

Hướng dẫn vận hành Máy pha cà phê để bàn



Để tránh tai nạn và hư hỏng máy, bạn phải đọc hướng dẫn này trước khi lắp đặt hoặc sử dụng.

Chăm sóc môi trường

Vật liệu đóng gói Vật

liệu đóng gói đư ợc sử dụng để bảo vệ máy trong quá trình vận chuyển.

Vui lòng giữ lại hộp ban đầu và các miếng xốp để bạn có thể đóng gói thiết bị một cách an toàn, phòng khi bạn cần vận chuyển trong tư ơ ng lai.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết

bị điện và điện tử chứa các vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số chất, hợp chất và thành phần nhất định cần thiết cho hoạt động bình thường và sử dụng an toàn của thiết bị. Xử lý các vật liệu này không đúng cách bằng cách vứt chúng vào rác thải sinh hoạt có thể gây hại cho sức khỏe và môi trường của bạn. Do đó, vui lòng không vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt thông thường và tuân thủ các quy định của địa phư ơ ng về việc thải bỏ đúng cách.



Tham khảo ý kiến chính quyền địa phư ơ ng, đại lý hoặc Miele để xử lý và tái chế các thiết bị điện và điện tử.

Miele không chịu trách nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào còn sót lại trên thiết bị đang đư ợc xử lý.

Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn đư ợc để xa trẻ em cho đến khi loại bỏ. Tuân thủ các yêu cầu an toàn đối với các thiết bị có thể bị đổ hoặc gây nguy cơ mắc kẹt.

Chăm sóc môi trường.....	2
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	7
Hướng dẫn sử dụng quan trọng	10
Mô tả máy móc	17
Bình đựng sữa.....	18
Đầu nối giữa bình sữa và ống hút sữa.....	18
Kiểm soát và chỉ báo	19
Biểu tượng nút uống.....	20
Các ký hiệu trên màn hình.....	21
Hoạt động.....	22
Mặt ong@nhà	23
Trước khi sử dụng lần đầu tiên	24
Đổ đầy núm vào bình chứa.....	26
Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê	27
Bật và tắt.....	28
Bật máy pha cà phê.....	28
Chuẩn bị cho một thời gian dài không hoạt động	28
Làm nóng cốc	29
Điều chỉnh độ cao của bình pha cà phê theo chiều cao của cốc.....	30
Chuẩn bị đồ uống.....	31
Cà phê.....	31
Đồ uống cà phê có sữa và không sữa 31	
Sữa 31	
Chuẩn bị bình đựng sữa.....	32
Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa	33
Pha chế đồ uống cà phê.....	34
Hủy một đồ uống.....	34
Bắn đôi.....	34
Làm 2 phần (nút cảm biến).....	35
Bình pha cà phê.....	35
Pha chế đồ uống cà phê từ cà phê xay 35	
Pha	36
trà pha trà 37	
Phân phối núm iced hoặc núm nóng 38	

Nội dung

Thay đổi kích thước khẩu phần	38
Chế độ chuyên gia	39
Bật và tắt chế độ Chuyên gia.....	39
Cài đặt máy xay	40
Xác định cài đặt máy xay lý tưởng.....	40
Điều chỉnh độ mịn của bột xay.....	40
Tham số	41
Hiện thị và thay đổi các tham số	41
Khẩu phần ăn.....	41
Lưu ý và phê.....	41
Pha cà phê xay sẵn 41	
Nhiệt độ pha chế	42
Hồ sơ	43
Tạo hồ sơ	43
Pha chế đồ uống dự trữ lưu trữ trong hồ sơ	43
Thay đổi đồ uống trong hồ sơ	43
Chỉnh sửa hồ sơ	43
Thiết lập thời điểm hồ sơ nên thay đổi.....	44
Thay đổi tên 44	
Xóa hồ sơ	44
Bắt đầu di động	45
Cài đặt	46
Hiện thị và thay đổi Cài đặt.....	46
Ngôn ngữ.....	46
Hẹn giờ: tắt sau.....	46
Đồng hồ hẹn giờ pha trà 46.....	
Tập 46	
Độ sáng màn hình.....	46
Chiếu sáng.....	46
Thông tin (hiển thị thông tin)	46
Độ cao.....	47
Chế độ hiệu suất 47	
Chế độ Eco.....	47
Chế độ Barista.....	47
Chế độ Latte 47.....	
Chế độ tiệc tùng.....	47
Độ cứng của nước.....	47
Khóa hệ thống	48
Mật ong@nhà.....	

