
Vòng

đệm d Ống thép

không gỉ e Thủy tinh

Đầu nối giữa ống hút sữa và bình
đựng sữa Bạn có thể pha sữa

bằng ống hút sữa hoặc bình đựng sữa
(có trong phạm vi giao hàng tùy theo
từng mẫu).



Có một bộ phận kết nối đi kèm trong phạm vi giao
hàng có thể được lắp vào ống hút sữa hoặc vào nắp
hộp đựng sữa.

Thiết bị được cung cấp kèm đầu nối, có thể được
đóng riêng hoặc lắp vào nắp hộp đựng sữa (tùy theo
kiểu máy). Đầu nối dễ dàng đẩy ra từ bên trong
nắp hộp đựng sữa.

Phụ kiện đi kèm - Bộ khởi động

“Chăm sóc thiết bị Miele”

Có nhiều sản phẩm vệ sinh khác nhau được
cung cấp tùy theo từng mẫu máy.

- Chổi vệ sinh để
vệ sinh đường ống dẫn sữa
- Ống hút sữa
Để pha sữa trực tiếp từ bao bì bán hàng
- Bình đựng sữa có nắp
Để lưu trữ và chuẩn bị sữa (bao gồm
tùy theo mẫu)

Phụ kiện tùy chọn Các sản phẩm này

và các phụ kiện hữu ích khác có thể được đặt hàng qua cửa hàng trực tuyến của Miele, từ Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

- Vải sợi nhỏ để loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ
- Viên tẩy rửa để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế
- Viên tẩy cặn dùng để tẩy cặn đường ống nước
- Bình đựng sữa có nắp Để lưu trữ và chuẩn bị sữa
- Bình giữ nhiệt CJ Jug 1.0 l dùng để đựng cà phê hoặc trà (có chức năng như bình đun nước)
- Miele Black Edition Một cho tất cả Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để pha cà phê espresso, cà phê crema và cà phê đặc biệt với sữa
- Máy pha cà phê Espresso Miele Black Edition Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để pha cà phê espresso
- Miele Black Edition Café Crema Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để pha cà phê
- Miele Black Edition Decaf Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để pha chế cà phê đặc sản không chứa caffeine
- Miele Tea - Trà xanh LivelyGreen
- Trà Miele - Trà hoa quả Bestberry
- Trà Miele - Trà đen PerfectMorning

Biểu tượng nút uống

Cà phê espresso

Cà phê

Cà phê dài

Cappuccino

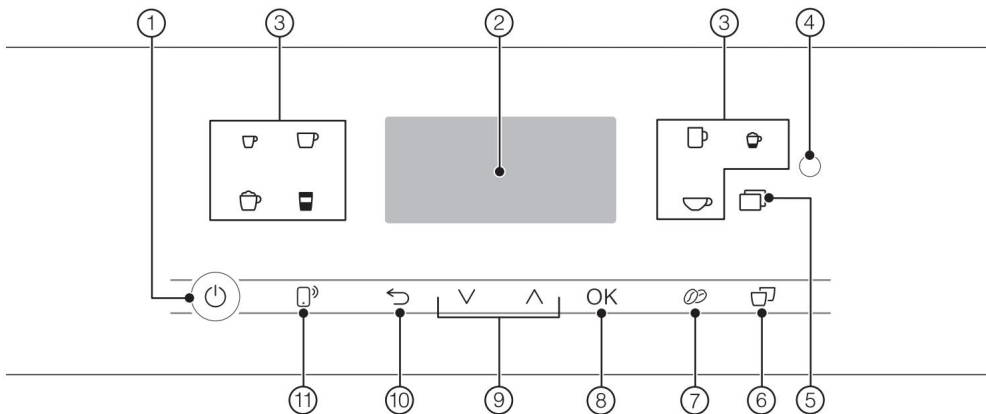
Cà phê sữa

Espresso macchiato

Nước trà

Làm quen

Kiểm soát và chỉ báo



nút Bật /Tắt

Để bật và tắt máy pha cà phê

b Hiển thị

Để hiển thị thông tin về hành động hoặc trạng thái hiện tại

c Nút uống

Để pha chế đồ uống d

Giao diện quang học

(Chỉ dành cho Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele) e Điều

khởi cảm biến

- Để pha chế các loại đồ uống khác: ristretto, cappuccino italiano, flat white, café k Điều nóng và bọt sữa, nước nóng, nước ấm, chức năng pha cà phê

- Chương trình bảo trì
- Hồ sơ
- Cài đặt f

"2 phần" cảm biến

Để phân phối 2 phần đồ uống tại một lần

g Cảm biến "DoubleShot"

Để pha một tách cà phê đặc biệt đậm đà và thơm ngon bằng cách sử dụng lượng cà phê xay gấp đôi nhưng lượng nước vẫn như cũ

h Cảm biến OK

Để xác nhận thông báo hiển thị và lưu cài đặt, hãy sử dụng các

nút Mũi tên

Để cuộn qua danh sách, chọn mục nhập hoặc thay đổi giá trị j Cảm biến "Quay

lại"

Để quay lại menu trước đó và hủy các hành động không mong muốn

khởi cảm biến MobileStart au lait, sữa

Để kích hoạt tùy chọn Khởi động từ xa để pha chế đồ uống thông qua ứng dụng Miele

Các ký hiệu trên màn hình

Các ký hiệu sau đây cũng có thể xuất hiện trên màn hình ngoài văn bản:

Biểu	Giải thích
tượng	Biểu tượng này biểu thị menu "Cài đặt" và tùy chọn menu "Ngôn ngữ".
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về việc sử dụng máy pha cà phê. Chọn OK để xác nhận các tin nhắn.
	Biểu tượng được hiển thị khi khóa hệ thống được bật. Các nút điều khiển đã bị khóa.
	Bộ nhắc nhở phút TeaTimer đã được bắt đầu (xem "TeaTimer"). Thời gian pha còn lại được hiển thị bên cạnh biểu tượng.
	Biểu tượng này xuất hiện khi thiết bị đang được tẩy cặn. Biểu tượng này cũng có thể được tìm thấy trên bình chứa nước: đổ đầy đến dấu này.
	Nếu Miele@home đã được kích hoạt cho máy pha cà phê, các biểu tượng này biểu thị chất lượng/trạng thái của kết nối WiFi, cho biết cường độ tăng dần từ mạnh đến không được kết nối.

Làm quen

Hoạt động

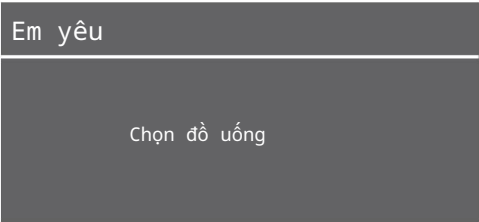
Điều khiển cảm biến

Để vận hành máy pha cà phê, hãy chạm ngón tay vào bộ điều khiển cảm biến.

Mỗi lần chạm vào cảm biến, một tín hiệu âm thanh sẽ được phát ra. Bạn có thể điều chỉnh âm lượng hoặc tắt âm báo bàn phím (xem phần “Điều chỉnh cài đặt - Âm lượng”).

Thực đơn đồ uống

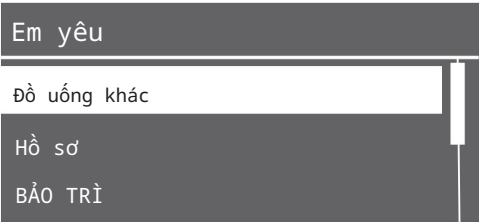
Khi thông tin sau xuất hiện trên màn hình, bạn đang ở trong menu đồ uống: Chọn đồ uống.



Bạn có thể tìm thêm đồ uống trong menu Thêm (điều khiển cảm biến).

Chọn menu và điều hướng trong menu

Để chọn menu, hãy chạm vào nút điều khiển cảm biến có liên quan, ví dụ: nút điều khiển cảm biến .



Sau đó, bạn có thể bắt đầu một hành động hoặc thay đổi cài đặt trong menu. Một thanh bên phải màn hình cho biết các tùy chọn hoặc văn bản bổ sung có sẵn.

Để chọn một tùy chọn menu, hãy tiếp tục nhấn các nút điều khiển cảm biến cho đến khi tùy chọn bạn muốn được tô sáng.

Ngay khi đạt đến giá trị, thông báo hoặc cài đặt có thể xác nhận, đèn điều khiển cảm biến OK sẽ sáng màu cam.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Cài đặt hiện đang được chọn trong danh sách sẽ có dấu tích bên cạnh.

Thoát khỏi menu hoặc hủy bỏ một hành động

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

Ngoài ra, bạn có thể chạm lại vào cảm biến màu cam sáng để quay lại menu đồ uống.

Đồ uống cà phê

Cà phê hoặc espresso có thể được pha từ hạt cà phê rang nguyên hạt được xay tươi trong máy pha cà phê cho mỗi phần.

Ngoài ra, bạn có thể pha chế đồ uống cà phê bằng cà phê xay sẵn.

Mẹo: Nếu bạn muốn sử dụng hạt cà phê xanh, bạn có thể dùng máy xay hạt hoặc máy xay hạt để xay. Những loại máy xay này thường có lưỡi dao xoay bằng thép không gỉ. Sau đó, bạn có thể cho từng phần cà phê xanh xay vào phễu chứa cà phê xay và pha chế thức uống cà phê mong muốn.

Bạn có thể sử dụng máy pha cà phê để pha chế các loại đồ uống có cà phê sau:

- Chặt hẹp
- Cà phê espresso
- Cà phê
- Cà phê dài
- Cappuccino
- Cappuccino Ý

- Cà phê sữa
- Cà phê sữa
- Espresso macchiato
- Cà phê sữa
- Cà phê sữa

Đồ uống trà

Để pha trà, bạn có thể chọn một trong các cách sau:

- Trà Nhật Bản
- Trà trắng
- Trà xanh
- Trà đen
- Trà thảo mộc
- Trà trái cây

Chức năng đặc biệt

Kết nối mạng:

Máy pha cà phê của bạn được trang bị mô-đun WiFi tích hợp. Mô-đun WiFi này cho phép kết nối với mạng gia đình và sử dụng ứng dụng Miele trên thiết bị di động.

Sau khi máy pha cà phê của bạn được kết nối qua WiFi, kết nối sẽ tự động được thiết lập lại mỗi khi bạn bật máy.

Đảm bảo rằng tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh ở nơi bạn định lắp máy pha cà phê.

Kết nối máy pha cà phê với mạng WiFi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng, ngay cả khi máy đã tắt.

Smart Extras thông qua ứng dụng Miele*

Kết nối mạng thông qua ứng dụng Miele cho phép bạn truy cập vào nhiều Smart Extras, bao gồm:

- Thông

tin trạng thái truy cập.

- Sử dụng các chức năng hữu ích bổ sung.

- Cập nhật phần mềm để máy pha cà phê của bạn luôn được cập nhật những phát triển mới nhất của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin chi tiết hơn về Smart Extras trên trang web Miele, trong Apple App Store® hoặc trong Google Play Store™.

*Đây là ưu đãi kỹ thuật số riêng biệt từ Miele & Cie. KG. Phạm vi chức năng có thể thay đổi tùy theo mẫu máy và quốc gia. Việc chấp nhận các Điều khoản và Điều kiện và Chính sách Quyền riêng tư cho các sản phẩm & dịch vụ kỹ thuật số của Miele trên ứng dụng Miele là bắt buộc. Miele có quyền thay đổi hoặc ngừng ưu đãi kỹ thuật số bất cứ lúc nào.

Ứng dụng

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



Làm quen

Cú đánh đôi

Chọn chức năng DoubleShot nếu bạn muốn một tách cà phê đậm đà và thơm ngon. Trong trường hợp này, nhiều hạt cà phê hơn sẽ được xay và pha vào giữa quá trình pha.

Thời gian chiết xuất ngắn hơn có nghĩa là sẽ có ít mùi thơm không mong muốn và hợp chất đắng được giải phóng hơn.

Có thể kích hoạt DoubleShot cho tất cả các loại đồ uống ngoại trừ "Ristretto".

Hai phần Bạn có

thể rót đầy 2 cốc cùng lúc hoặc rót 2 phần đồ uống vào 1 cốc lớn.

Bình pha cà

phê Bạn có thể tự động pha nhiều tách cà phê liên tiếp bằng chức năng bình pha cà phê , ví dụ như để đổ đầy bình cà phê.

Có thể pha được tới 8 cốc liên tiếp (tối đa 1 lít).

TeaTimer

Bạn có thể sử dụng chức năng TeaTimer để hẹn giờ khi pha trà. Có thời gian pha chế được cài đặt sẵn cho loại trà đã chọn, nhưng bạn có thể thay đổi thời gian này.

Làm nóng cốc Tùy

theo model: CM 6360, CM 6560.

Bạn có thể làm nóng cốc hoặc ly trên bề mặt làm nóng cốc ở phía trên máy pha cà phê.

Cốc cà phê luôn phải được làm nóng trước để hương vị cà phê được phát triển và nhiệt độ của cà phê được giữ nguyên.

Khi bề mặt làm nóng cốc được kích hoạt, giá đỡ cốc sẽ được làm nóng liên tục cho đến khi máy pha cà phê tắt. 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 khẩu phần trong khi đồ uống đang được pha chế. Cài đặt sẽ không được lưu và chỉ áp dụng cho đồ uống hiện tại.

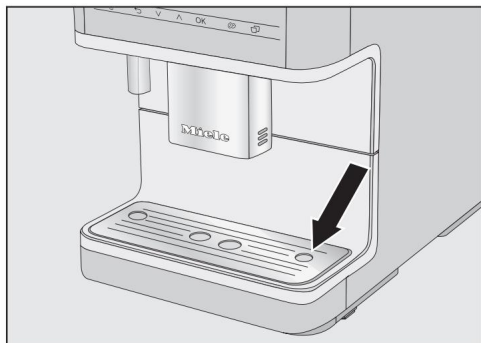
Hồ sơ

Ngoài thực đơn đồ uống Miele (hồ sơ Miele), bạn có thể tạo hồ sơ riêng để đáp ứng nhiều khẩu vị và sở thích khác nhau.

Trong hồ sơ, bạn có thể điều chỉnh kích thước khẩu phần và thông số riêng cho từng loại đồ uống.

Ủy nhiệm

Trước khi sử dụng lần đầu Xóa mọi thông báo khỏi máy.



Tháo lớp màng bảo vệ ra khỏi nắp khay nhỏ giọt và đặt nắp khay nhỏ giọt vào tấm dưới cùng. Đặt máy pha cà phê trên mặt phẳng bề mặt không nhạy cảm với nước (xem “Lắp đặt”).

Vệ sinh thiết bị trước khi đổ nước và hạt cà phê vào. Tham khảo hướng dẫn liên quan trong mục “Vệ sinh và bảo quản”; ví dụ, vệ sinh hộp đựng hạt cà phê bằng khăn mềm, khô.

Vệ sinh bình chứa nước, bình chứa hạt và vòi trung tâm. Tháo bình chứa nước và đổ đầy nước máy lạnh sạch vào. Chỉ đổ nước đến vạch “tối đa” rồi lắp lại vào máy.

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

Cắm phích cắm của máy pha cà phê vào ổ cắm.

Bật lần đầu và đưa vào sử dụng Chạm vào nút Bật/Tắt nếu không thấy thông báo gì trên màn hình.

Chọn ngôn ngữ hiển thị Chọn ngôn ngữ hiển thị mong muốn. Bạn cũng có thể được hỏi về vị trí của mình.

Thiết lập mạng (Miele@home)

Để nhận bản cập nhật phần mềm và vận hành máy pha cà phê thông qua ứng dụng Miele trên thiết bị di động, bạn có thể kết nối máy pha cà phê với mạng WiFi tại nhà.

Trong quá trình vận hành, màn hình sẽ hiển thị nội dung sau: Thiết lập “Miele@home”.

Mẹo: Bạn cũng có thể chọn thiết lập Miele@home sau. Trong trường hợp này, hãy chọn Bỏ qua. Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh tại vị trí lắp đặt máy pha cà phê.

Chạm vào Tiếp tục.

Chọn phương thức kết nối bạn muốn sử dụng.

Thực hiện theo các hướng dẫn được cung cấp trong màn hình máy pha cà phê và trong ứng dụng Miele.

Kết nối đã được thiết lập thành công sẽ xuất hiện trên màn hình.

Bất kỳ phần mềm mới nào có sẵn cho máy pha cà phê của bạn sẽ được tải xuống qua RemoteUpdate vào lần tiếp theo khi bật thiết bị. Trong trường hợp này, bạn sẽ được thông báo rằng bạn có thể cài đặt phần mềm mới (xem phần “RemoteUpdate”).

Ủy nhiệm

Kết nối mạng làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê.

Chạm vào OK để tiếp tục vận hành.

Thiết lập mức độ cứng của nước

Nếu cần, hãy liên hệ với nhà cung cấp nước tại địa phương để tìm hiểu về độ cứng của nước tại địa phương bạn.
Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin trong phần “Cài đặt - Độ cứng của nước”.

Nhập độ cứng của nước tại địa phương bạn (tính theo °dH) và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Chọn chế độ Hiệu suất Bạn có thể chọn chế độ

Hiệu suất phù hợp với sở thích cá nhân của mình (xem “Điều chỉnh cài đặt - Chế độ Hiệu suất”): -
Chế độ Eco: Chế độ này tiêu thụ ít năng lượng nhất (cài đặt mặc định).

- Chế độ Barista: Chế độ này đã được được tối ưu hóa để thưởng thức cà phê nguyên chất.
- Chế độ Latte: Ở chế độ này, đồ uống từ sữa có thể được pha chế trong thời gian ngắn hơn nhiều.

Chọn chế độ Hiệu suất bạn muốn.
Xác nhận bằng OK.

Chọn chế độ Hiệu suất khác với chế độ Tiết kiệm sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê.

Hoàn thiện quá trình đưa vào vận hành

Máy của bạn đã được thiết lập thành công và sẵn sàng sử dụng. Xác nhận bằng OK.

Máy pha cà phê sẽ làm nóng và rửa sạch đường ống. Nước dùng để rửa sẽ chảy ra từ vòi trung tâm. Trước khi pha đồ uống có sữa lần đầu tiên, hãy rửa sạch đường ống sữa (xem phần “Rửa sạch đường ống sữa”).

Xin lưu ý rằng hương thơm đặc trưng của cà phê và lớp crema đặc trưng sẽ không phát triển đầy đủ cho đến khi pha được nhiều tách cà phê.

Để đảm bảo loại bỏ hết cặn cà phê từ quá trình thử nghiệm của nhà máy khỏi hệ thống pha chế, vui lòng bỏ đi 2 cốc cà phê đầu tiên khi sử dụng máy pha cà phê lần đầu tiên.

Đối với những ly cà phê đầu tiên, lượng hạt cà phê được xay sẽ nhiều hơn. Điều này có nghĩa là bột cà phê có thể bám vào nắp khay hứng.

Để tắt máy pha cà phê sau khi sử dụng, hãy chạm vào nút Bật/Tắt. Không rút phích cắm - nếu bạn rút phích cắm máy pha cà phê khỏi nguồn điện ngay sau khi cài đặt, bạn sẽ phải cài đặt lại để sử dụng.

Chuyển đổi máy pha cà phê

TRÊN

Chạm vào nút Bật/Tắt .

Máy pha cà phê sẽ nóng lên và rửa sạch đường ống.

Nước nóng sẽ chảy ra từ vòi trung tâm.

Khi Chọn đồ uống xuất hiện trên màn hình, bạn có thể pha đồ uống.

Nếu máy pha cà phê đã ở nhiệt độ hoạt động, quá trình rửa sẽ không diễn ra khi máy được bật.

Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê Nguy cơ máy

xay bị hỏng do vận hành không đúng cách.

Máy pha cà phê sẽ bị hỏng nếu hộp đựng hạt cà phê chứa những chất không phù hợp như chất

lóng, cà phê xay hoặc hạt cà phê được xử lý bằng đường cát, caramel hoặc chất tương tự.

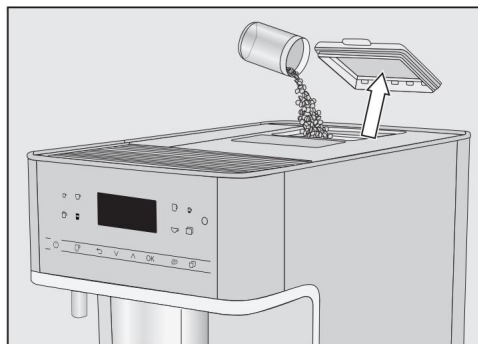
Ngoài ra, hạt cà phê xanh (chưa rang) hoặc hỗn hợp hạt cà phê có chứa hạt cà phê xanh có thể làm hỏng máy xay. Hạt cà phê xanh rất cứng và vẫn còn chứa độ ẩm. Những hạt này có thể làm hỏng máy xay cà phê ngay khi bắt đầu xay.

Chỉ cho hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt.

Cà phê hoặc espresso có thể được pha chế từ hạt cà phê rang nguyên hạt được xay tươi bằng máy pha cà phê cho mỗi phần. Điều này đòi hỏi hộp đựng hạt cà phê phải được đổ đầy hạt cà phê.

Ngoài ra, bạn có thể pha chế đồ uống cà phê bằng cà phê xay sẵn.

Mẹo: Bạn có thể dùng máy xay hạt hoặc máy xay hạt để xay hạt cà phê xanh. Những loại máy xay này thường có lưỡi dao xoay bằng thép không gỉ. Sau đó, bạn có thể cho từng phần cà phê xanh xay vào phễu chứa cà phê và pha chế thức uống cà phê mong muốn.



Mở nắp hộp đựng hạt cà phê người chứa.

Đổ đầy cà phê rang vào bình chứa đậu.

Đậy nắp lại.

Mẹo: Chỉ thêm lượng đậu đủ dùng trong vài ngày.

Tiếp xúc với không khí làm hạt cà phê mất đi hương thơm.

Đổ đầy bình chứa nước

Nguy cơ đối với sức khỏe do ô nhiễm nước đã xử lý.

Vi khuẩn có thể phát triển trong nước đã để trong bình chứa quá lâu và gây nguy hiểm cho sức khỏe của bạn.

Thay nước trong bình chứa nước mỗi ngày.

Hoạt động

Nguy cơ hư hỏng do vận hành không đúng cách.

Các chất lỏng không phù hợp như nước nóng hoặc nước ấm hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng máy pha cà phê. Nước khoáng đóng chai để lại quá nhiều cặn vôi trong máy pha cà phê.

Chỉ sử dụng nước máy lạnh, sạch để đổ đầy bình chứa nước.

Nếu bình chứa nước đặt quá cao hoặc nghiêng, van phân phối nước sẽ không thể lắp đúng cách và nước có thể rò rỉ ra ngoài.

Kiểm tra xem bề mặt bên dưới bình chứa nước có bị bẩn không.

Nếu cần thiết, hãy vệ sinh bề mặt bên dưới bình chứa nước.



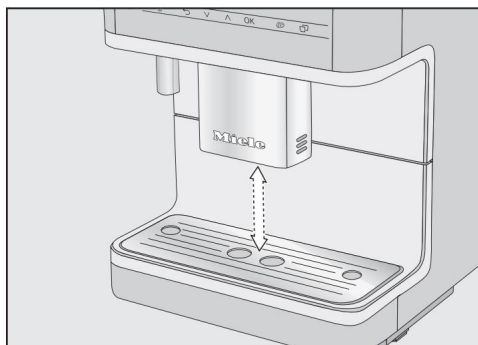
Nhấn nắp ở phía bên phải. Kéo hộp đựng nước lên bằng nắp để tháo ra.

Đổ đầy nước uống sạch, lạnh vào bình chứa nước đến vạch tối đa.

Đẩy bình chứa nước trở lại máy.

Điều chỉnh vòi ở giữa sao cho phù hợp với chiều cao của cốc Bạn có

thể điều chỉnh vòi ở giữa sao cho phù hợp với chiều cao của cốc mà bạn đang sử dụng để cà phê hoặc espresso không bị nguội quá nhanh và lớp crema sẽ có độ đặc hơn.



Kéo vòi trung tâm xuống cho đến khi nó ngang bằng với vành của tách.

Ngoài ra, bạn có thể đẩy vòi ở giữa lên cho đến khi có đủ chỗ để đặt một chiếc cốc hoặc ca lớn hơn bên dưới.

Các thông số

Hiện thị và thay đổi thông số Bạn có thể thay đổi kích thước khẩu phần cho tất cả đồ uống.

Ngoài ra, bạn có thể cài đặt lượng cà phê, nhiệt độ pha và chế độ pha trước cho từng loại cà phê riêng biệt. Chạm vào .

Chọn Tham số.

Chọn đồ uống.

Xác nhận bằng OK.

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

Sau khi bạn đã chọn đồ uống, các cài đặt hiện tại sẽ xuất hiện: Lượng cà phê, Nhiệt độ pha và Chuẩn bị pha.

Tùy chọn menu Khẩu phần được hiển thị ở dòng đầu tiên. Nếu bạn chọn Khẩu phần và xác nhận bằng OK, đồ uống sẽ được pha chế ngay lập tức.

Chọn tham số bạn muốn. Thay đổi cài đặt theo yêu cầu.
Xác nhận bằng OK.
Cài đặt hiện đã được lưu.

Thay đổi khẩu phần Bạn có thể thay đổi khẩu phần ở chế độ Chuyên gia cho đồ uống hiện tại hoặc thay đổi vĩnh viễn. Nếu bạn muốn thay đổi khẩu phần của đồ uống vĩnh viễn, hãy thay đổi thông số Khẩu phần . Đặt cốc dưới vòi trung tâm. Chạm vào .

Chọn Tham số.
Chọn đồ uống.
Xác nhận bằng OK.
Các thông số có thể thay đổi cho đồ uống này sẽ được hiển thị. Chọn Kích thước khẩu phần.
Xác nhận bằng OK.
Đồ uống cần thiết sẽ được pha chế. Ngay khi đạt được số lượng tối thiểu, màn hình sẽ hiển thị chữ " Tiết kiệm ". Khi cốc được rót đầy đến mức

bạn muốn, chạm vào OK.

Nếu bạn muốn thay đổi khẩu phần cho đồ uống cà phê pha sữa, các thành phần tạo nên đồ uống sẽ được lưu lần lượt trong khi đồ uống đang được pha chế. Khi số lượng của từng thành phần đạt đến mức bạn muốn, hãy chạm vào OK.

Kích thước khẩu phần đã lập trình sẽ được phân phối mỗi khi đồ uống cụ thể đó được chọn.

Mẹo: Đối với các loại đồ uống được hiển thị trên bảng điều khiển, bạn có thể thay đổi khẩu phần bằng cách nhấn và giữ nút. Để thực hiện việc này, hãy giữ nút cảm biến đồ uống cho đến khi quá trình pha chế bắt đầu. Ngay khi đạt đến số lượng tối thiểu, màn hình sẽ hiển thị chữ "Lưu" .

Nếu bình chứa nước hết trong khi pha chế, máy pha cà phê sẽ ngừng lập trình khẩu phần. Khẩu phần mới sẽ không được lưu.

Chế độ chuyên gia

Bật và tắt chế độ Chuyên gia Menu đồ uống sẽ hiển thị. Chạm vào nút điều khiển cảm biến. Chọn Cài đặt | Chế độ Chuyên gia. Chọn tùy chọn bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.
Cài đặt hiện đã được lưu.

Hoạt động

Thay đổi kích thước khẩu phần ăn ở chế độ Chuyên gia

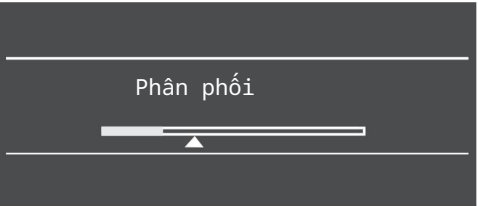
Khẩu phần chỉ có thể thay đổi khi nguyên liệu tương ứng đang được xử lý trong quá trình pha chế đồ uống. Khẩu phần mới sẽ không được lưu.

Nếu bạn chọn DoubleShot hoặc 2 phần , chế độ Chuyên gia không thể được sử dụng để thay đổi kích thước phần.

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Chọn một loại đồ uống.

Quá trình rót bắt đầu. Bạn có thể điều chỉnh khẩu phần trong khi rót, ví dụ thay đổi lượng sữa nóng, bọt sữa và espresso riêng biệt cho một ly latte macchiato.



Sử dụng các nút điều khiển cảm biến và để di chuyển chỉ báo (hình tam giác nhỏ) theo ý muốn.

Hồ sơ

Tạo hồ sơ Chạm vào điều khiển cảm biến.

Chọn Hồ sơ.

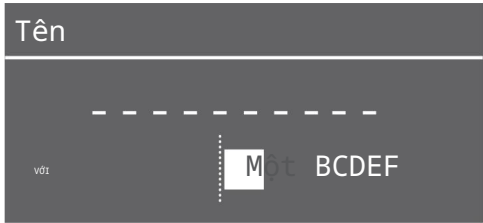
Xác nhận bằng OK.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra. Chọn Tạo

hồ sơ.

Trình soạn thảo sẽ mở ra trên màn hình.

Chữ cái và số được nhập bằng nút điều khiển cảm biến và . Bạn có thể chọn giữa chữ hoa và chữ thường.



- Để nhập ký tự, hãy chọn ký tự bạn muốn và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

- Để xóa một ký tự, chạm vào Điều khiển cảm biến.

- Để lưu tên, chọn dấu tích và xác nhận bằng OK.

Nhập tên hồ sơ.

Mẹo: Tốt nhất là nên chọn tên ngắn.

Hồ sơ đã được tạo.

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

Pha chế đồ uống được lưu trữ trong hồ sơ

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

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

Máy bắt đầu rót đồ uống.

Thay đổi đồ uống trong một hồ sơ Khi bạn thay đổi các thông số của đồ uống trong một hồ sơ, những cài đặt này chỉ áp dụng cho hồ sơ đang hoạt động. Các cài đặt cho đồ uống trong các hồ sơ khác sẽ không bị ảnh hưởng.

Chạm vào điều khiển cảm biến.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra. Chọn hồ
sơ bạn muốn.

Tên của hồ sơ đã chọn sẽ hiển thị ở góc trên
bên trái màn hình.
Bây giờ bạn có thể thay đổi từng loại đồ uống.

Chỉnh sửa hồ sơ Sau

khi đã tạo ít nhất một hồ sơ chuyên nghiệp, bạn có
thể chỉnh sửa hồ sơ trong menu Hồ sơ chuyên nghiệp .

Chạm vào điều khiển cảm biến.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chỉnh sửa.

Xác nhận bằng OK.

Bây giờ bạn có thể chỉnh sửa các cài đặt sau cho
cấu hình đã chọn:

- Thiết lập thời điểm hồ sơ cần thay đổi
- Thay đổi tên hồ sơ
- Xóa hồ sơ

Cài đặt thời điểm thay đổi cấu hình Chạm
vào nút

điều khiển 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 lựa chọn sau:

- Thủ công: Hồ sơ đã chọn sẽ vẫn hoạt động cho
đến khi bạn chọn một hồ sơ khác
một.
- Sau mỗi lần sử dụng: Máy sẽ trở về chế độ
Miele bất cứ khi nào có đồ uống được rót ra.

- Khi bật: Hồ sơ Miele sẽ được hiển thị bất cứ khi
nào máy pha cà phê được bật, bất kể hồ sơ nào
được chọn trước khi máy tắt lần cuối.

Chọn tùy chọn bạn muốn. Xác nhận
bằng OK.

Thay đổi tên

Tùy chọn này chỉ có thể được chọn nếu có cấu
hình được phân bổ thêm vào cấu hình tiêu chuẩn
của Miele.

Chọn Đổi tên và xác nhận bằng OK.

Thay đổi tên theo yêu cầu (xem thêm "Tạo hồ
sơ").

Xóa hồ sơ

Tùy chọn này chỉ có thể được chọn nếu một hồ sơ
đã được tạo ngoài hồ sơ Miele.

Chạm vào điều khiển 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 bạn muốn xóa. Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Hồ sơ sẽ bị xóa.

Mức độ mài

Xác định mức độ nghiền lý tưởng Có nhiều cách khác
nhau để biết mức độ nghiền đã được thiết lập
chính xác hay chưa.

Mức độ nghiền quá thô nếu:

Hoạt động

- Espresso hoặc cà phê chảy vào cốc rất nhanh
- Cà phê espresso hoặc cà phê có vị chua
- Lớp kem rất nhạt và không đều

Mức độ nghiền quá mịn nếu:

- Espresso hoặc cà phê chảy vào cốc rất chậm
- Cà phê espresso hoặc cà phê có vị quá nhạt-có
- Lớp kem có màu nâu sẫm

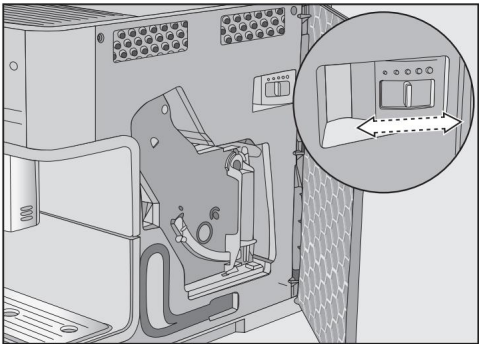
Điều chỉnh mức độ nghiền

Nếu mức độ nghiền được điều chỉnh nhiều hơn một mức, máy nghiền có thể bị hỏng.

Chỉ điều chỉnh mức độ nghiền từng mức một tại một thời điểm.

Mỗi lần điều chỉnh cài đặt, hãy bắt đầu pha một thức uống mới để hạt cà phê được xay nhuyễn. Sau đó, bạn có thể điều chỉnh lại mức độ xay thêm một lần nữa.

Mở cửa thiết bị.



Đẩy nút điều khiển trượt tối đa một mức sang trái (để nghiền mịn) hoặc sang phải (để nghiền thô).

Mức độ xay đã chọn sẽ được sử dụng cho tất cả các loại đồ uống cà phê.

Đóng cửa thiết bị.

Đổ hết khay hứng nước và thùng chứa chất thải.

Pha một tách cà phê.

Điều chỉnh lại mức độ nghiền nếu cần.

Mức độ xay thay đổi sẽ không được sử dụng cho đến khi tách cà phê thứ hai được pha chế.

Máy xay sẽ tự nhiên bị mòn dần theo thời gian. Nếu cần, hãy điều chỉnh máy xay ở mức xay mịn hơn.

Mạng lưới

Yêu cầu về mạng Lưu ý các yêu cầu sau

đây về mạng: 1. Có mạng gia đình tại địa điểm lắp đặt.

Chuẩn bị sẵn mật khẩu WiFi.

2. Ứng dụng Miele có sẵn trên thiết bị di động.

3. Bạn có tài khoản người dùng trong Miele

ứng dụng.

Bật và tắt MobileStart

Nếu bạn muốn sử dụng MobileStart , Tùy chọn điều khiển từ xa phải được chuyển đổi TRÊN.

Thực đơn đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên. Bây giờ bạn có thể bắt đầu pha chế đồ uống thông qua ứng dụng. Làm theo hướng dẫn để thực hiện việc này.

Chuẩn bị MobileStart

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

Nếu chất lỏng hoặc hơi nước được phun ra khi máy không có người giám sát, người dùng có thể bị bỏng nếu đặt bộ phận cơ thể dưới vòi trung tâm hoặc chạm vào các bộ phận nóng.

Đảm bảo rằng không ai, đặc biệt là trẻ em, có thể bị tổn hại nếu máy được vận hành mà không có sự giám sát.

Sữa không được làm lạnh trong hộp đựng sữa hoặc trong hộp giấy đựng sữa.

Sữa có thể bị hỏng nếu để trong hộp đựng sữa hoặc hộp carton trong thời gian dài mà không được làm mát (tùy thuộc vào loại sữa).

Nếu bạn muốn bắt đầu pha đồ uống có sữa bằng ứng dụng, hãy đảm bảo rằng sữa đủ lạnh ($< 10^{\circ}\text{C}$).

Đặc biệt, không nên để sữa bò trong hộp đựng hoặc hộp sữa trong thời gian dài mà không làm mát.

Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất về thời hạn sử dụng của sữa được sử dụng.

Với Mobile Start, bạn có thể bắt đầu pha chế đồ uống, ví dụ, thông qua ứng dụng Miele.

Bạn chỉ có thể sử dụng Mobile Start nếu:

- Miele@home đã được thiết lập cho máy pha cà phê của bạn và
- Mobile Start đã được bật.

Đảm bảo rằng máy pha cà phê

sẵn sàng sử dụng - ví dụ, kiểm tra xem bình chứa nước và bình chứa đậu đã được đổ đầy chưa.

Đặt một cốc trống đủ lớn dưới vòi

ở giữa.

Bây giờ bạn có thể pha chế đồ uống thông qua ứng dụng.

Nếu bạn pha chế đồ uống bằng Mobile Start, bạn sẽ được thông báo khi đồ uống được rót ra bằng tín hiệu âm thanh và hình ảnh. Những tín hiệu này không thể thay đổi hoặc tắt.

Nếu máy pha cà phê được vận hành thủ công, bạn không thể vận hành máy thông qua ứng dụng. Thao tác trên thiết bị sẽ được ưu tiên.

Làm nóng cốc Tùy

theo model: CM 6360, CM 6560.

Bật hoặc tắt chức năng làm nóng cốc

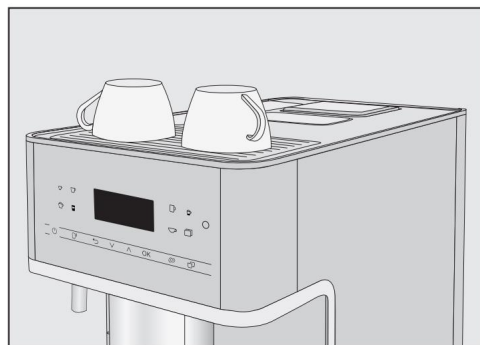
Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Chọn Cài đặt | Làm nóng cốc. Chọn

tùy chọn bạn muốn. Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu.

Làm nóng cốc trước



Sắp xếp các cốc hoặc ly trên

bề mặt làm nóng cốc ở phía trên máy pha cà phê.

Hoạt động

Đánh thức máy pha cà phê Nếu bạn không chạm

vào bất kỳ nút điều khiển cảm biến nào hoặc chạy bất kỳ chương trình bảo trì nào, màn hình sẽ tự tắt sau khoảng 7 phút để tiết kiệm năng lượng. Nút điều khiển cảm biến OK sẽ nhấp nháy khi máy pha cà phê được bật.