Điều khiển từ xa 49	
Cập nhật từ xa	49
Phiên bản phần mềm	50
Chương trình tự ng bày (Chế độ Demo)	50
Cài đặt mặc định của nhà máy	50
Vệ sinh và chăm sóc	51
Tổng quan về các khoảng thời gian vệ sinh	51
Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén 52	
Chất tẩy rửa không phù hợp	53
Vệ sinh khay hứng nước và bình chứa bã cà phê	53
Vệ sinh nắp khay hứng nước nhỏ giọt	54
Vệ sinh bình chứa nước	54
Vệ sinh bộ lọc bình chứa nước	55
Vệ sinh bộ phận phối chính	55
Vệ sinh vòi phun hơi nước	56
Vệ sinh đũa ống sữa và van xả	56
Vệ sinh ống hút sữa	58
Vệ sinh bình đựng sữa	58
Vệ sinh hộp đựng hạt và máng đựng cà phê xay	58
Vệ sinh vỏ máy	59
Truy cập vào menu Bảo trì 59	
Thiết bị rửa	59
Rửa sạch đũa ống dẫn sữa	59
Vệ sinh đũa ống dẫn sữa (chương trình bảo trì)	60
Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong 60	
Tẩy cặn cho thiết bị	62
Câu hỏi thường gặp	65
Tin nhắn trên màn hình hiển thị	65
Hiệu suất bất thường của hệ thống cà phê	68
Kết quả không đạt yêu cầu	76
Vận chuyển	78
Làm bay hơi máy pha cà phê	78
Bao bì	78
Dịch vụ và bảo hành	79
Liên hệ khi có lỗi	79
Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm	79
Phụ kiện	80
Tiết kiệm năng lượng	81

Nội dung

Kết nối điện	82
Cài đặt.....	83
Kích thước thiết bị	84
Dữ liệu kỹ thuật	86

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Máy pha cà phê này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành.

Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại về vật chất.

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

Miele khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt và kết nối máy pha cà phê cũng như HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG.

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

Cất giữ hướng dẫn sử dụng này ở nơi an toàn và chuyển cho bất kỳ chủ sở hữu nào trong tương lai.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Sử dụng hợp lý

Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài mục đích đã định.

Không sử dụng máy pha cà phê ngoài trời.

Máy pha cà phê này không được sử dụng ở độ cao trên 6560 ft (2000 m).

Những

người thiếu khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc kinh nghiệm sử dụng máy không nên sử dụng máy mà không có sự giám sát hoặc hướng dẫn của người có trách nhiệm.

An toàn với trẻ em

Nguy cơ bỏng ở đầu phun.

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 không đặt các bộ phận cơ thể dưới máy pha cà phê.

Để hệ thống pha cà phê xa tầm tay trẻ em. Để trẻ

em tránh xa máy pha cà phê và dây nguồn. Trẻ em phải nhận thức được

những nguy hiểm tiềm ẩn do vận hành không đúng cách. Trẻ em phải được giám sát khi ở

gần hệ thống pha cà phê. Không cho trẻ chơi với hệ thống hoặc sử dụng các nút điều khiển. Không được phép để trẻ em vệ sinh máy pha cà phê mà không có người giám sát.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

An toàn kỹ thuật Không

vận hành bất kỳ thiết bị nào khi dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị trực tiếp hoặc bị hư hỏng theo bất kỳ cách nào.

Trả lại thiết bị cho cơ sở dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh. Đảm bảo rằng dây nguồn sẽ

không bị kẹp hoặc hư hỏng do bất kỳ cạnh sắc nào. Dây nguồn không được treo xuống. Ai đó có thể vấp phải

nó với nguy cơ bị thương và thiết bị có thể bị hư hỏng. Không để dây điện treo trên mép bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào bề mặt nóng.

Luôn luôn cắm phích cắm vào thiết bị trước, sau đó cắm dây vào ổ cắm trên tủ đựng. Để ngắt kết nối, hãy chuyển bất kỳ điều khiển nào sang "tắt", sau đó rút phích cắm khỏi ổ cắm trên tủ đựng.

Không đặt trên hoặc gần bếp gas hoặc bếp điện nóng, hoặc trong lò sưởi lò vi sóng.