Chạm vào một trong các nút điều khiển cảm biến để đánh thức máy pha cà phê để pha đồ uống.

Chuẩn bị cho thời gian dài không sử dụng

Nếu không sử dụng máy pha cà

phê trong hơn 3 ngày, chẳng hạn như trong kỳ nghỉ, hãy chuẩn bị thiết bị cho thời gian này.

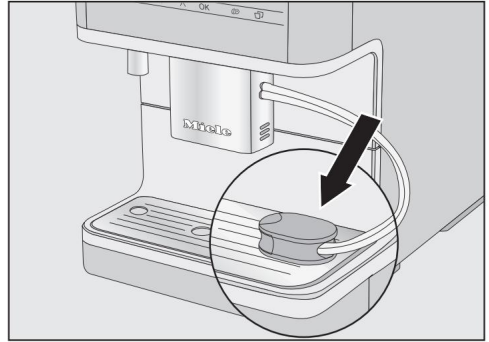
Đổ hết nước trong khay hứng nước, thùng chứa chất thải và thùng chứa nước.

Vệ sinh kỹ lưỡng tất cả các bộ phận, bao gồm cả bộ phận pha chế và bên trong thiết bị.

Rút phích cắm của máy pha cà phê để ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

Tắt máy pha cà phê Chạm vào nút Bật/Tắt .

Nếu bạn pha đồ uống bằng sữa, van xả trong khay hứng nước sẽ xuất hiện trên màn hình.



Lắp van xả vào lỗ bên phải trên nắp khay hứng nước.

Xác nhận bằng OK.

Nếu đồ uống đã được rót, máy pha cà phê sẽ rửa sạch đường ống. Sau đó, máy pha cà phê sẽ tắt.

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

Tránh xa khu vực bên dưới vòi khi đang rót chất lỏng nóng và hơi nước.

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Sữa nóng và bột sữa

Chuẩn bị sữa và các sản phẩm thay thế sữa

Sữa bò hoặc các sản phẩm sữa thực vật thay thế (ví dụ: sữa đậu nành) có chứa đường bổ sung có thể làm tắc nghẽn đường ống dẫn sữa và bất kỳ bộ phận nào khác dẫn sữa. Cẩn thận các chất lỏng không phù hợp có thể ảnh hưởng đến quá trình pha sữa.

Sữa sử dụng không được chứa bất kỳ chất phụ gia nào.

Sữa bò tự nhiên có chứa vi khuẩn.

Nếu sử dụng sữa, hãy đảm bảo rằng sữa đã được tiệt trùng, ví dụ như sữa bò đã tiệt trùng.

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

Ngay khi bạn chọn đồ uống có sữa, máy sẽ bắt đầu làm nóng.

Sữa sẽ được hút vào vòi trung tâm, nơi sữa được làm nóng bằng hơi nước và cũng được tạo bột cho các loại đồ uống cần tạo bột sữa. Tuy nhiên, độ đặc của bột sữa sẽ thay đổi rất nhiều tùy thuộc vào loại sữa được sử dụng. Không phải tất cả các loại sữa đều phù hợp để tạo bột sữa.

Mẹo: Sử dụng sữa bò lạnh ($< 10^{\circ}\text{C}$) có hàm lượng protein ít nhất 3% sẽ tạo ra được bột sữa hoàn hảo.

Bạn có thể chọn sữa có hàm lượng chất béo tùy theo sở thích. Với sữa nguyên kem (ít nhất 3,5% chất béo), bột sữa sẽ hơi béo hơn so với sữa ít béo.

Các sản phẩm sữa thực vật thay thế - sau đây gọi là "sản phẩm sữa thay thế" - có chứa các thành phần khác với sữa bò chẳng hạn.

Do lắng tự nhiên, các sản phẩm sữa thay thế có xu hướng đặc lại. Khi pha sữa nóng hoặc tạo bột sữa, độ đặc này có thể ngăn các sản phẩm sữa thay thế bị hút vào đường ống dẫn sữa.

Khuấy đều các sản phẩm sữa thay thế ngay trước khi chế biến.

Không lắc các sản phẩm sữa thay thế.

Lắc sẽ làm bột hình thành trong bao bì và làm ảnh hưởng đến quá trình chế biến.

Mẹo: Rửa sạch đường ống dẫn sữa bằng tay ngay sau khi pha chế.

Sử dụng hộp đựng sữa

Sữa không được làm mát trong hộp đựng sữa.

Sữa có thể bị hỏng nếu để trong hộp đựng sữa trong thời gian dài mà không được làm mát (tùy thuộc vào loại sữa).

Đặc biệt, không nên để sữa bò trong hộp đựng sữa quá lâu mà không làm mát.

Vui lòng làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất về thời hạn sử dụng của sữa được sử dụng.

Pha chế đồ uống

Nếu bạn đã lâu không pha sữa, hãy rửa sạch ống dẫn sữa trước khi pha cốc sữa đầu tiên.

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

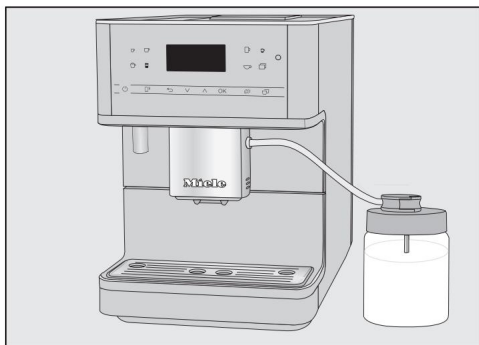
Cắm miếng nối vào nắp từ phía trên cho đến khi mọi thứ nằm phẳng.

Nối ống thép không gỉ vào bên trong nắp. Đảm bảo đầu nghiêng của ống thép không gỉ hướng xuống dưới. Nếu bạn sử dụng các sản phẩm sữa thay thế, hãy đảm bảo khuấy đều sữa.

Để đảm bảo quá trình chế biến tốt nhất, các sản phẩm sữa thay thế phải được khuấy chứ không được lắc.

Đổ sữa vào hộp đựng sao cho mực sữa cách miệng hộp tối đa là 2 cm.

Đậy kín nắp hộp đựng sữa.

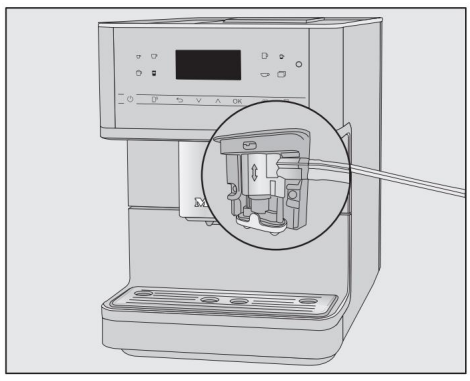


Đặt hộp đựng sữa ở bên phải cạnh máy pha cà phê.

Gắn van xả đường ống sữa vào nắp hộp đựng sữa.

Kết nối hộp đựng sữa với máy pha cà phê bằng cách gắn ống dẫn sữa vào lỗ ở vòi trung tâm.

“Đường nối” trên ống dẫn sữa và vòi trung tâm giúp lắp ráp chính xác dễ dàng hơn.



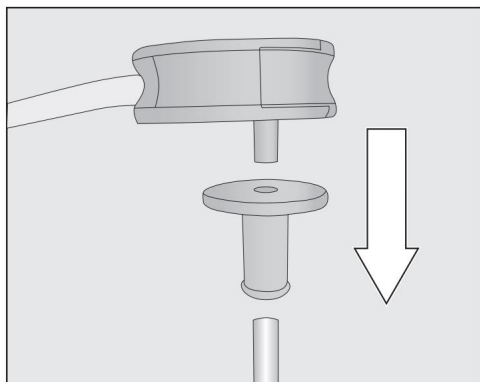
Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa

Nếu bạn đã lâu không pha sữa, hãy rửa sạch ống dẫn sữa trước khi pha cốc sữa đầu tiên.

Ống hút sữa cho phép bạn pha sữa trực tiếp từ hộp sữa hoặc các vật chứa phù hợp khác. Ống hút sữa được cấu tạo từ một bộ phận kết nối và một ống thép không gỉ dài.

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

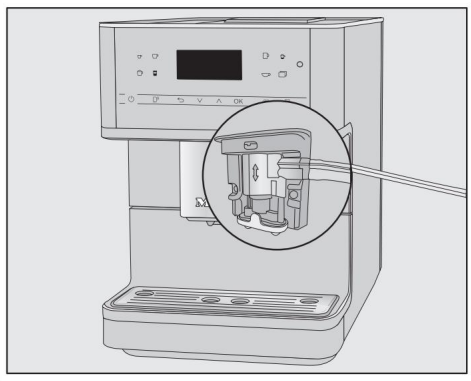
Pha chế đồ uống



Đầu tiên, lắp đầu nối vào ống thép không gỉ dài.
Đảm bảo đầu nghiêng của ống thép không gỉ
hướng xuống dưới.

Gắn van xả vào bộ phận kết nối.

“Đường nối” trên ống dẫn sữa và vòi trung tâm
giúp lắp ráp chính xác dễ dàng hơn.



Mẹo: Rửa sạch ống hút sữa dưới vòi nước chảy sau
khi sử dụng.



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

Để đảm bảo quá trình chế biến tốt nhất, các
sản phẩm sữa thay thế phải được khuấy chứ
không được lắc.

Đặt hộp sữa ở bên phải cạnh máy pha cà phê.

Nhúng ống hút sữa vào sữa. Nối ống dẫn
sữa vào lỗ ở vòi trung tâm.

Cà phê

Pha cà phê



Đặt một chiếc cốc dưới vòi ở giữa. Nếu bạn
muốn pha cà phê bằng sữa nóng hoặc bột sữa, hãy
chuẩn bị hộp sữa có ống hút sữa hoặc bình
đựng sữa.

Chọn đồ uống: chạm vào cảm biến

Chọn đồ uống bạn muốn. Hoặc chọn đồ uống từ menu
More | Other drinks (điều khiển cảm biến).

Bắt đầu phân phát.

Pha chế đồ uống

Hủy đồ uống Chạm vào

biểu tượng màu cam sáng trên
bảng điều khiển một lần nữa.

Khi pha chế đồ uống có nhiều thành phần (ví dụ:
latte macchiato), bạn có thể hủy từng thành phần riêng
lẻ trước. Khi màn hình hiển thị thông báo Dừng ,
hãy xác nhận

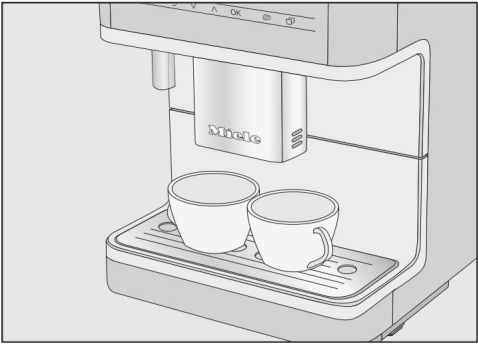
bằng cách nhấn OK.

Pha một ly cà phê DoubleShot Chạm vào nút điều
khiển cảm biến ngay trước hoặc sau khi bạn bắt
đầu pha đồ uống.

Quá trình pha chế bắt đầu và đèn điều khiển cảm
biến sáng lên. 2 phần hạt cà phê sẽ được xay
và pha.

Pha 2 phần Bạn có thể rót

2 phần đồ uống vào 1 cốc lớn hoặc vào 2 cốc cùng
lúc.



Đặt một cái cốc dưới mỗi đĩa
vòi rót ở vòi trung tâm. Chạm vào bộ điều
khiển cảm biến ngay trước hoặc sau khi bạn bắt
đầu pha đồ uống.

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên.

Quá trình pha chế bắt đầu và 2 phần đồ uống mong
muốn sẽ được pha chế.

Bình pha cà phê: pha nhiều tách cà phê liên tiếp

Bạn có thể tự động pha nhiều tách cà phê liên
tiếp bằng chức năng Bình pha cà phê (tối đa 1 lít).

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Mẹo: Đảm bảo hộp đựng hạt cà phê và nước có
đủ hạt cà phê và nước bên trong trước khi
bắt đầu chức năng pha cà phê. Đặt một
hộp đựng đủ lớn

bên dưới vòi trung tâm. Chạm vào nút
điều khiển cảm biến.

Chọn Thêm | Đồ uống khác | Bình

pha cà phê
và xác nhận bằng OK.

Chọn số lượng cốc bạn muốn (3 đến 8).

Mỗi phần cà phê sẽ được pha và rót riêng biệt.
Bạn có thể theo dõi quy trình trên màn hình hiển
thị.

Hủy đồ uống Chạm vào
nút điều khiển cảm biến .

Pha cà phê bằng cà phê xay Để pha đồ uống bằng
cà phê xay sẵn, hãy cho một phần cà phê xay vào
phễu đựng cà phê xay.

Tính năng này cho phép bạn pha cà phê không chứa
caffeine nếu hộp đựng hạt cà phê đã chứa đầy hạt
cà phê thông thường, chẳng hạn.

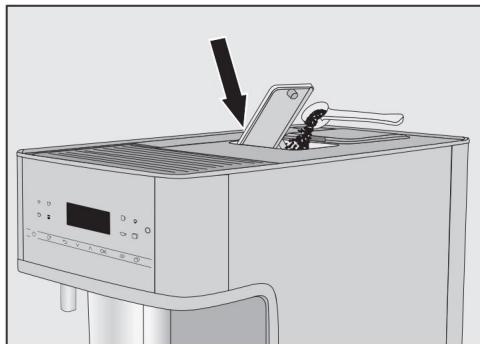
Chỉ có thể pha được 1 phần cà phê hoặc espresso tại
một thời điểm khi sử dụng cà phê xay sẵn.

Cho tối đa 12 g vào phễu đựng cà phê xay.

Nếu cho quá nhiều cà phê xay, máy pha cà phê sẽ
không thể xử lý được cà phê.

Thêm cà phê xay Máy pha cà

phê sẽ sử dụng toàn bộ lượng cà phê xay đã được thêm vào máng để pha cà phê tiếp theo.



Mở máng đựng cà phê xay.

Cho tối đa 12 g vào phễu đựng cà phê xay.

Đổ cà phê xay sẵn vào máng. Đóng máng cà phê.

Pha cà phê bằng cà phê xay Màn hình sẽ hiển

thị thông báo sau: Bạn có sử dụng cà phê xay không? Chọn Có và xác nhận bằng OK.

Bây giờ bạn có thể chọn loại đồ uống bạn muốn pha chế bằng cà phê xay.

Đặt một chiếc cốc dưới vòi ở giữa.

Chọn đồ uống.

Bây giờ cà phê sẽ được pha.

Nếu bạn chọn Không và xác nhận bằng nút OK, cà phê xay sẽ được đổ vào thùng chứa chất thải mà không cần pha. Máy sẽ rửa sạch.

Trà

Nếu nhiệt độ pha trà quá cao hoặc quá thấp hoặc thời gian pha trà quá ngắn hoặc quá dài, điều này có thể ảnh hưởng đến hương vị trà của bạn.

Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất loại trà bạn đang pha.

Máy pha cà phê không dùng cho mục đích thương mại hoặc khoa học.

Nhiệt độ pha chế được đưa ra chỉ mang tính chất tham khảo và có thể thay đổi tùy theo điều kiện môi trường. Nhiệt độ tăng thêm khoảng 2 °C sẽ tạo ra sự khác biệt.

Pha trà Chạm

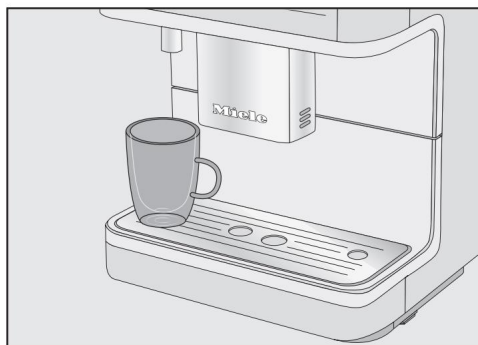
vào nút điều khiển cảm biến để truy cập vào menu chứa nhiều loại trà khác nhau.

Thực đơn đồ uống được hiển thị. Đổ

trà rời vào bộ lọc trà hoặc sim-

ilar, hoặc lấy một túi trà từ trong gói.

Đặt bộ lọc trà hoặc túi trà vào tách trà.



Đặt cốc dưới vòi nước nóng. Chạm vào điều

khiển cảm biến. Chọn loại trà bạn muốn.

Pha chế đồ uống

Xác nhận bằng OK.

Nước nóng sẽ được rót vào cốc.

Nếu chọn cài đặt TeaTimer | Tự động , bộ đếm phút cho thời gian pha sẽ bắt đầu chạy sau khi nước được rót ra. Tháo bộ lọc trà hoặc túi trà khi hết thời gian pha.

Khởi động TeaTimer theo cách thủ công Bạn có thể khởi động chức năng TeaTimer theo cách thủ công.

TeaTimer sẽ xuất hiện trên màn hình ngay khi nước được rót ra. Chạm vào OK.

Trình soạn thảo sẽ mở ra với thời gian được đề xuất.

Thay đổi thời gian pha nếu cần.

Xác nhận bằng OK.

Sau khi thời gian pha đã trôi qua, tiếng chuông sẽ kêu và biểu tượng sẽ nhấp nháy.

Bây giờ hãy tháo bộ lọc trà hoặc trà

cái túi.

Cấp nước ấm hoặc nước nóng Nguy cơ

bỏng ở vòi nước nóng. Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

Tránh xa khu vực bên dưới vòi khi đang rót chất lỏng nóng và hơi nước.

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Đặt một vật chứa phù hợp bên dưới vòi nước nóng. Chạm vào điều khiển cảm biến.

Chọn Đồ uống khác và chọn giữa nước ấm hoặc nước nóng.

Xác nhận bằng OK.

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Bạn có thể lựa chọn giữa các tùy chọn sau: - Nước nóng khoảng

80 °C - Nước ấm khoảng 60 °C

Đồ uống cà phê chi tiết

Bạn có thể sử dụng máy pha cà phê để pha chế các loại đồ uống có cà phê sau:

- Ristretto là một loại es-presso đậm đặc, mạnh mẽ. Nó được pha chế với cùng một lượng cà phê như một tách espresso nhưng cần ít nước hơn nhiều.
- Espresso là một loại cà phê có hương thơm mạnh với màu nâu hạt phỉ dày lớp bọt - được gọi là crema - ở trên cùng. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng hạt cà phê rang espresso để pha espresso.
- Cà phê khác với cà phê espresso ở chỗ lượng nước tăng lên và rang đậm. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng hạt cà phê cách rang đúng để pha cà phê.
- Cà phê dài là loại cà phê có lượng nước nhiều hơn đáng kể.
- Cappuccino gồm khoảng 2/3 bọt sữa và 1/3 es-presso. Tại.
- Latte macchiato gồm 1/3 mỗi loại gồm sữa nóng, bọt sữa và cà phê es-presso.
- Caffè latte bao gồm espresso và sữa nóng.
- Cappuccino italiano có cùng tỷ lệ bọt sữa và cà phê espresso như một tách cappuccino. Sự khác biệt là đầu tiên là thêm espresso và sau đó bọt sữa.
- Espresso macchiato là một loại cà phê espresso với một lượng nhỏ bọt sữa trên đỉnh đầu.
- Flat white là một loại cap-puccino đặc biệt có chứa đáng kể nhiều espresso hơn bọt sữa cho một hương thơm cà phê nồng nàn.