Bảo vệ hệ thống pha cà phê khỏi nước và tia nước. Không nhúng thiết bị vào nước. Để bảo vệ chống cháy, điện giật và thương tích

tích cho người, không nhúng dây điện, phích cắm hoặc máy pha cà phê vào nước hoặc chất lỏng khác. Việc sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể

gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích cho người. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trước khi

vệ sinh thiết bị.

LƯU LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Sử dụng phù hợp Máy

pha cà phê này được thiết kế để sử dụng trong gia đình.

Máy chỉ được sử dụng trong gia đình và để pha chế các loại đồ uống như espresso, cappuccino, latte macchiato, trà, v.v. Không được phép sử dụng cho các mục đích khác.

An toàn với trẻ em Hãy

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

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

An toàn kỹ thuật

Trước khi lắp đặt hệ thống pha cà phê, hãy kiểm tra xem có hư hỏng nào có thể nhìn thấy bên ngoài không. Nếu hệ thống pha cà phê bị hư hỏng, nó có thể gây nguy hiểm cho an toàn và không được sử dụng trong bất kỳ trường hợp

nào. Trước khi kết nối hệ thống pha cà phê, hãy kiểm tra điện áp và tần số được ghi trên bảng dữ liệu so với điện áp và tần số của nguồn điện gia dụng.

Dữ liệu này phải tương ứng để tránh làm hỏng hệ thống pha cà phê. Nếu có nghi ngờ, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có

trình độ. Hãy chắc chắn rằng thiết bị của bạn được lắp đặt và nối đất đúng cách bởi một kỹ thuật viên có trình độ. Để đảm bảo an toàn điện cho thiết bị này, phải có tính liên tục giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả. Yêu cầu an toàn cơ bản này là bắt buộc phải đáp ứng. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện của ngôi nhà.

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưu trữ (ví dụ: mạng lưu trữ đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các quy định của quốc gia và địa phương.

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 hoạt động biệt lập hoặc trong quá trình hoạt động không đồng bộ với nguồn điện lưu trữ, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương ứng trong quá trình lắp đặt. Không kết nối máy với nguồn điện bằng dây nối dài hoặc

thanh nguồn. Không được sử dụng máy pha cà phê trong các cơ sở di động như tàu thủy. Rút phích cắm máy pha

cà phê khỏi nguồn điện ngay lập tức nếu bạn nhận thấy bất kỳ hư hỏng hoặc mùi khét nào. Chỉ

sử dụng hệ thống pha cà phê trong phòng có nhiệt độ môi trường từ +60°F (10°C) đến +100°F (38°C). Đặt máy pha cà phê ở độ cao ít

nhất 34" (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 phủ máy pha cà phê bằng khăn lau bát đĩa, v.v. khi đang sử dụng.

Nếu máy pha cà phê được lắp đặt phía sau mặt trước tủ đóng,

chỉ được sử dụng khi cửa tủ mở (xem phần "Lắp đặt" để biết kích thước tối thiểu).

Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước tủ khi đóng. Điều này có thể làm hỏng máy và/hoặc tủ. Không đóng cửa tủ khi đang sử dụng máy pha cà phê. Để cửa tủ mở cho đến khi máy pha cà phê nguội hoàn toàn.

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Việc sửa chữa và các công việc khác do những người không đủ trình độ thực hiện đối với thiết bị và dây nguồn có thể gây nguy hiểm. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với công việc không được phép. Việc sửa chữa chỉ có thể được thực hiện bởi một kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền.

Không có bộ phận nào có thể sử dụng được của người dùng trong thiết bị này. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ sử dụng Phụ tùng Miele chính hãng. Nếu không làm như vậy có thể tạo ra tình trạng nguy hiểm và có thể dẫn đến việc mất hiệu lực bảo hành. Bảo hành của

nhà sản xuất có thể bị vô hiệu nếu thiết bị không được sửa chữa bởi một kỹ thuật viên dịch vụ được Miele chấp thuận từ Dịch vụ kỹ thuật.

Để sửa chữa, hệ thống pha cà phê phải được ngắt khỏi nguồn điện.

Hệ thống pha cà phê chỉ bị ngắt khỏi nguồn điện nếu - Dây nguồn đã bị rút ra.

Rút dây điện bằng cách kéo phích cắm, không phải kéo dây.

- Cầu chì của nguồn điện gia dụng đã được ngắt.