- Café au lait là một loại cà phê theo phong cách Pháp gồm có cà phê và bọt sữa. Café au lait thường được phục vụ trong bát.

Đồ uống trà chi tiết

Để pha trà, bạn có thể chọn một trong các cách sau:

- Trà Nhật Bản là loại trà xanh chất lượng cao trà có hương vị tươi mát, "xanh" tuyệt hảo nếm. Nhiệt độ pha: khoảng 65 °C, thời gian pha: khoảng 1,5 phút
- Trà trắng là một loại trà xanh chỉ có những nụ non của cây trà là được sử dụng và xử lý rất nhẹ nhàng. Trà trắng có hương vị đặc biệt nhẹ. Nhiệt độ pha: khoảng 70 °C, thời gian pha: khoảng 2 phút
- Trà xanh có màu xanh từ lá của cây trà. Trà lá được rang hoặc hấp tùy theo vùng miền. Trà xanh có thể truyền nhiều lần. Nhiệt độ pha: khoảng 77 °C, thời gian pha: khoảng 2,5 phút
- Trà đen có màu sẫm và hương vị đặc trưng từ quá trình lên men của lá trà. Trà đen có thể được thưởng thức cùng một ít chanh hoặc sữa. Nhiệt độ pha: khoảng 87 °C, thời gian pha: khoảng 3 phút
- Trà thảo mộc là một loại trà thơm đồ uống làm từ lá khô hoặc tươi các bộ phận của cây. Nhiệt độ pha: khoảng 87 °C, thời gian pha: khoảng 8 phút

Tốt để biết

- Trà trái cây được làm từ những miếng trái cây khô quả và/hoặc các bộ phận của cây, ví dụ như hoa hồng hồng. Hương vị của đồ uống thay đổi tùy theo loại cây được sử dụng và cách chúng được pha trộn. Rất nhiều trái cây trà cũng có hương vị.

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

Nhiệt độ pha chế được cài đặt sẵn sẽ khác nhau tùy thuộc vào loại trà.

Nhiệt độ phân phối tương ứng là những thứ mà Miele khuyến dùng tạo ra các loại trà có liên quan.

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

Lượng trà cần thiết thay đổi từ từ loại trà này sang loại trà khác. Luôn tuân thủ khuyến nghị của nhà sản xuất trên bao bì hoặc của nhà bán lẻ. Bạn có thể điều chỉnh lượng nước tùy theo loại trà và

kích thước của cốc (xem "Thay đổi kích thước khẩu phần").

Các thông số

Kích thước khẩu phần

Hương vị của cà phê sản xuất không chỉ phụ thuộc vào loại cà phê, mà còn phụ thuộc vào lượng nước sử dụng.

Bạn có thể lập trình lượng nước cho tất cả các loại đồ uống (trừ cà phê) chức năng nổi) phù hợp với kích thước của bạn cốc và/hoặc loại cà phê bạn đang sử dụng.

Đối với đồ uống cà phê có sử dụng sữa, bạn có thể không chỉ thiết lập lượng espresso hoặc cà phê mà còn cả lượng sữa hoặc

bọt sữa được phân phối với những thứ này đồ uống.

Có thể lập trình khẩu phần tối đa cho từng loại đồ uống. Quá trình phân phối sẽ dừng lại khi đạt được điều này. đã đạt được. Phần tối đa có thể kích thước sau đó được lưu bởi máy cho loại đồ uống này.

Số lượng cà phê

Máy pha cà phê có thể xay và pha 6-14 g hạt cà phê cho mỗi cốc. Lượng cà phê xay càng nhiều, đồ uống càng mạnh.

Lượng cà phê quá thấp nếu cà phê espresso hoặc cà phê thiếu độ đậm đà.

Tăng lượng cà phê cần pha thêm cà phê xay.

Lượng cà phê quá cao nếu cà phê espresso hoặc cà phê có vị đắng.

Giảm lượng cà phê cần pha ít cà phê xay hơn.

Mẹo: Nếu cà phê quá đậm đối với bạn hoặc nó có vị đắng, hãy thử một loại khác đầu.

Nhiệt độ pha chế cho đồ uống cà phê

Nhiệt độ pha phải được điều chỉnh phù hợp với loại đầu bạn đang sử dụng và cách chúng được rang. Nó cũng thay đổi tùy thuộc vào việc bạn có pha cà phê espresso hay không hoặc cà phê.

Một số loại đầu nhạy cảm với nhiệt độ cao nhiệt độ pha chế, dẫn đến vị giác bị suy giảm. Nếu cà phê của bạn có vị đắng, nhiệt độ pha của bạn giá trị được chọn có thể quá cao.

Espresso thường được pha ở nhiệt độ cao hơn nhiệt độ.

Nhiệt độ pha chế đồ uống trà

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ pha chế cho từng loại trà bằng cách tùy chỉnh nhiệt độ pha.

Nhiệt độ tăng khoảng 2 °C tạo ra sự khác biệt đáng chú ý-
sự kiện.

Pha cà phê xay sẵn Khi bật chức năng pha cà

phê xay sẵn, cà phê xay sẽ được làm ấm bằng một ít nước nóng. Bột cà phê sẽ nở ra một chút. Lượng nước còn lại sẽ được ép qua bột cà phê đã được làm ấm ngay sau đó. Nếu cà phê của bạn có vị quá nhạt và bạn muốn thêm chút gia vị và đậm đà, hãy thử chức năng "Pha trước". Tùy thuộc vào loại cà phê được sử dụng, việc pha trước có thể làm tăng hương vị.

Bạn có thể cài đặt thời gian ủ ngắn hoặc dài hoặc tắt hoàn toàn chức năng "Ủ sớm".

Mẹo: Chúng tôi đặc biệt khuyên bạn nên sử dụng chức năng "Pha trước" để pha cà phê.

Mức độ xay: Mức độ xay

quyết định thời gian tiếp xúc giữa bột cà phê và nước, được gọi là thời gian chiết xuất. Chỉ khi chọn được mức độ xay lý tưởng, máy mới có thể pha chế một tách cà phê hoàn hảo với lớp crema mịn màu nâu hạt phỉ.

Điều chỉnh cài đặt

Hiển thị và thay đổi Cài đặt Menu đồ uống
được

hiển thị. Chạm vào nút điều khiển

cảm biến. Chọn Cài đặt . Xác

nhận bằng OK.

Chọn tùy chọn menu mà bạn muốn
để hiển thị hoặc thay đổi.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi cài đặt theo yêu cầu. Xác
nhận bằng OK.

Một số cài đặt có thể tìm thấy trong menu Cài
đặt được mô tả trong các phần riêng biệt
trong hướng dẫn vận hành.

Ngôn ngữ Bạn

có thể chọn ngôn ngữ (và vị trí của
ngôn ngữ đó) cho toàn bộ văn bản hiển
thị.

Mẹo: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, bạn có thể
tìm lại tùy chọn "Ngôn ngữ" thông qua biểu
tượng .

Hẹn giờ: tắt sau

Nếu không có cảm biến nào được chạm vào

hoặc không có đồ uống nào được pha, máy pha cà phê
sẽ tự tắt sau 20 phút để tiết kiệm năng lượng.

Bạn có thể thay đổi thời gian này sang thời
gian khác (có thể đặt từ 20 phút đến 9 giờ).

Việc kéo dài thời gian tắt máy sẽ làm tăng
mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê.

TeaTimer

Bạn có thể sử dụng chức năng TeaTimer để hẹn
giờ khi pha trà.

Có thời gian pha chế được cài đặt sẵn cho từng
loại trà. Bạn có thể điều chỉnh thời gian pha chế
được cài đặt sẵn (tối đa 14:59 phút).

Bạn có thể thiết lập TeaTimer như sau:

- Tự động : TeaTimer bắt đầu tự động-
một cách tự nhiên sau khi nước đã được phân phối.
- Thủ công: bạn có thể khởi động TeaTimer sau khi
nước đã được rót ra.

Trong khi thời gian pha đang đếm ngược, bạn
có thể tiếp tục sử dụng máy pha cà phê như bình
thường. Sau khi thời gian pha kết thúc, chuông sẽ
kêu và biểu tượng sẽ nhấp nháy.

Âm lượng

Bạn có thể cài đặt âm lượng của giai điệu chào
mừng, tiếng chuông và âm bàn phím (thanh phân
đoạn).

Độ sáng màn hình Bạn

có thể cài đặt độ sáng màn hình (thanh
phân đoạn).

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

Ánh sáng Bạn

có thể thay đổi độ sáng của đèn khi bật hoặc
tắt máy pha cà phê.

Bạn cũng có thể chỉ định thời gian đèn sẽ sáng
khi máy tắt (có thể điều chỉnh từ 15 phút đến 9 giờ).

Điều chỉnh cài đặt

Đèn càng sáng và bật càng lâu thì mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê càng cao.

Thông tin (hiển thị thông tin)

Bạn có thể hiển thị số lượng đồ uống đã pha chế cho đến thời điểm hiện tại và số lượng đồ uống có thể pha chế thêm cho đến khi chương trình bảo trì phải được chạy.

Độ cao

Nếu máy pha cà phê được lắp đặt ở độ cao lớn, áp suất không khí thấp hơn sẽ khiến nước sôi ở nhiệt độ thấp hơn tương ứng. Bạn có thể cài đặt độ cao tại địa phương để đảm bảo nhiệt độ pha chế lý tưởng.

Chế độ hiệu suất

Bạn có thể chọn chế độ Hiệu suất phù hợp với thói quen sử dụng của mình:

- Chế độ tiết kiệm
- Chế độ Barista
- Chế độ Latte

Ngoài ra còn có chế độ sử dụng máy pha cà phê thường xuyên và liên tục: Chế độ tiệc tùng.

Chế độ tiết kiệm

Ở chế độ Eco, máy pha cà phê tiêu thụ ít năng lượng nhất. Hệ thống không nóng lên cho đến khi có người bắt đầu pha chế.

Chế độ Eco được thiết lập mặc định. Việc chọn chế độ Hiệu suất khác với chế độ Eco sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê.

Chế độ Barista

Chế độ Hiệu suất này được tối ưu hóa để mang đến trải nghiệm thưởng thức cà phê nguyên chất. Người dùng có thể thưởng thức đồ uống pha cà phê ngay lập tức vì máy pha cà phê luôn được làm nóng đến nhiệt độ pha chế.

Chế độ Barista tiêu thụ nhiều năng lượng hơn chế độ Eco.

Chế độ Latte

Chế độ Hiệu suất này được tối ưu hóa để pha chế sữa. Ở chế độ Latte, đồ uống từ sữa có thể được pha chế trong thời gian ngắn hơn nhiều.

Chế độ Latte tiêu thụ nhiều năng lượng hơn chế độ Eco và chế độ Barista.

Chế độ tiệc tùng

Chế độ Hiệu suất này được thiết lập để sử dụng máy pha cà phê thường xuyên, ví dụ như cho các buổi họp mặt gia đình.

Vệ sinh máy pha cà phê thật kỹ sau khi sử dụng nhiều, đặc biệt là đường ống dẫn sữa.

Có thể cần phải tẩy cặn máy pha cà phê và tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế.

Điều chỉnh cài đặt

Xin lưu ý những thông tin sau về chế độ Party:

- Thông báo trạng thái dọn dẹp hoặc đang dọn dẹp lời nhắc bị chặn và trì hoãn cho đến khi máy được bật trở lại.
- Bộ hẹn giờ tắt sau khi tắt sẽ bị vô hiệu hóa- đã tắt. Máy pha cà phê tắt 6 giờ sau lần kiểm soát cảm biến cuối cùng đã được ép.
- Đèn cốc được giữ nguyên vĩnh viễn bật ở mức độ sáng tối đa trong thời gian dài bằng cà phê máy vẫn bật.

Độ cứng của nước

Lập trình máy pha cà phê cho mức độ cứng của nước ở khu vực của bạn để nó hoạt động chính xác và không nhận được Bị hư hại.

Liên hệ với nhà cung cấp nước địa phương của bạn để tìm ra khỏi phạm vi độ cứng của nước tại địa phương của bạn nếu cần thiết.

Nếu bạn đang sử dụng nước uống đóng chai, Ví dụ, nước khoáng, hãy chọn cài đặt theo hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi rõ trên nhãn. chai theo mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l).

Không sử dụng nước có ga.

Mức độ cứng được thiết lập ở mức 21 °dH bởi mặc định.

Độ cứng của nước Canxi con-		Cài đặt
°dH	mmol/l	
		mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)
1	0,2	7
2	0,4	14
3	0,5	21
4	0,7	29
5	0,9	36

Độ cứng của nước Hàm lượng canxi		Cài đặt
°dH	mmol/l	
		mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)
6	1.1	43
7	1.3	50
8	1.4	57
9	1.6	64
10	1.8	71
11	2.0	79
12	2.1	86
13	2.3	93
14	2,5	100
15	2.7	107
16	2.9	114
17	3.0	121
18	3.2	129
19	3.4	136
20	3.6	143
21	3.8	150
22	3.9	157
23	4.1	164
24	4.3	171
25	4,5	179
26	4.6	186
27	4.8	193
28	5.0	200
29	5.2	207
30	5.4	214
31	5,5	221
32	5.7	229
33	5.9	236
34	6.1	243
35	6.3	250
36	6.4	257

Điều chỉnh cài đặt

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

Mẹo: Nếu độ cứng của nước >21 °dH (3,8 mmol/l), chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thay vào đó hãy dùng nước uống đóng chai (< 150 mg/l Ca2+). Điều này có nghĩa là máy pha cà phê sẽ cần phải được tẩy cặn ít thường xuyên hơn và sẽ có ít tác động hơn với môi trường vì sẽ sử dụng ít chất tẩy cặn hơn.

Khóa hệ thống

Bạn có thể khóa máy pha cà phê để ngăn chặn việc sử dụng máy mà bạn không biết, ví dụ như trẻ em.

Tạm thời vô hiệu hóa hệ thống khóa

Nhấn và giữ OK trong 6 giây.

Khóa hệ thống được kích hoạt lại khi máy pha cà phê sau đó sẽ tắt.

Mật ong@nhà

Máy pha cà phê được trang bị một Mô-đun WiFi và được kích hoạt cho Honey@home.

- Tùy thuộc vào việc bạn đã kết nối máy pha cà phê với mạng của mình hay chưa, các tùy chọn sau đây là được hiển thị dưới Miele@home:
- Thiết lập: Tùy chọn này chỉ xuất hiện nếu máy pha cà phê chưa bao giờ được kết nối với mạng WiFi hoặc cấu hình mạng đã được đặt lại.
 - Vô hiệu hóa*/Kích hoạt*: Các thiết lập cho mạng WiFi được giữ lại, nhưng mạng được bật hoặc tắt.
 - Trạng thái kết nối*: Thông tin về kết nối WiFi được hiển thị. Các biểu tượng cho biết sức mạnh của kết nối.
 - Thiết lập lại*: Các thiết lập cho mạng WiFi hiện tại sẽ được thiết lập lại. Kết nối WiFi sẽ được thiết lập từ đầu.
 - Reset*: Mạng đã tắt và cài đặt cho WiFi hiện tại mạng sẽ được thiết lập lại.

* Tùy chọn menu này xuất hiện nếu Miele@home đã được thiết lập và máy pha cà phê có - nếu có - đã được kết nối với mạng WiFi.

Mạng lưới làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê, thậm chí nếu nó bị tắt.

Cấu hình mạng phải là thiết lập lại bất cứ khi nào máy pha cà phê được đang được xử lý hoặc bán, hoặc nếu đã qua sử dụng máy pha cà phê đang được đưa vào hoạt động. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng tất cả dữ liệu cá nhân đã được xóa bỏ và chủ sở hữu trước đó sẽ không còn có thể tiếp cận được cà phê máy móc.

Điều chỉnh cài đặt

Điều khiển từ xa

Tùy chọn menu Điều khiển từ xa sẽ xuất hiện nếu Miele@home đã được thiết lập và máy pha cà phê đã được kết nối với mạng WiFi.

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

Chức năng điều khiển từ xa được bật theo mặc định.

Cập nhật từ xa Chức

năng Cập nhật từ xa cho phép cập nhật phần mềm trên máy pha cà phê của bạn. Nếu có bản cập nhật cho máy pha cà phê của bạn, máy sẽ tự động tải xuống. Bản cập nhật sẽ không được cài đặt tự động. Chúng phải được khởi tạo thủ công.

Nếu bạn không cài đặt bản cập nhật, bạn vẫn có thể tiếp tục sử dụng máy pha cà phê theo cách thông thường. Tuy nhiên, Miele khuyến nghị bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Tùy chọn menu RemoteUpdate chỉ được hiển thị và chỉ có thể được chọn nếu các yêu cầu để sử dụng Miele@home đã được đáp ứng.

Chức năng Cập nhật từ xa được kích hoạt theo mặc định. Các bản cập nhật khả dụng sẽ được tự động tải xuống nhưng chỉ được cài đặt nếu bạn cài đặt thủ công.

Tắt RemoteUpdate nếu bạn không muốn bất kỳ bản cập nhật nào được tải xuống tự động.

Chạy RemoteUpdate

Thông tin về nội dung và phạm vi cập nhật được cung cấp trong ứng dụng Miele.

Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình máy pha cà phê nếu bản cập nhật đã sẵn sàng để cài đặt.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn lại sau. Bạn sẽ được nhắc nhở về bản cập nhật vào lần tiếp theo khi bật máy pha cà phê.

Tắt RemoteUpdate nếu bạn không muốn cài đặt bản cập nhật.

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

Xin lưu ý những thông tin sau về chức năng RemoteUpdate: - Bạn sẽ chỉ nhận được tin nhắn khi có RemoteUpdate.

- Sau khi RemoteUpdate được cài đặt, bạn không thể hoàn tác được.
- Không tắt máy pha cà phê 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 thực hiện bởi Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Phiên bản phần mềm

Tùy chọn menu "Phiên bản phần mềm" dành cho Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele. Bạn không cần thông tin này để sử dụng trong gia đình.

Điều chỉnh cài đặt

Chương trình trưng bày (Chế độ demo)

Không kích hoạt chức năng này để sử dụng trong nhà.

Chương trình Showroom | Chế độ Demo cho phép trình diễn máy pha cà phê tại các cửa hàng hoặc phòng trưng bày. Ở chế độ này, đèn báo sáng nhưng không thể pha chế đồ uống và không thể chạy bất kỳ chương trình bảo trì nào.

Bạn có thể kích hoạt chế độ demo mà không cần khởi động máy lần đầu. Bật và tắt máy pha cà phê lần nữa. Nhấn nút điều khiển ngay lập tức trong 5 giây. Chế độ demo được kích hoạt.

Mặc định của nhà máy

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

Những mục sau đây sẽ không được đặt lại:

- Số lượng đồ uống đã pha chế và tình trạng thiết bị (Số phần cho đến khi thiết bị cần tẩy cặn, ... bộ phận pha chế cần tẩy dầu mỡ)
- Ngôn ngữ -
- Hồ sơ và đồ uống liên quan
- Honey@home

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ đối với sức khỏe do vệ sinh không đầy đủ

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

Vệ sinh máy pha cà phê thường xuyên.

Tổng quan về các khoảng thời gian vệ sinh

Tần suất khuyến nghị	Tôi phải vệ sinh/bảo dưỡng những gì?
Hàng ngày (vào cuối ngày)	Bình đựng nước
	Thùng chứa bã
	Khay hứng nước và nắp khay hứng nước
	Hộp đựng sữa
	Ống hút sữa
Một lần một tuần (thường xuyên hơn nếu bạn dùng nhiều)	Vòi trung tâm
	Van xả đường ống sữa và các bộ phận kết nối (có bàn chải làm sạch)
	Đơn vị pha chế
	Khu vực bên trong bên dưới đơn vị pha chế
	Vỏ bọc (đặc biệt quan trọng ngay sau khi tẩy cặn)
Một lần một tháng	Hộp đựng hạt và máng cà phê xay
	Bộ lọc bình chứa nước
	Máy phun hơi nước (có chổi vệ sinh)
Một lần một năm (thường xuyên hơn nếu cần thiết)	Bôi mỡ vào bộ phận pha chế (bằng mỡ silicon)
Khi được nhắc	Làm sạch đường ống dẫn sữa (bằng 1 que làm sạch)
	Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (bằng 1 viên tẩy rửa)
	Tẩy cặn thiết bị (với 1 viên tẩy cặn)

Làm sạch bằng tay hoặc bằng máy rửa chén

Máy pha cà phê không an toàn khi rửa bằng máy rửa chén.

Chỉ vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dưới vòi nước ấm đang chảy. Không sử dụng nước rửa chén hoặc bất kỳ chất tẩy rửa nào khác.

Các thành phần sau đây chỉ được vệ sinh bằng tay:

- Nắp vòi trung tâm bằng thép không gỉ
- Đơn vị pha chế
- Nắp bình chứa nước
- Nắp hộp đựng đậu

- Bảng điều khiển phía dưới

Nguy cơ hư hỏng do nhiệt độ máy rửa chén quá cao

Các bộ phận có thể bị hỏng (ví dụ có thể bị cong vênh) nếu rửa bằng máy rửa chén ở nhiệt độ cao hơn 55 °C.

Đối với các bộ phận an toàn với máy rửa chén, hãy luôn chọn chương trình máy rửa chén có nhiệt độ tối đa là 55 °C.

Tiếp xúc với thuốc nhuộm tự nhiên như thuốc nhuộm có trong cà rốt, cà chua và tương cà có thể làm đổi màu các bộ phận nhựa trong máy rửa chén. Sự đổi màu này không ảnh hưởng đến độ bền của các bộ phận.

Các thành phần sau đây có thể rửa bằng máy rửa chén:

- Khay hứng nước và nắp
- Nắp khay hứng nước nhỏ giọt
- Thùng đựng rác

- Bình đựng nước
- Vòi trung tâm (không có thép không gỉ che phủ)
- Đường ống dẫn sữa có van xả
- Ống hút sữa
- Bình đựng sữa có nắp (có kèm theo tùy theo mẫu)

Nguy cơ bị bỏng do các bộ phận nóng hoặc chất lỏng nóng.

Các bộ phận có thể trở nên rất nóng trong quá trình vận hành. Chạm vào các bộ phận nóng có thể gây bỏng. Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

Tránh xa khu vực bên dưới vòi khi đang rót chất lỏng nóng và hơi nước.

Luôn để máy pha cà phê nguội trước khi vệ sinh.

Xin lưu ý rằng nước trong khay hứng nước cũng có thể rất nóng.

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các linh kiện điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh máy pha cà phê.

Việc vệ sinh máy thường xuyên là rất quan trọng, vì bã cà phê đã qua sử dụng sẽ nhanh chóng bị mốc. Cặn sữa có thể bám lại và làm tắc đường ống dẫn sữa.

Vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa không phù hợp

Tiếp xúc với chất tẩy rửa không phù hợp có thể làm thay đổi hoặc làm mất màu tất cả các bề mặt. Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước.

Loại bỏ ngay lập tức tất cả các chất tẩy rửa. Đảm bảo loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa nào bị đổ hoặc bắn ra ngoài.

Để tránh làm hỏng bề mặt, không sử dụng:

- 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 rửa có chứa chất tẩy rửa (không thích hợp để vệ sinh vỏ máy)
- Chất tẩy rửa thép không gỉ
- Chất tẩy rửa máy rửa chén (không thích hợp để làm sạch vỏ máy)
- Nước lau kính
- Chất tẩy rửa cho kính gốm bếp nấu
- Chất tẩy rửa lò nướng
- Chất tẩy rửa lò nướng hơi nước (DGClean)
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ như chất tẩy rửa dạng bột và chất tẩy rửa dạng kem
- Miếng bọt biển cứng, mài mòn, ví dụ như nổi miếng cọ rửa, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa có tính mài mòn
- Khối tẩy vết bẩn
- Dụng cụ cạo kim loại sắc bén
- Băng thép hoặc dây thép không gỉ người cọ rửa
- Kem chống nắng

Vệ sinh khay hứng nước và thùng chứa chất thải

Vệ sinh khay hứng nước và thùng chứa chất thải hàng ngày để tránh mùi khó chịu và nấm mốc.

Thùng chứa nước thải nằm trong khay hứng nước.

Nước từ quá trình rửa cũng được thu gom vào thùng chứa nước thải.

Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình máy pha cà phê khi khay nhỏ giọt và/hoặc thùng chứa nước thải đã đầy và cần phải đổ. Hãy đổ hết khay hứng nước và thùng chứa nước thải.

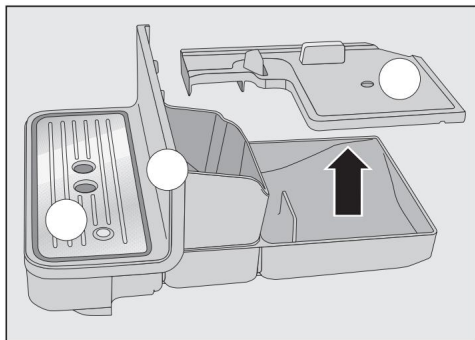
Nguy cơ bị bỏng!

Nếu quá trình rửa vừa kết thúc, hãy đợi một lúc trước khi lấy khay hứng nước ra khỏi máy pha cà phê. Nước dùng để rửa sẽ tiếp tục chảy ra từ vòi cà phê trong một thời gian.

Tháo khay hứng nước và hộp chứa nước thải khi máy pha cà phê đang bật. Nếu không, thông báo "Rửa sạch và lắp lại khay hứng nước và hộp chứa nước thải" sẽ xuất hiện trên màn hình ngay cả khi khay hứng nước và/hoặc hộp chứa nước thải chưa được đổ đầy.

Đẩy vòi ở giữa lên cao nhất có thể.

Vệ sinh và chăm sóc



Cẩn thận kéo khay hứng nước ra khỏi máy pha cà phê. Mở nắp .

Đổ hết nước trong khay hứng

nước và hộp đựng chất thải.

Tháo nắp khay hứng nước và tấm ốp phía dưới .

Chỉ vệ sinh tấm ốp phía dưới bằng tay, sử dụng nước ấm và một ít nước rửa chén.

Tất cả các bộ phận khác đều có thể rửa bằng máy rửa chén.

Vệ sinh kỹ lưỡng tất cả các bộ phận.

Làm sạch bên trong máy pha cà phê

đường viền bên dưới nơi đặt khay hứng nước.

Lắp ráp lại tất cả các bộ

phận. Đẩy khay hứng nước trở lại máy pha cà phê.

Đảm bảo khay hứng nước đã được đẩy sâu nhất có thể vào máy pha cà phê.

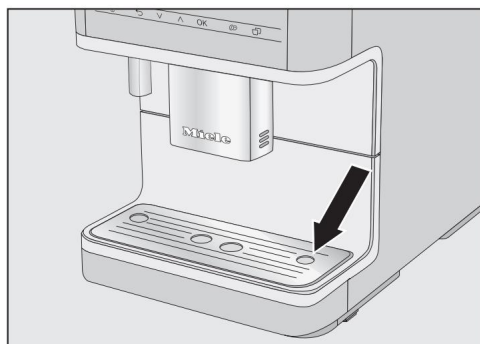
Vệ sinh nắp khay hứng nước Tháo

nắp khay hứng nước. Vệ

sinh nắp khay hứng nước bằng tay với nước ấm và một ít nước rửa chén.

Lau

khô nắp khay hứng nước.



Lắp lại nắp khay hứng nước. Đảm bảo rằng nắp khay hứng nước được lắp đúng cách (xem hình ảnh).

Mẹo: Để vệ sinh khay hứng nước kỹ hơn, hãy vệ sinh khay bằng máy rửa chén thường xuyên.

Vệ sinh và chăm sóc

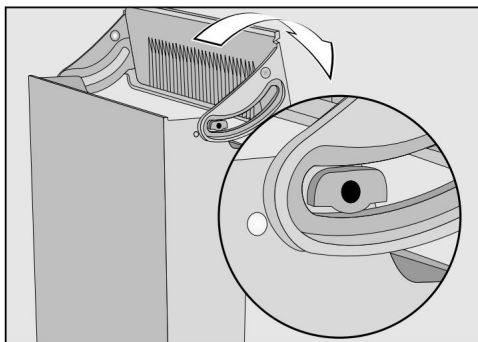
Vệ sinh bình chứa nước

Chỉ rửa sạch nắp bình chứa nước bằng tay, sử dụng nước ấm và một ít nước rửa chén.

Vệ sinh bình chứa nước mỗi ngày.

Nhấn vào vạch trên nắp bình chứa nước.

Kéo hộp đựng nước lên bằng nắp để tháo ra.



Tháo nắp hộp đựng và rửa sạch bằng tay.

Rửa sạch bình chứa nước bằng tay với nước ấm và một ít nước rửa chén. Lau khô bình chứa nước.

Mẹo: Để vệ sinh bình chứa nước kỹ hơn, hãy rửa bình trong máy rửa chén thường xuyên.

Cẩn thận vệ sinh và lau khô bề mặt đặt bình chứa nước, đặc biệt chú ý vệ sinh các hốc đúng cách. Lắp lại bình chứa nước.

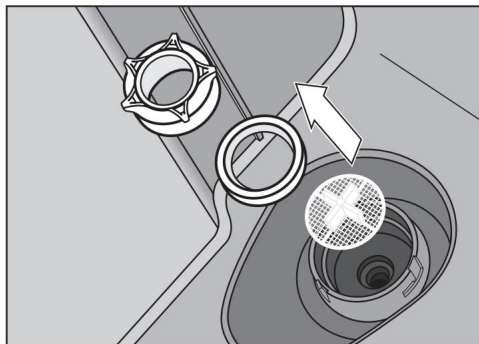
Đảm bảo van, mặt dưới bình chứa nước và bề mặt bên dưới bình chứa nước sạch sẽ. Nếu không, bình chứa nước sẽ không được lắp đúng vị trí.

Vệ sinh bộ lọc bình chứa nước

Vệ sinh bộ lọc bình chứa nước mỗi tháng một lần.

Bộ lọc bình chứa nước nằm bên dưới bình chứa nước.

Tháo bình chứa nước.



Mở nắp. Tháo vòng đệm và bộ lọc. Rửa sạch tất cả các bộ phận cần

thận dưới vòi nước chảy Nước.

Sau đó, lắp lại bộ lọc bình chứa nước (với hình chữ thập hướng lên trên) và vòng đệm. Cuối cùng, vặn chặt nắp lại.

Đặt bình chứa nước trở lại vị trí cũ.

Vệ sinh vòi trung tâm

Chỉ vệ sinh nắp thép không gỉ của vòi trung tâm bằng tay, sử dụng nước ấm và một ít nước rửa chén.

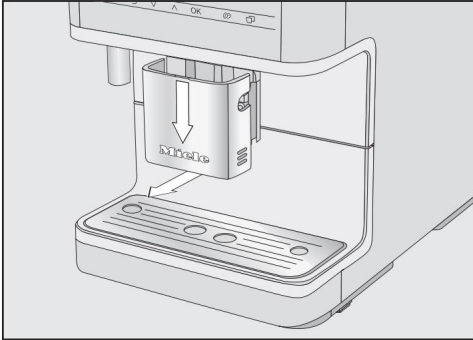
Tất cả các bộ phận khác đều có thể rửa bằng máy rửa chén.

Sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm cho những bộ phận khó tiếp cận trong bộ phận phân phối.

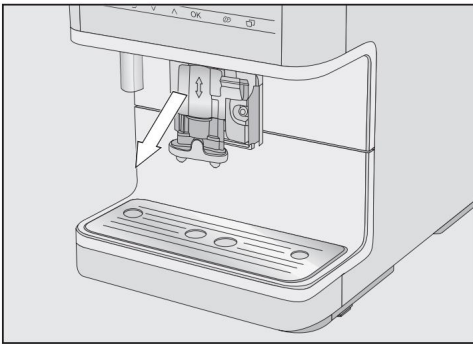
Vệ sinh và chăm sóc

Mẹo: Vết bẩn cứng đầu sẽ dễ vệ sinh hơn nếu bạn ngâm từng bộ phận qua đêm trong nước và nước rửa chén. Sau đó, rửa sạch các bộ phận dưới vòi nước chảy.

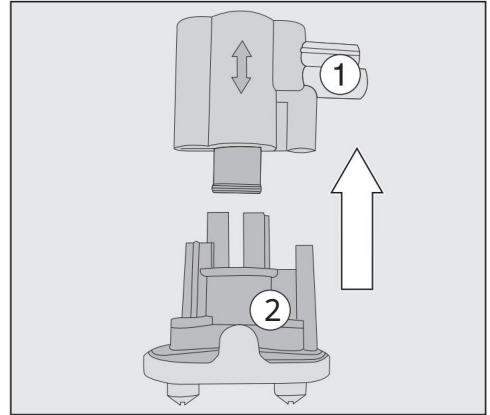
Tháo rời vòi trung tâm



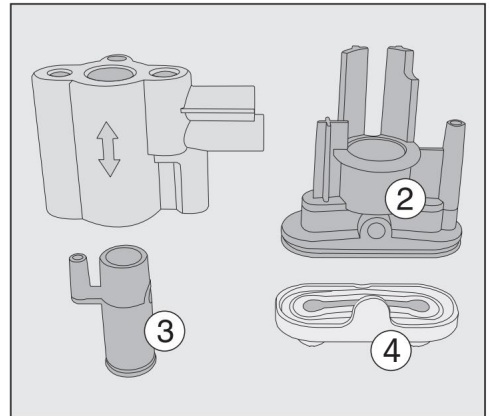
Đẩy vòi ở giữa xuống và tháo nắp thép không gỉ bằng cách kéo về phía bạn.



Tháo bộ phận phân phối ra khỏi
đăng trước.



Kéo phần silicon phía trên bằng
lỗ mở cho đường ống dẫn sữa ra khỏi
giá đỡ màu đen.



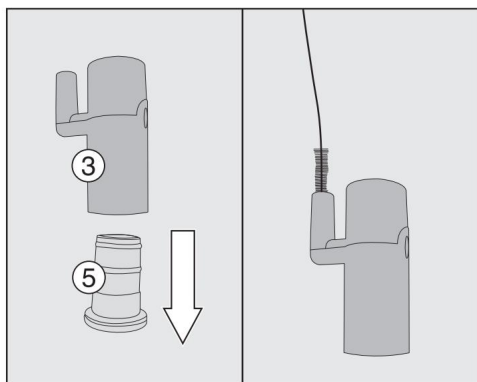
Phần silicon màu xám chứa một bộ
phận hình trụ màu đen: kéo bộ phận
màu đen ra. Tháo các

vòi phân phối.

Mẹo: Ngâm vòi trong nước pha một ít
nước rửa chén khoảng 1 giờ để loại bỏ cặn
bẩn cứng đầu. Sau đó, "nhào" vòi.

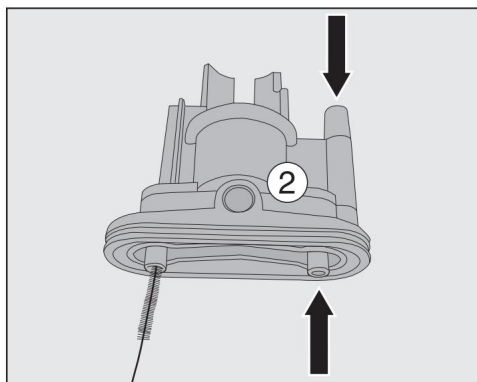
Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh vòi trung tâm

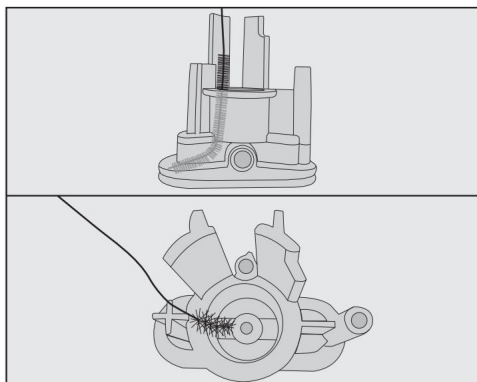


Kéo miếng chèn silicon màu xám ra khỏi bộ phận màu đen. Làm

sạch ống nhỏ trên bộ phận màu đen bằng bàn chải, như được thể hiện trong hình minh họa.



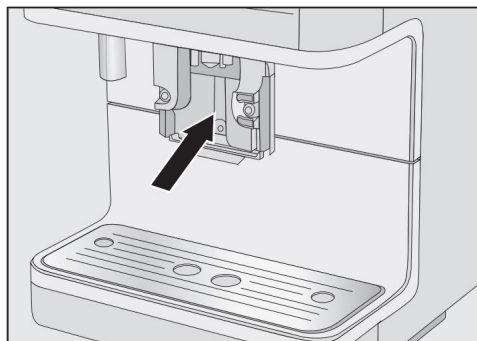
Làm sạch tất cả các lỗ trên màu đen giá đỡ có chổi vệ sinh.



Nghiêng nhẹ bàn chải vệ sinh và vệ sinh cả hai vòi. Vệ sinh

kỹ lưỡng tất cả các bộ phận.

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



Lau sạch bề mặt của vòi trung tâm bằng vải xốp ẩm.

Lắp lại vòi trung tâm. Bộ phận phân phối

sẽ dễ lắp lại hơn nếu các bộ phận riêng lẻ được làm ấm bằng nước. Lắp lại bộ phận phân phối. Đẩy các vòi

chắc chắn xung quanh để bộ phận phân phối nằm chắc chắn trong rãnh. Lắp lại bộ phận phân phối vào vòi trung tâm. Đẩy nắp thép không gỉ và kết nối đường ống sữa nếu cần.

Mẹo: “Đường nối” trên ống dẫn sữa và vòi ở giữa giúp lắp ráp dễ dàng hơn.

Vệ sinh ống hút sữa Vệ sinh ống hút sữa

hàng ngày. Rửa sạch ống hút sữa dưới

vòi nước chảy
Nước.

Tháo bộ phận kết nối ra khỏi ống thép không gỉ.

Làm sạch các bộ phận bằng tay dưới vòi nước chảy nước rửa chén với một ít nước rửa chén.

Nếu cần, hãy ngâm các bộ phận qua đêm trong nước và một ít nước rửa chén.

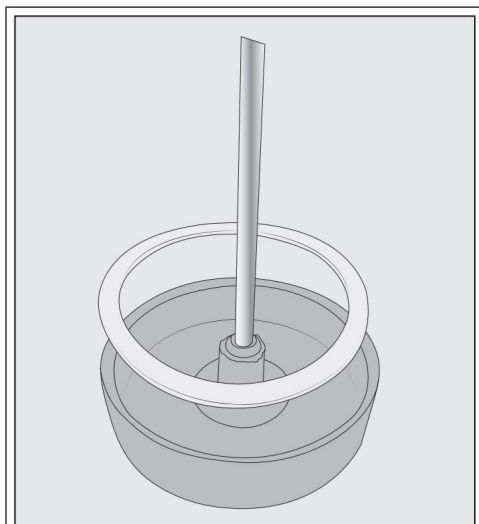
Sau đó rửa sạch các bộ phận dưới vòi nước chảy.

Lau khô các bộ phận.

Mẹo: Để vệ sinh từng bộ phận kỹ lưỡng hơn, hãy rửa chúng trong máy rửa chén theo định kỳ.

Vệ sinh bình đựng sữa Vệ sinh bình đựng sữa

hàng ngày. Mở nắp bình đựng sữa ra khỏi kính. Tháo ống thép không gỉ.



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

Rửa sạch tất cả các bộ phận của bình đựng sữa bằng tay với nước nóng và một ít nước rửa chén. Lau khô tất cả

các bộ phận.

Mẹo: Để vệ sinh kỹ lưỡng hơn từng bộ phận của hộp đựng sữa, hãy rửa chúng trong máy rửa chén theo định kỳ.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh đường ống dẫn sữa và van xả

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

Nút silicon có thể bị hư hỏng do các vật nhọn, ví dụ như bàn chải vệ sinh đi kèm, và ngừng hoạt động.

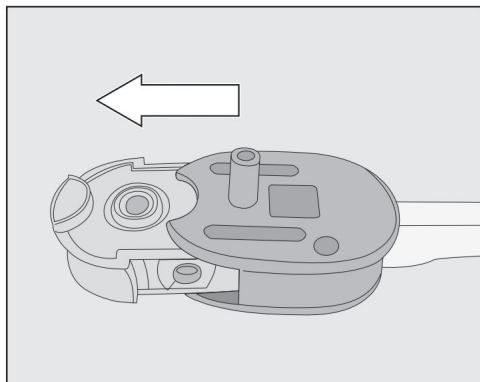
Hãy chắc chắn tháo nút silicon trước khi vệ sinh thân van xả bằng bàn chải vệ sinh hoặc dụng cụ tương tự.

Không sử dụng vật nhọn, ví dụ như kim, để làm sạch nút silicon.

Không đi chuyển hoặc tháo các viên bi màu trắng trong nút silicon.

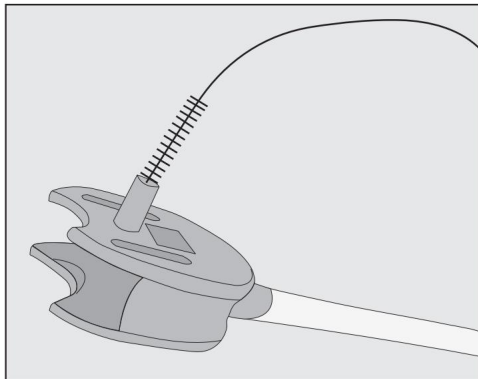
Chỉ vệ sinh nút silicon dưới vòi nước chảy và/hoặc trong máy rửa chén. Không sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm theo thiết bị.

Vệ sinh đường ống dẫn sữa và van xả ít nhất một lần một tuần.

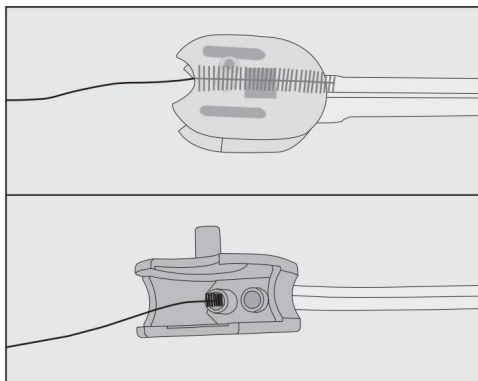


Rút nút silicon ra khỏi thân van xả. Rửa nút silicon dưới

vòi nước chảy. Không dùng vật nhọn để loại bỏ cặn sữa.

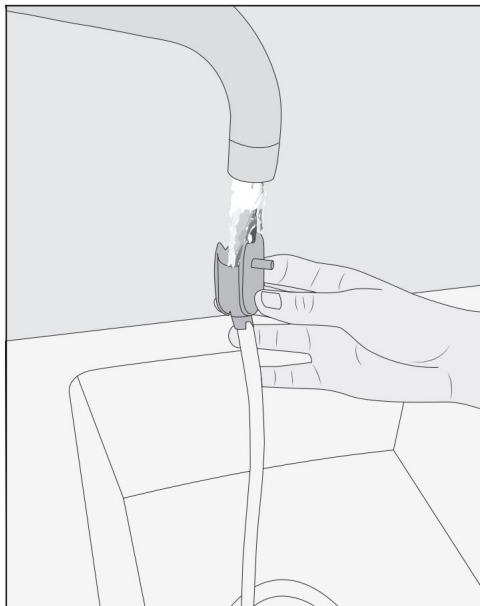


Sử dụng bàn chải để làm sạch van xả cơ thể dưới vòi nước đang chảy.



Cũng làm sạch các kết nối ống trong thân van xả. Để thực hiện việc này, hãy đưa bàn chải vệ sinh vào cả hai lỗ và di chuyển bàn chải qua lại.

Vệ sinh và chăm sóc



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 và một ít nước rửa chén.

Rửa sạch tất cả các bộ phận dưới vòi nước chảy. Lắp lại van xả.

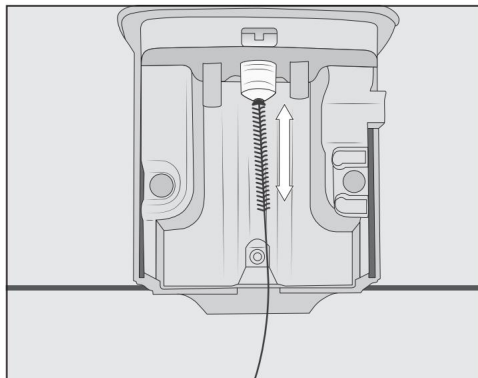
Mẹo: Để vệ sinh tất cả các bộ phận kỹ lưỡng hơn, hãy rửa chúng trong máy rửa chén theo định kỳ.

Vệ sinh vòi phun hơi nước Vệ sinh

vòi phun hơi nước mỗi tháng một lần. Đẩy

vòi trung tâm xuống và tháo nắp thép không gỉ bằng cách kéo về phía bạn. Tháo bộ phận phân phối ra

đồng trước.



Đẩy bàn chải làm sạch vào luồng hơi nước tối đa 1 cm.

Làm sạch tia hơi nước bằng chất tẩy rửa chải.

Đẩy bộ phận phân phối trở lại vòi trung tâm và đẩy nắp thép không gỉ lại.

Vệ sinh hộp đựng hạt cà phê và máng đựng cà phê xay

Nguy cơ bị thương do máy xay!

Tắt máy pha cà phê và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh hộp đựng hạt cà phê.

Hạt cà phê chứa dầu có thể bám vào thành hộp đựng hạt và cản trở dòng chảy của hạt. Do đó, hãy vệ sinh hộp đựng hạt thường xuyên bằng vải mềm, khô.

Mở hộp đựng hạt. Lấy hết hạt cà phê ra. Vệ sinh hộp đựng hạt bằng vải mềm, khô.

Bây giờ có thể đổ đầy lại hộp đựng đậu.

Vệ sinh và chăm sóc

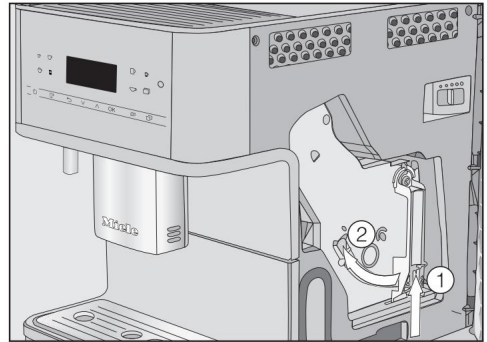
Nếu cần, hãy vệ sinh máng đựng cà phê xay:

Mở máng đựng cà phê và loại bỏ hết cặn cà phê xay.

Mẹo: Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ mọi cặn cà phê xay khô còn sót lại trong hộp đựng hạt cà phê và máng đựng cà phê xay.

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong

Để đảm bảo cà phê có hương vị ngon và ngăn ngừa sự hình thành vi khuẩn trong thiết bị, hãy vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong thiết bị ít nhất một lần một tuần. Mở cửa thiết bị.



Nhấn và giữ nút ở cuối tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm sang trái.

Khi bạn đã tháo bộ phận pha chế, không được thay đổi vị trí tay cầm trên bộ phận pha chế.

Cẩn thận kéo bộ phận pha cà phê ra khỏi máy pha cà phê.

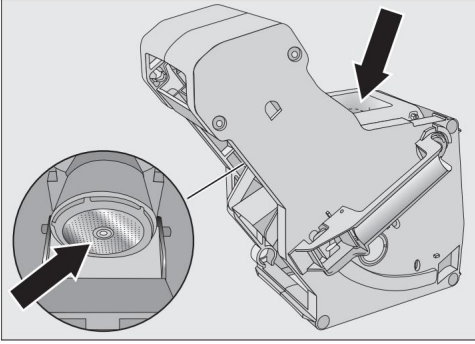
Các bộ phận chuyển động của máy pha chế được bôi trơn.

Chất tẩy rửa sẽ làm hỏng bộ phận pha chế.

Chỉ vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay với nước ấm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào.

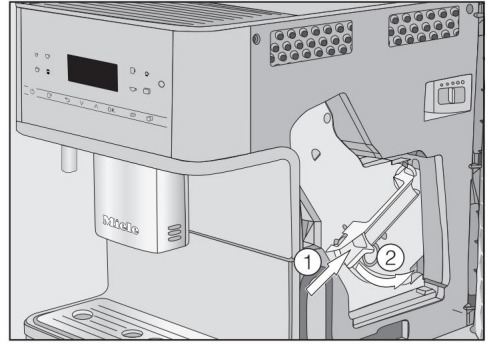
Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dưới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa.

Vệ sinh và chăm sóc



Làm sạch cặn cà phê xay
bộ lọc của máy pha chế.

Làm khô phễu để tránh bụi bẩn bám vào
phí tuôn thủ nó vào lần pha cà phê tiếp theo.



Nhấn nút ở cuối

tay cầm của máy pha cà phê và trong khi làm
như vậy, xoay tay cầm sang phải.

Đóng cửa máy.

Vệ sinh vỏ máy

Nếu để vết bẩn bám trên bề mặt trong thời
gian dài hoặc tiếp xúc với chất tẩy rửa không
phù hợp, bề mặt có thể bị thay đổi hoặc đổi
màu.

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ vết bẩn nào.

Đảm bảo lau sạch ngay lập tức bất kỳ chất tẩy
cặn nào bắn ra.

Tắt máy pha cà phê.

Lau sạch mặt trước của thiết bị bằng miếng bọt
biển sạch và dung dịch nước ấm pha nước rửa
chén. Lau khô tất cả các bề mặt

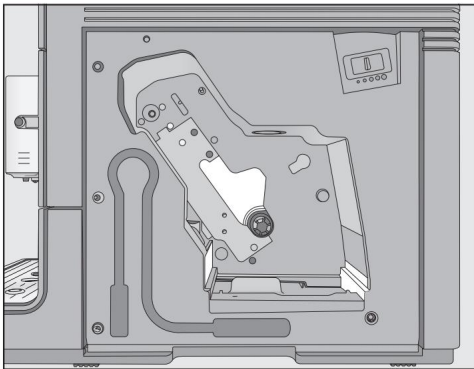
bằng khăn mềm.

Mẹo: Bạn cũng có thể vệ sinh vỏ thiết bị bằng
vải sợi nhỏ đa năng của Miele.

Chương trình bảo trì

Máy pha cà phê có các chương trình bảo trì sau:

- Xả sạch máy
- Rửa sạch đường ống dẫn sữa
- Vệ sinh đường sữa



Làm sạch bên trong máy pha cà phê

Trung Quốc. Đảm bảo rằng các khu vực được
tô sáng trong hình minh họa được làm sạch
đặc biệt kỹ lưỡng.

Mẹo: Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cặn cà phê
xay khô. Đẩy bộ phận pha chế trở
lại máy pha cà phê.

Vệ sinh và chăm sóc

- Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế
- Tẩy cặn máy

Thực hiện chương trình bảo trì liên quan khi màn hình hiển thị lời nhắc. Bạn cũng có thể bắt đầu chương trình bảo trì bất cứ lúc nào để máy pha cà phê không phải nhắc nhở vệ sinh bắt buộc vào thời điểm bất tiện.

Xin lưu ý rằng mỗi chương trình bảo trì phải được thực hiện đến cùng và không thể hủy bỏ.

Mở menu Bảo trì Bạn có thể tìm thấy các chương trình bảo trì trong menu Bảo trì. Chạy chương trình bảo trì liên quan khi lời nhắc xuất hiện trên màn hình hoặc khi bạn quyết định cần thực hiện.

Chạm .

Chọn Bảo trì.

Xác nhận bằng OK.

Bây giờ bạn có thể chọn chương trình bảo trì.

Mẹo: Để tránh phải đổ khay hứng nước thường xuyên và hứng nước bắn ra ngoài, bạn có thể đặt một vật chứa bên dưới vòi ở giữa.

Rửa sạch thiết bị Nếu bạn

đã pha cà phê, máy pha cà phê sẽ tự động rửa sạch ống dẫn cà phê trước khi tắt.

Bạn cũng có thể khởi động chức năng Rửa sạch thiết bị theo cách thủ công.

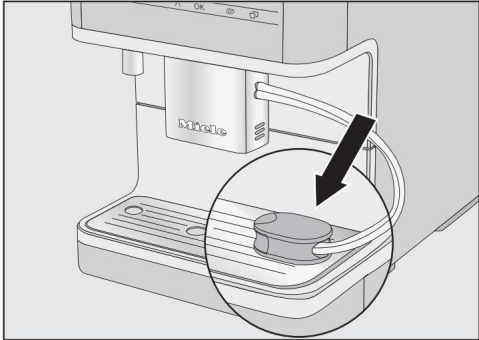
Rửa sạch ống dẫn sữa Nếu bạn đã lâu không pha sữa, hãy rửa sạch ống dẫn sữa trước khi pha lần đầu tiên.

Chạm .

Chọn Bảo trì | Rửa sạch đường ống dẫn sữa.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Đặt van xả vào khay hứng nước sẽ hiển thị trên màn hình.



Lắp van xả vào lỗ bên phải trên nắp khay hứng nước.

Xác nhận bằng OK.

Đường ống dẫn sữa sẽ được rửa sạch.

Vệ sinh đường ống dẫn sữa Chương

trình bảo dưỡng Vệ sinh đường ống dẫn sữa kéo dài khoảng 15 phút.

Bạn cần 1 que chất tẩy rửa cho đường ống dẫn sữa cho chương trình bảo trì. Chạm vào . Chọn Bảo trì | Vệ

sinh đường ống

dẫn sữa. Xác nhận bằng OK.

Quá trình sẽ bắt đầu. Làm

theo hướng dẫn trên màn hình.

Tháo bình chứa nước. Đổ dung dịch tẩy rửa vào (xem Hướng dẫn sử dụng) và lắp lại. sẽ hiển thị trên màn hình.

Mẹo: Để có kết quả làm sạch tối ưu, chúng tôi đề xuất chất tẩy rửa Miele cho đường ống dẫn sữa. Chất tẩy rửa đã được phát triển đặc biệt để sử dụng với máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng cho thiết bị do chất tẩy rửa không phù hợp. Bạn có thể đặt hàng chất tẩy rửa cho đường ống dẫn sữa qua cửa hàng trực tuyến Miele, Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele hoặc từ Đại lý Miele.

Đặt 1 que làm sạch đường ống sữa chất tác động trong một thùng chứa và thêm 300 ml nước ấm. Khuấy đều dung dịch với một cái thìa cho đến khi chất tẩy rửa bột đã tan hoàn toàn. Tháo và đổ hết nước trong bình chứa.

Đổ dung dịch tẩy rửa đã chuẩn bị vào bình đựng nước. Đặt bình chứa nước trở lại vị trí cũ.

Thực hiện theo các hướng dẫn tiếp theo được đưa ra trên màn hình. Nếu được nhắc thực hiện như vậy trên màn hình, rửa sạch bình chứa nước với nước sạch. Đảm bảo rằng không có chất tẩy rửa còn sót lại trong bình chứa nước.

Đổ đầy nước vào bình chứa nước.

Quá trình làm sạch hoàn tất khi thực đơn đồ uống được hiển thị trên màn hình.

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế

Cà phê xay có thể tích tụ bên trong thiết bị bên dưới máy pha chế. Nhiệt độ và độ ẩm có thể gây ra nấm mốc để phát triển ở đây. Để ngăn ngừa nấm mốc hình thành trong bằng cách này, loại bỏ bất kỳ đất ẩm ướt nào bã cà phê ít nhất một lần một tuần.

Bộ phận pha chế phải được tẩy dầu mỡ thường xuyên để đảm bảo cà phê thơm và vận hành máy pha cà phê không gặp sự cố máy. Tùy thuộc vào dầu tự nhiên hàm lượng cà phê được sử dụng, cách pha đơn vị có thể bị tắc nghẽn khá nhanh. Chương trình bảo dưỡng để tẩy dầu mỡ cho máy pha cà phê kéo dài khoảng 10 phút.

Bạn cần 1 viên làm sạch cho chương trình bảo trì.

Mẹo: Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên làm sạch Miele để làm sạch bộ phận pha chế. Những đã được phát triển đặc biệt để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế trong máy pha cà phê Miele máy móc và ngăn ngừa hư hỏng sau này.

Các viên làm sạch có sẵn để đặt hàng từ cửa hàng trực tuyến Miele, từ Phòng Dịch vụ Khách hàng của Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Sau khi 200 phần đã được phân phối, một thông báo nhắc nhở bạn tẩy dầu mỡ đơn vị pha chế sẽ xuất hiện trong màn hình hiển thị.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế ngay bây giờ hoặc vào một thời điểm sau đó. Máy pha cà phê sẽ tiếp tục làm việc cho đến khi bạn chọn để tẩy dầu mỡ. Để đảm bảo cà phê máy vẫn tiếp tục hoạt động bình thường trên cơ sở dài hạn, chúng tôi khuyến nghị rằng bạn tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế ngay khi bạn được nhắc nhở.

Tin nhắn này sẽ tiếp tục được hiển thị khi bạn chuyển máy pha cà phê cho đến khi bộ phận pha chế được loại bỏ dầu mỡ.

Chạm

Chọn Bảo trì | Tẩy dầu mỡ trong quá trình pha chế đơn vị.

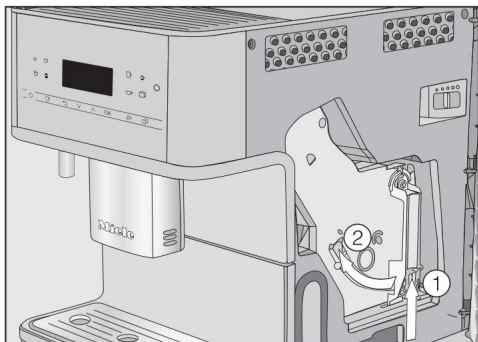
Vệ sinh và chăm sóc

Xác nhận bằng OK.

Quá trình sẽ bắt đầu.

Tháo bộ phận pha chế. Vệ sinh bên trong máy. Rửa sạch bộ phận pha chế bằng tay và lắp lại bằng viên vệ sinh. Được hiển thị trên màn hình. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Mở cửa thiết bị.



Nhấn và giữ nút ở cuối tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm sang trái.

Khi bạn đã tháo bộ phận pha chế, không được thay đổi vị trí tay cầm trên bộ phận pha chế.

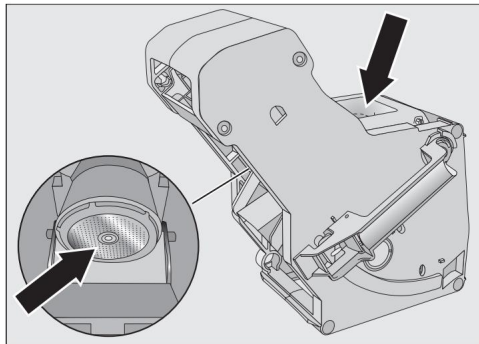
Cẩn thận kéo bộ phận pha chế và phễu ra khỏi máy pha cà phê.

Các bộ phận chuyển động của máy pha chế được bôi trơn.

Chất tẩy rửa sẽ làm hỏng bộ phận pha chế.

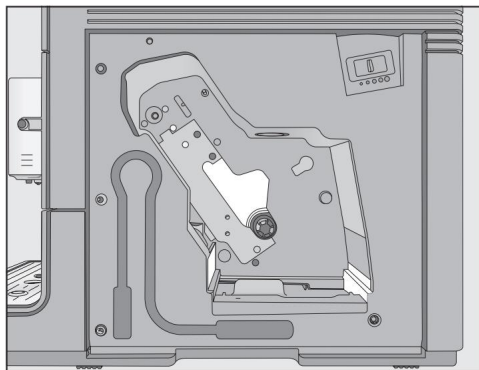
Chỉ vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay với nước ấm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào.

Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dưới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa.



Làm sạch cặn cà phê xay bộ lọc của máy pha chế.

Làm khô phễu để tránh bụi bẩn bám vào phễu trước khi đổ vào lần pha cà phê tiếp theo.

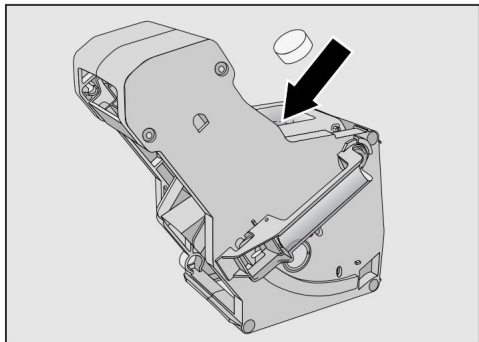


Làm sạch bên trong máy pha cà phê

Trung Quốc. Đảm bảo rằng các khu vực được tô sáng trong hình minh họa được làm sạch đặc biệt kỹ lưỡng.

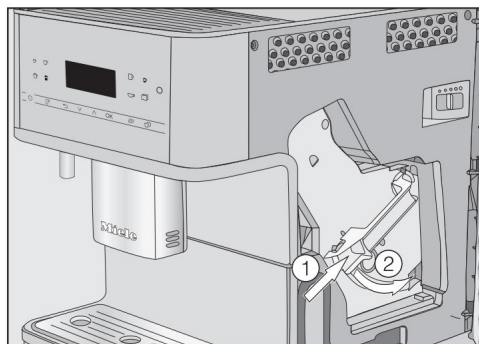
Mẹo: Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cặn cà phê khô.

Vệ sinh và chăm sóc



Thả 1 viên làm sạch vào đầu bộ phận pha chế (mũi tên).

Đẩy bộ phận pha chế trở lại máy pha cà phê.



Nhấn nút ở cuối

tay cầm của máy pha cà phê và trong khi làm như vậy, xoay tay cầm sang phải. Đóng

cửa máy.

Thời gian còn lại cho chương trình bảo trì được hiển thị trên màn hình.

Chương trình bảo trì hoàn tất khi thực đơn đồ uống xuất hiện trên màn hình.

Tẩy cặn máy

Nguy cơ hư hỏng do dung dịch tẩy cặn bị đổ.

Các bề mặt nhạy cảm và/hoặc sàn tự nhiên có thể bị hư hại.

Lau sạch ngay bất kỳ chất tẩy cặn nào bị đổ ra.

Cặn vôi tích tụ trong máy pha cà phê qua quá trình sử dụng. Tần suất cần tẩy cặn sẽ phụ thuộc vào độ cứng của nước tại khu vực bạn ở.

Cặn vôi phải được loại bỏ thường xuyên.

Thiết bị sẽ hướng dẫn bạn thực hiện quy trình tẩy cặn. Nhiều thông báo sẽ hiển thị trên màn hình, ví dụ: bạn sẽ được nhắc đổ khay hứng nước hoặc đổ đầy bình chứa nước.

Cần phải thực hiện việc tẩy cặn. Quá trình này mất khoảng 15 phút.

Máy pha cà phê sẽ cảnh báo bạn rất nhiều lần khi cần tẩy cặn. Lúc này, màn hình sẽ hiển thị số lượng đồ uống còn lại trước khi việc tẩy cặn trở nên thực sự cần thiết. Con số này sẽ hiển thị mỗi khi pha chế một ly đồ uống.

Xác nhận tin nhắn bằng OK.

Khi số phần còn lại đạt đến 0, máy pha cà phê sẽ khóa.

Bạn có thể tắt máy pha cà phê nếu không muốn chạy chương trình tẩy cặn tại thời điểm này. Bạn không thể pha bất kỳ đồ uống nào cho đến khi máy được tẩy cặn.

Màn hình sẽ hiển thị thông báo tẩy cặn của thiết bị.

Xác nhận bằng cách nhấn OK.

Quá trình sẽ bắt đầu. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Vệ sinh và chăm sóc

Nếu nhiệt độ hoạt động quá cao cho quá trình tẩy cặn, máy pha cà phê ngừng đi. Không có tín hiệu được hiển thị trên màn hình trong quá trình làm mát.

Khi đổ đầy nước ấm vào bình chứa

nước và chất tẩy cặn lên đến

biểu tượng và thay thế nó xuất hiện trên màn hình, hãy tiến hành như sau.

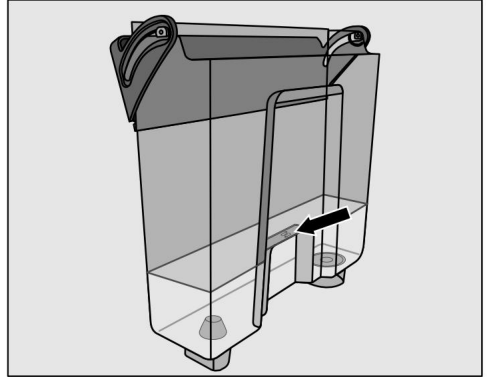
Để có kết quả tẩy cặn tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng chất tẩy cặn Miele viên nén.

Viên tẩy cặn được phát triển đặc biệt cho máy pha cà phê Miele.

Các chất tẩy cặn khác có chứa các chất khác axit ngoài axit citric và/hoặc các loại khác các chất không mong muốn, chẳng hạn như ví dụ, clorua có thể gây ra thiệt hại cho sản phẩm. Hơn nữa, kết quả tẩy cặn cần thiết không thể được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ thích hợp.

Viên tẩy cặn Miele có sẵn cho đặt hàng qua cửa hàng trực tuyến Miele, từ Phòng Dịch vụ Khách hàng của Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Bạn sẽ cần 1 viên tẩy cặn để tẩy cặn cho máy.



Đổ đầy nước vào bình chứa đến vạch với nước ấm.

Thêm 1 viên tẩy cặn vào nước thùng chứa.

Thực hiện theo hướng dẫn về tỷ lệ pha trộn chất tẩy cặn một cách cẩn thận. Không đổ đầy bình chứa nước bằng quá nhiều hoặc quá ít nước. Nếu không, quá trình tẩy cặn sẽ bị hủy bỏ trước thời hạn.

Đẩy bình chứa nước trở lại máy móc.

Thực hiện theo các hướng dẫn tiếp theo được đưa ra trên màn hình.

Khi Đổ đầy bình chứa nước đến ký hiệu tẩy cặn và đóng lại. Đóng cửa. xuất hiện trên màn hình:

Tháo bình chứa nước và rửa sạch

rửa sạch kỹ bằng nước sạch. Đảm bảo

không còn cặn dung dịch tẩy cặn nào còn sót lại trong bình chứa nước. Đổ đầy

bình chứa nước ít nhất lên đến

dấu đầu bằng nước uống sạch.

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

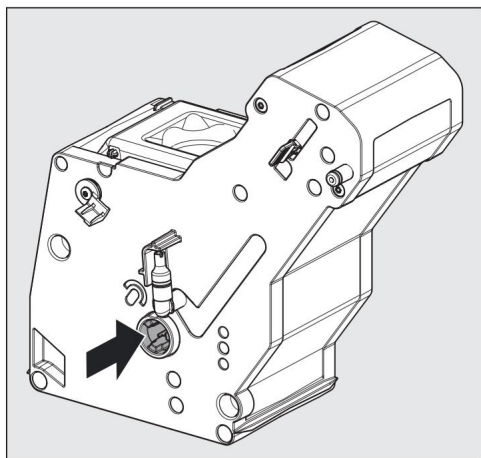
Bôi trơn bộ phận pha chế Bôi trơn bộ

phận pha chế mỗi năm một lần và khi cần thiết
nếu bộ phận pha chế khó tháo ra và lắp lại.

Sử dụng mỡ silicon dùng trong thực phẩm.

Mở cửa thiết bị.

Tháo bộ phận pha chế.



Bôi một lượng mỡ silicon bằng hạt đậu vào trục
truyền động của máy pha cà phê.

Lắp lại bộ phận pha chế.

Đóng cửa thiết bị.

Xử lý sự cố

Nhiều sự cố và lỗi có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp vì không cần liên hệ với Bộ phận Chăm sóc Khách hàng.

Bạn có thể tìm thêm thông tin để tự khắc phục lỗi tại www.miele.co.uk/support/customer-assistance.



Tin nhắn trên màn hình

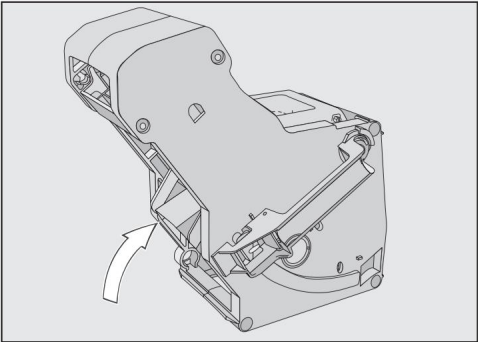
Thông báo lỗi phải được xác nhận bằng OK, nếu không, thông báo có thể xuất hiện lại trên màn hình ngay cả khi sự cố đã được khắc phục.

Làm theo hướng dẫn hiển thị trên màn hình để khắc phục sự cố.

Nếu sau đó, thông báo lỗi lại xuất hiện trên màn hình, hãy liên hệ với Dịch vụ bảo hành Miele.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F1, F2, F80, F82	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt. Đợi khoảng 1 giờ trước khi bật lại máy.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt. Đợi khoảng 2 phút trước khi bật lại máy.
F10, F17	Không có nước hoặc rất ít nước được hút vào. Tháo bình chứa nước. Đổ đầy nước máy mới vào bình chứa nước và lắp lại bình chứa nước. Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nước (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nước").

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F73 hoặc Kiểm tra đơn vị pha chế	Không thể định vị chính xác bộ phận pha chế. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt tắt . Tắt nguồn điện và rút phích cắm của máy pha cà phê. Đợi hai phút trước khi cắm lại phích cắm vào ổ điện và bật máy. Tháo bộ phận pha và rửa sạch dưới vòi nước ấm. Nước.  Đẩy vòi phun cà phê của bộ phận pha chế vào trong vị trí thẳng đứng. Không lắp vừa bộ phận pha chế. Đóng cửa thiết bị và bật máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt . Thao tác này sẽ khởi động bộ phận pha chế và đưa nó trở lại vị trí bắt đầu. Khi thông báo "Lắp bộ phận pha chế" xuất hiện trên màn hình, hãy đặt bộ phận pha chế trở lại thiết bị. Đóng cửa thiết bị.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Quá nhiều cà phê xay	Có quá nhiều cà phê xay trong cà phê xay máng trượt. Đơn vị pha chế không thể nén cà phê xay nếu nhiều hơn Thêm hơn 12 g (2 thìa gạt ngang) cà phê xay vào máng cà phê. Cà phê xay sẽ đổ vào thùng chứa chất thải và thông báo lỗi sẽ xuất hiện trên màn hình. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt tắt . Tháo và vệ sinh bộ phận pha chế (xem phần “Tháo bộ phận pha chế” bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay”). Loại bỏ phần cà phê xay bên trong máy pha cà phê, ví dụ như dùng máy hút bụi. Cho tối đa 12 g cà phê vào trong đất máng cà phê.
	Có quá nhiều cà phê xay trong cà phê xay máng trượt. Một số loại cà phê tạo ra rất nhiều cà phê khi chúng được nghiền. Thông thường điều này là do máy xay đặt quá thô và lượng cà phê tối đa là bộ. Đặt máy xay ở chế độ xay mịn hơn. Chọn lượng cà phê ít hơn. Nếu cà phê vẫn không hợp khẩu vị của bạn, ví dụ như quá nhạt, hãy thử một loại đậu khác.

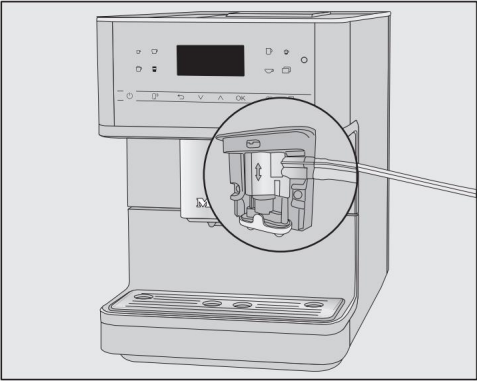
Hiệu suất bất thường của máy pha cà phê

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc
Màn hình vẫn tối Chạm và giữ nút Bật/Tắt .	phục Nút Bật/Tắt không được giữ đủ lâu.
	nút Bật/Tắt ít nhất cho đến khi máy pha cà phê được bật bằng nút 3 giây.
	Phích cắm không được cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
	Cầu chì bị ngắt do máy pha cà phê, điện áp hoặc thiết bị khác bị lỗi. Tắt nguồn điện và rút phích cắm máy pha cà phê máy móc. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Miele Cus-cụu Bộ phận Dịch vụ.
Đèn sẽ tắt sau khi máy pha cà phê được bật.	Đèn đã tắt. Bật đèn (xem “Cài đặt - Đèn”).
	Hệ thống chiếu sáng bị lỗi. Gọi dịch vụ.
Máy pha cà phê đột nhiên tắt.	Thời gian tắt máy được cài đặt tại nhà máy (20 phút) hoặc thời gian tắt máy bạn đã lập trình đã đạt đến. Nếu cần, bạn có thể chọn thời gian tắt máy mới (xem “Cài đặt - Hẹn giờ”).
	Phích cắm không được cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
Các cảm biến không phản ứng với cảm ứng. Máy pha cà phê không thể hoạt động được.	Có lỗi bên trong. Ngắt kết nối máy khỏi nguồn điện bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.
Màn hình khó nhìn hoặc không thể đọc được.	Độ sáng màn hình đã được đặt quá thấp. Thay đổi cài đặt này (xem “Cài đặt”).

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thông báo Đổ đầy và thay bình chứa nước sẽ xuất hiện trên màn hình ngay cả khi bình chứa nước đã đầy và nằm trong máy.	Bình chứa nước không ở đúng vị trí. Tháo bình chứa nước ra và đẩy nó trở lại lại. Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nước (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Vệ sinh bộ lọc bình chứa nước”).
	Bình chứa nước không được đổ đầy và lắp lại đúng cách để tẩy cặn. Đổ đầy bình chứa nước đến ký hiệu tẩy cặn và khởi động lại chương trình tẩy cặn.
Thông báo “Đổ đầy và thay bình chứa nước” xuất hiện sau khi bật nguồn mặc dù bình chứa đã được đổ đầy và lắp vào máy. Máy không xả nước.	Máy pha cà phê cần được tẩy cặn. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt tắt . Chờ khoảng 1 giờ. Bật lại thiết bị. Ngay khi Khi quá trình làm nóng xuất hiện, hãy chạm vào bộ điều khiển cảm biến rồi chọn Tẩy cặn cho thiết bị. Tẩy cặn máy pha cà phê.
Sau khi bật máy, thông báo "Làm trống khay hứng nước và hộp đựng nước thải" sẽ xuất hiện mặc dù cả hai đều trống.	Đây không phải là lỗi. Khi khay hứng nước và hộp chứa nước thải được đổ hết, bộ đếm bên trong sẽ không được thiết lập lại sau khi máy pha cà phê đã tắt. Khi khay hứng nước và hộp chứa nước thải được đổ hết, hộp chứa nước thải sẽ hiển thị trên màn hình ngay cả khi khay hứng nước và hộp chứa nước thải chưa được đổ đầy.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Không có sữa hay bột sữa nào chảy ra từ vòi ở giữa.	Đường ống dẫn sữa được kết nối không đúng cách với vòi trung tâm. 
	Đường nối trên đường ống dẫn sữa, vòi trung tâm và trên van xả giúp lắp ráp dễ dàng hơn. Kiểm tra xem đường ống dẫn sữa có được lắp đặt đúng cách không nối với vòi trung tâm.
	Đường ống dẫn sữa bị tắc. Dùng bàn chải vệ sinh cẩn thận vòi ở giữa và đường ống dẫn sữa.
Đổ hết nước trong khay hứng nước và hộp đựng nước thải sẽ xuất hiện trên màn hình, ngay cả khi khay hứng nước đã được đổ hết.	Đây không phải là lỗi. Khay hứng nước không được tháo ra đúng cách và/hoặc không được lắp lại quá nhanh.
Lắp khay hứng nước nhỏ giọt vào và hộp đựng nước thải sẽ xuất hiện trên màn hình mặc dù cả hai đều được lắp.	Khay hứng nước không ở đúng vị trí và do đó không được phát hiện. Đổ hết nước trong khay hứng nước và thùng chứa chất thải. Lắp ráp tất cả các bộ phận và đẩy khay hứng nước nhỏ giọt vào sâu nhất có thể trong máy pha cà phê.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Thùng chứa chất thải là Khay hứng nước có thể đã được tháo ra mà không bị tràn mặc dù thùng chứa chất thải đã được đổ hết. Tháo khay hứng nước sẽ đặt lại bộ đếm bên trong cho thùng chứa đã được đổ hết sau mỗi lần đổ hết thùng chứa chất thải. Luôn đổ hết thùng chứa chất thải nếu bạn đã xóa lời nhắc.	khay hứng nước.
	Một số loại hạt cà phê tạo ra nhiều cà phê khi xay, nghĩa là cần ép những miếng cà phê lớn hơn. Điều chỉnh lượng cà phê và cài đặt máy xay nếu cần. Đổ thùng chứa chất thải thường xuyên hơn so với chỉ định trên màn hình.
Thông báo Đổ đầy hộp đựng đậu xuất hiện trên màn hình ngay cả khi hộp đựng đậu vừa mới được đổ đầy.	Đây không phải là lỗi. Xác nhận thông báo bằng OK.
	Không đủ hạt cà phê cho vào máy xay. Bạn đã sử dụng cà phê rang đậm chưa? Loại hạt cà phê này thường chứa nhiều dầu hơn. Dầu có thể bám vào bên trong hộp đựng hạt cà phê và cản trở dòng chảy của hạt. Hãy pha một tách cà phê và quan sát xem hạt cà phê có rơi vào hộp đựng hạt cà phê không. Hãy vệ sinh hộp đựng hạt cà phê thường xuyên hơn nếu bạn đang sử dụng loại đậu sẫm màu hơn, nhiều dầu hơn. Hãy thử các loại hạt cà phê khác ít dầu hơn.
Không thể lắp lại bộ phận pha chế vào máy pha cà phê.	Bộ phận pha chế không ở đúng vị trí. Đóng cửa thiết bị. Bật máy pha cà phê. Thao tác này sẽ khởi tạo ổ đĩa của đơn vị pha chế và đưa nó trở lại vị trí bắt đầu. Nếu cần, hãy lặp lại bước này.
Máy pha cà phê không tự xả nước khi bật.	Đây không phải là lỗi. Nếu máy pha cà phê đã ở nhiệt độ hoạt động, quá trình rửa sẽ không diễn ra.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Quá trình pha cà phê bị gián đoạn nhiều lần và thông báo Đồ đầy hộp đựng cà phê xuất hiện trên màn hình.	Đây không phải là lỗi. Máy pha cà phê không phát hiện được cà phê xay. Một số loại cà phê chỉ xay được một lượng nhỏ. Trong những trường hợp như vậy, máy xay thường được đặt ở chế độ xay mịn và lượng cà phê tối thiểu được thiết lập. Xác nhận thông báo bằng cách nhấn OK. Nếu bạn thấy cà phê quá đậm hoặc có vị đắng, hãy thử loại hạt cà phê khác. Nếu màn hình hiển thị tất cả các loại cà phê: Đặt máy xay ở chế độ thô hơn (xem “Mức độ xay”). Chọn lượng cà phê lớn hơn. Đừng quên kiểm tra bất kỳ đồ uống nào đã thay đổi trong “Hồ sơ”.
	Nếu thông báo chỉ xuất hiện khi pha chế một số đồ uống nhất định: Kiểm tra Lượng cà phê đã cài đặt cho đồ uống này (xem “Lượng cà phê”). Chọn lượng cà phê lớn hơn. Bạn cũng có thể cần phải cài đặt chế độ xay thô hơn.
Quá trình tẩy cặn được bắt đầu một cách vô tình.	Không thể dừng chương trình tẩy cặn khi đã chạm vào nút OK . Bây giờ bạn phải hoàn tất thao tác này. Đây là cài đặt bảo mật để tẩy sạch cặn bám trên máy pha cà phê. Nó đảm bảo tuổi thọ lâu dài và máy pha cà phê của bạn hoạt động bình thường. Tẩy cặn máy pha cà phê (xem “Tẩy cặn máy pha cà phê- sự tuần thú”).
Cà phê không chảy ra khỏi vòi ở giữa. Hoặc cà phê chỉ được rót qua một vòi.	Vòi ở giữa bị tắc. Rửa sạch đường ống dẫn cà phê (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Rửa sạch thiết bị”). Vẫn không có cà phê chảy ra từ vòi trung tâm hay chỉ chảy ra từ một bên? Tháo vòi trung tâm và vệ sinh cẩn thận tất cả các bộ phận. Sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm cho những bộ phận khó tiếp cận. Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp ráp lại đúng cách.
	Bộ phận pha chế bị chặn. Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong”).

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc
Sữa bắn tung tóe khi được rót ra. Có thể nghe thấy tiếng rít khi sữa đang được làm nóng hoặc tạo bọt. Nếu bạn đã ngắt kết nối đường ống dẫn sữa khỏi van xả sữa : ống kép có đường kính khác nhau. Chỉ có sữa nóng mới có thể tạo bọt. Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp ráp chính xác. Nhiệt độ sữa quá cao. Bọt sữa tốt có thể phun ra, chỉ đạt được khi sữa lạnh (dưới 10 °C). Kiểm tra nhiệt độ của sữa.	phục Đường ống dẫn sữa không được lắp đúng cách. Hãy chú ý đến đường nối trên ống đôi khi bạn kết nối đường ống dẫn sữa vào vòi trung tâm.
	Vòi trung tâm không được lắp đúng cách và bị rò rỉ không khí. Hoặc vòi bị tắc. Kiểm tra xem vòi trung tâm đã được lắp ráp đúng cách chưa. Đảm bảo tất cả các bộ phận được kết nối chặt chẽ với nhau. Làm sạch vòi trung tâm. Khuấy vòi dưới vòi nước đang chảy để loại bỏ mọi vết bẩn.
	Đường ống dẫn sữa, các bộ phận kết nối, ống thép không gỉ của bình sữa hoặc ống xi phông sữa bị tắc. Vệ sinh cẩn thận tất cả các bộ phận bằng bàn chải vệ sinh.
	Vòi phun hơi nước ở vòi trung tâm bị tắc.
	Làm sạch tia hơi nước bằng bàn chải làm sạch (xem hình minh họa).

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Bã cà phê đọng lại trên nắp khay hứng nước và bên trong bộ phận pha chế.	Đây không phải là lỗi. Chuyển động của bộ phận pha chế trong quá trình pha có thể khiến một ít cà phê xay rơi vãi xung quanh. Loại hạt cà phê được sử dụng, độ mịn của cà phê xay và lượng cà phê xay cũng ảnh hưởng đến chất lượng cà phê. Quan trọng! Thường xuyên vệ sinh bên trong máy pha cà phê để tránh nấm mốc, v.v. Kiểm tra xem lượng cà phê có quá nhiều không.
Màn hình sáng lên nhưng máy pha cà phê không nóng và không có đồ uống nào được pha. Máy pha cà phê không thể tắt được.	Chế độ Demo để trình diễn máy pha cà phê tại phòng trưng bày đã được kích hoạt. Tắt chế độ Demo.

Xử lý sự cố

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Cà phê không đủ nóng.	Cốc chưa được làm nóng trước. Cốc càng nhỏ và thành cốc càng dày thì việc làm nóng cốc trước càng quan trọng. Làm nóng cốc trước, ví dụ sử dụng chức năng làm nóng cốc (tùy theo kiểu máy).
	Nhiệt độ pha đã được đặt quá thấp. Đặt nhiệt độ pha cao hơn.
	Bộ lọc trong bộ phận pha chế bị tắc. Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay. Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế.
Thời gian làm nóng ngày càng lâu, lượng nước rót ra không chính xác và máy pha cà phê hoạt động không bình thường. Cà phê chảy rất chậm ra khỏi vòi trung tâm.	Máy pha cà phê cần được tẩy cặn. Tẩy cặn máy pha cà phê.
Số lượng cà phê pha chế đã thay đổi.	Bộ phận pha chế bị chặn. Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong").
Độ đặc của bột sữa không đạt yêu cầu- lịch sử.	Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có sữa lạnh (dưới 10°C) mới có thể tạo được bột sữa ngon. Kiểm tra nhiệt độ sữa trong bình đựng sữa.
	Đường ống dẫn sữa bị tắc. Làm sạch vòi trung tâm và đường ống dẫn sữa bằng chổi.
Máy xay cà phê phát ra tiếng ồn lớn hơn bình thường.	Hộp đựng hạt cà phê đã hết trong quá trình xay. Đổ đầy hạt cà phê tươi vào hộp đựng hạt cà phê.
	Có thể có vật lạ như nhựa hoặc đá trong hạt cà phê. Tắt máy pha cà phê ngay lập tức. Gọi cho Serphó.

Xử lý sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Cà phê chảy vào cốc quá nhanh.	Cà phê xay quá thô. Đặt máy xay ở chế độ mịn hơn (xem “Cài đặt máy xay-điều”).
Cà phê được rót vào cốc quá chậm.	Bộ phận pha chế bị chặn. Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong”).
Không có lớp kem trên cà phê hoặc espresso.	Hạt cà phê không còn tươi. Nếu hạt cà phê rang được bảo quản mở quá lâu, khí carbon dioxide sẽ dần thoát ra khỏi hạt cà phê. Lớp crema không còn hình thành trong quá trình chiết xuất. Tất nhiên, bạn vẫn có thể sử dụng hạt cà phê.

Phòng dịch vụ khách hàng

Thông tin giúp bạn khắc phục lỗi bản thân bạn và về phụ tùng thay thế Miele có thể tìm thấy tại www.miele.com/service.

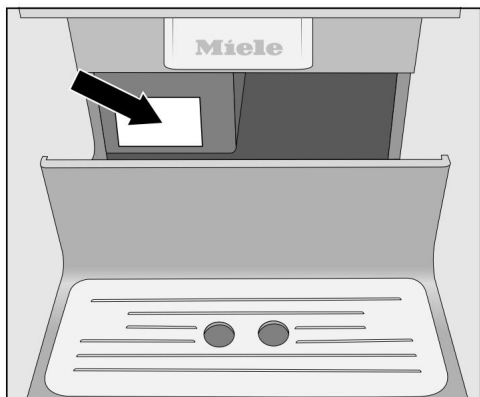
Liên hệ khi có lỗi

Trong trường hợp có bất kỳ lỗi nào mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ đại lý Miele của bạn hoặc Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele.

Bạn có thể đặt lịch gọi đến Bộ phận Dịch vụ Khách hàng của Miele trực tuyến tại www.miele.com/service. Thông tin liên lạc của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele có thể được có ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã định danh mô hình và số sê-ri của thiết bị của bạn (Fabr./SN/Nr.) khi liên hệ với Miele Phòng Dịch vụ Khách hàng. Thông tin này có thể được tìm thấy trên dữ liệu đĩa.

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được giám sát và ghi lại cho mục đích đào tạo và một khoản phí gọi sẽ được áp dụng cho các chuyển thăm dịch vụ mà vấn đề có thể được giải quyết như mô tả trong tập sách này.



Bảo hành

Để biết thông tin về chế độ bảo hành thiết bị cụ thể cho quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với Miele. Xem trang bìa sau để biết địa chỉ.

Ở Anh, thời hạn bảo hành thiết bị của bạn là có hiệu lực trong 2 năm kể từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt Để được bảo hiểm, vui lòng gọi đến số 0330 160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại www.miele.co.uk.

Tuyên bố về sự phù hợp của EU

Miele xin tuyên bố rằng loại cà phê này máy tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU.

Toàn văn tuyên bố của EU sự phù hợp có sẵn từ một trong các địa chỉ internet sau đây:

- Sản phẩm, Tải xuống từ www.miele.ie
- Phục vụ cho mục đích dịch vụ, thông tin, hoạt động trong hướng dẫn v.v.: đi đến <https://miele.co.uk/manuals> và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri con số

Phòng dịch vụ khách hàng

Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc

Anh Miele xin tuyên bố rằng máy pha cà phê này tuân thủ Quy định về thiết bị vô tuyến của Vương quốc Anh năm 2017, đã được sửa đổi.

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh có sẵn tại một trong các địa chỉ internet

sau: - Sản phẩm, Tài xuống từ

www.miele.co.uk - Để biết dịch vụ, thông tin, hướng

dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/>

hướng dẫn sử dụng và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Tuyên bố tuân thủ này xác nhận sản phẩm Miele này hoàn toàn tuân thủ Quy định năm 2023 về Cơ sở hạ tầng viễn thông và bảo mật sản phẩm (Yêu cầu bảo mật đối với các sản phẩm có thể kết nối có liên quan).

1) Thiết bị gia dụng - Máy pha cà phê gia dụng 392, 393, 395, 396, 503, 505 2) Sản xuất

bởi: Miele & Cie KG, Carl Miele Street

29, 33332 Gutersloh Đức Nhập khẩu bởi và điểm liên

hệ: Miele Company Ltd, Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Vương

quốc Anh 3) Thời gian hỗ trợ được xác định

tại thời điểm cung cấp đầu tiên là 10 năm 4) Để báo cáo các lỗi hỏng

bảo mật và sự cố an ninh mạng, vui lòng liên hệ: psirt@miele.com

5) Chữ ký



Tên: Paul Wright

Chức vụ công ty: Trưởng phòng quản lý kỹ thuật

Ngày ký: 19 tháng 3 năm 2024

Nơi ký tên: Abingdon, Oxfordshire

Phòng dịch vụ khách hàng

Vận chuyển máy Nếu bạn không sử

dụng máy pha cà phê trong thời gian dài, ví dụ như khi đi nghỉ hoặc nếu cần di chuyển máy, bạn sẽ cần thực hiện một số quy trình để đảm bảo an toàn cho máy.

- Đổ hết và vệ sinh sạch sẽ hộp đựng hạt cà phê thùng chứa
- Đổ hết nước và vệ sinh sạch sẽ bình chứa nước
- Làm bay hơi máy pha cà phê
- Vệ sinh bên trong máy
- Đóng gói máy an toàn

Làm bay hơi máy pha cà phê Thận trọng!

Hơi nước nóng được phun ra ở vòi.

Nguy cơ bị bỏng do tiếp xúc với hơi nước nóng.

Tránh tiếp xúc trực tiếp với hơi nước nóng khi nó đang được xả ra.

Máy pha cà phê phải được làm bay hơi trước khi cất giữ trong thời gian dài hoặc vận chuyển đi xa - đặc biệt là ở nhiệt độ dưới mức đóng băng.

Việc làm bay hơi thiết bị bao gồm việc loại bỏ toàn bộ nước khỏi hệ thống để ngăn ngừa nguy cơ hư hỏng do nước và sương giá.

Quá trình không thể bị hủy bỏ sau khi đã bắt đầu và phải được thực hiện cho đến khi kết thúc.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến.

Chọn Thêm | Cài Đặt | Chương trình trưng bày |
Bay hơi. Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Khi màn hình tắt, máy đã hoàn tất quá trình bay hơi.
Tắt máy pha cà phê và rút phích cắm để ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

Đổ hết nước trong bình chứa. Đổ hết và vệ sinh khay hứng nước và bình chứa chất thải.

Đóng gói máy pha cà phê an toàn. Đảm bảo thiết bị sạch sẽ và khô ráo trước khi đóng gói. Cẩn cà phê xay có thể làm chảy xước bề mặt. Ngoài ra, cặn cà phê, sữa và nước còn sót lại có thể gây tích tụ vi khuẩn.

Sử dụng bao bì gốc để đóng gói máy pha cà phê.

Giữ hướng dẫn sử dụng trong hộp. Điều này có nghĩa là bạn có thể sử dụng chúng nếu muốn tái sử dụng máy pha cà phê.

Tiêu thụ điện ở chế độ chờ: ≤ 0,3 W	
Tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ kết nối lưới:	≤ 1,0 W
Áp suất bơm:	Tối đa 15 bar
Máy sưởi dòng chảy xuyên suốt:	1 khối nhiệt bằng thép không gỉ
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu):	251 x 359 x 427 mm
Khối lượng tịnh:	9,9 kg
Chiều dài cáp kết nối nguồn điện:	140 cm
Bình đựng nước dung tích:	1,8 lít
Sức chứa của hộp đựng đậu:	Xấp xỉ 300 g
Sức chứa bình đựng sữa:	0,5 lít
Khay hứng nước dung tích:	0,8 lít
Thùng đựng chất thải dung tích:	Tối đa 10 phần bã cà phê
Vòi trung tâm:	Chiều cao có thể điều chỉnh từ 80-140 mm
Máy xay:	Máy mài hình nón bằng thép
Cài đặt máy xay:	5 cài đặt
Lượng cà phê xay:	Tối đa 12 g
Dải tần số: Công suất truyền tải tối đa	2,400-2,4835 GHz < 100 mW

(Bình đựng sữa được cung cấp kèm theo CM 6360, CM 6560.)

Vương quốc Anh

Miele Co. Ltd., Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW
Điện thoại: 0330 160 6600, Internet: www.miele.co.uk, E-mail: info@miele.co.uk

Công ty	Công ty	Nam Phi Miele
TNHH Miele Australia	TNHH Miele Ireland	(Pty) Ltd.
ACN 005 635 398 ABN 96	2024 Đại lộ Bianconi	63 Peter Place, Bryanston 2194 PO Box
005 635 398 Tầng 4, 141 Đường	Khu thương mại Citywest Dublin 24	69434, Bryanston 2021 Điện thoại: (011)
Camberwell Hawthorn East, VIC 3123	Điện thoại:	875 9000 Fax: (011) 875
Điện thoại: 1300 464 353 Email:	(01) 461 07 10 Fax: (01)	9035 Email: info@miele.co.za
info@miele.com.au	461 07 97 Email:	Internet: www.miele.co.za
Internet: www.miele.com.au	info@miele.ie Internet:	
	www.miele.ie	

Trung Quốc đại lục	Malaysia	Công ty TNHH
Miele Electrical Appliances Co. Ltd.	Miele Sdn Bhd	Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan
82, Đường Shimenyi, Quận JingAn Menara Sapura	Suite 12-2, Level 12 Số	Tòa nhà BHIRAJ tại EmQuartier Tầng 43,
PRC Petroleum Post Code:	Kencana Thượng Hải, Trung Quốc,	Đơn vị 4301-4303, Đường Sukhumvit,
thoại: +86 21 6157 3500	Lumpur, Malaysia E-mail:	Khu vực Bắc Klongton, Quận
200040 Solaris Dutamas No. 1 Điện	Jalan Dutamas 1 Fax: +86 21 6157 3511 50480 Kuala	Vadhana, Bangkok 10110, Thái Lan
Lumpur, Malaysia E-mail:	info@miele.cn Điện thoại: +603-6209-0288	
Internet: www.miele.cn	Fax: +603-6205-3768	

Hồng Kông, Trung Quốc	New Zealand Đường	Các Tiểu Vương quốc Ả Rập
Miele (Hong Kong) Ltd.	Dubai IRD 98 463 518-852	Thống nhất Miele Appliances Ltd.
Tầng 41 - 4101, Manhattan Place 23	Sheikh Zayed	Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel 1
Đường Wang Tai, Vịnh	Bay, Auckland 1011 800-MIELE (64353)	
Cầu Long, Hồng Kông Điện thoại:	Điện thoại: 0800 464 353	
(852) 2610 1025 Fax: (852)	Trang web: www.miele.ae	Email: info@miele.ae Email: customercare@miele.co.nz
3579 1404 Email:	Internet:	www.miele.co.nz

customerservices@miele.com.hk Trang web:	Công ty TNHH	
www.miele.hk	Miele Singapore	
Công	29 Vòng tròn truyền thông	
ty TNHH Miele Ấn Độ Tầng	#11-04 ALICE@Mediapolis Singapore	
1, Tòa nhà Copia Corporate, Khu thương mại số	138565 Điện thoại: +65	
9, Đường Mathura, Jasola, New Delhi - 110025	6735 1191 Fax: +65 6735	
Email: customercare@miele.in Trang	1161 E-mail:	
web: www.miele.in	info@miele.com.sg Internet:	
	www.miele.sg	

Nhà sản xuất: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Đức

CM 6160, CM 6360, CM 6560

en-GB, IE

M.-SỐ 12 922 410 / 03 / 002