- Bất kỳ cầu chì vận vít nào trong nguồn cung cấp điện gia dụng đều phải được tháo ra

hoàn toàn. Không bao giờ mở vỏ ngoài của máy. Việc can thiệp vào các kết nối điện hoặc các thành phần và bộ phận cơ khí rất nguy hiểm cho người dùng và có thể gây ra lỗi vận hành hoặc điện giật.

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn RSS miễn giấy phép của Industry Canada và phần 15 của Quy định FCC. Hoạt động phải tuân theo hai điều kiện sau: (1) Thiết bị này không được gây nhiễu có hại và (2) thiết bị này phải chấp nhận bất kỳ nhiễu nào nhận được, bao gồm nhiễu có thể gây ra hoạt động không mong muốn.

Thiết bị được thiết kế đảm bảo rằng các giới hạn phơi nhiễm của FCC có thể được xác minh bằng cách sử dụng mô-đun WiFi tích hợp EK037.

Bao gồm: FCC

ID: 2ACUWEK037 IC ID: 5669C-

EK037

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị bỏng ở máy rót.

Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Chất lỏng nóng hoặc hơi nước có thể bắn ra từ vòi. Đảm bảo vòi trung tâm sạch sẽ và lắp đặt 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 (ví dụ kính lúp).

Xin lưu ý những điều sau đây liên quan đến nước:

- Chất lượng nước phải phù hợp với 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 hoặc ấm hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng máy pha cà phê.
- Thay nước mỗi ngày để ngăn ngừa vi khuẩn tích tụ.
- Không sử dụng nước có ga.

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

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

Không đổ chất lỏng vào hộp đựng hạt cà phê. 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 còn sót lại.

Những thứ này có thể làm hỏng máy xay cà phê ngay khi bắt đầu xay.

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Không sử dụng hạt cà phê có dầu hoặc hạt cà phê đã được xử lý bằng caramel, đường hoặc các chất khác. Đường và dầu sẽ làm hỏng hệ thống pha cà phê. Chỉ đổ hạt cà phê xay vào

máng cà phê. Không sử dụng bất kỳ loại cà phê xay có hương vị nào.

Đường trong cà phê sẽ bám vào và làm tắc bộ phận pha của hệ thống pha cà phê. Các viên vệ sinh để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha sẽ không loại bỏ được loại cặn này. Chỉ sử dụng sữa nguyên chất. Hầu hết các chất phụ gia có đường có thể làm tắc đường ống dẫn sữa

và làm hỏng máy. 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 trà. Không đặt hỗn hợp còn đang cháy bên dưới vòi ở giữa.

Ngon lửa có thể đốt cháy các bộ phận bằng nhựa và khiến chúng tan chảy.

Không sử dụng ngọn lửa trần, chẳng hạn như nến, trên hoặc gần máy pha cà phê máy. Máy pha cà phê có thể bắt lửa và có nguy cơ cháy lan. Không sử dụng hệ thống pha cà phê

để vệ sinh đồ vật.

Vệ sinh và bảo dưỡng Xem "Vệ sinh

và chăm sóc" để biết thêm thông tin. Vệ sinh máy pha cà phê

và bình đựng sữa (được cung cấp theo tiêu chuẩn, tùy thuộc vào kiểu máy) hàng ngày, đặc biệt là trước khi sử dụng lần đầu tiên. Tất cả các bộ phận của hệ thống sữa cần được

vệ sinh kỹ lưỡng và thường xuyên. 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 ra hiện tượng đoản mạch.

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Tẩy cặn hệ thống pha cà phê thứ ờng xuyên tùy thuộc vào mức độ cứng của nước tại khu vực của bạn. Tẩy cặn máy thứ ờng xuyên hơn ở những khu vực có nước rất cứng. Miele không chịu trách nhiệm về 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.

Thứ ờng xuyên tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế bằng viên vệ sinh Miele. Tùy thuộc vào hàm lượng dầu tự nhiên của cà phê được sử dụng, bộ phận pha chế có thể bị tắc khá nhanh.

Xả bã cà phê xuống cống có thể khiến bồn rửa bị tắc.

Thay vào đó, hãy xử lý bã cà phê đúng cách như rác thải phân hủy sinh học (nếu có) hoặc bằng cách ủ phân.

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Phụ kiện và bộ phận Chỉ sử

dụng phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và/hoặc trách nhiệm sản phẩm có thể bị vô hiệu.

Miele chỉ có thể đảm bảo sự an toàn của thiết bị khi sử dụng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Các bộ phận bị lỗi chỉ nên được thay thế bằng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele.

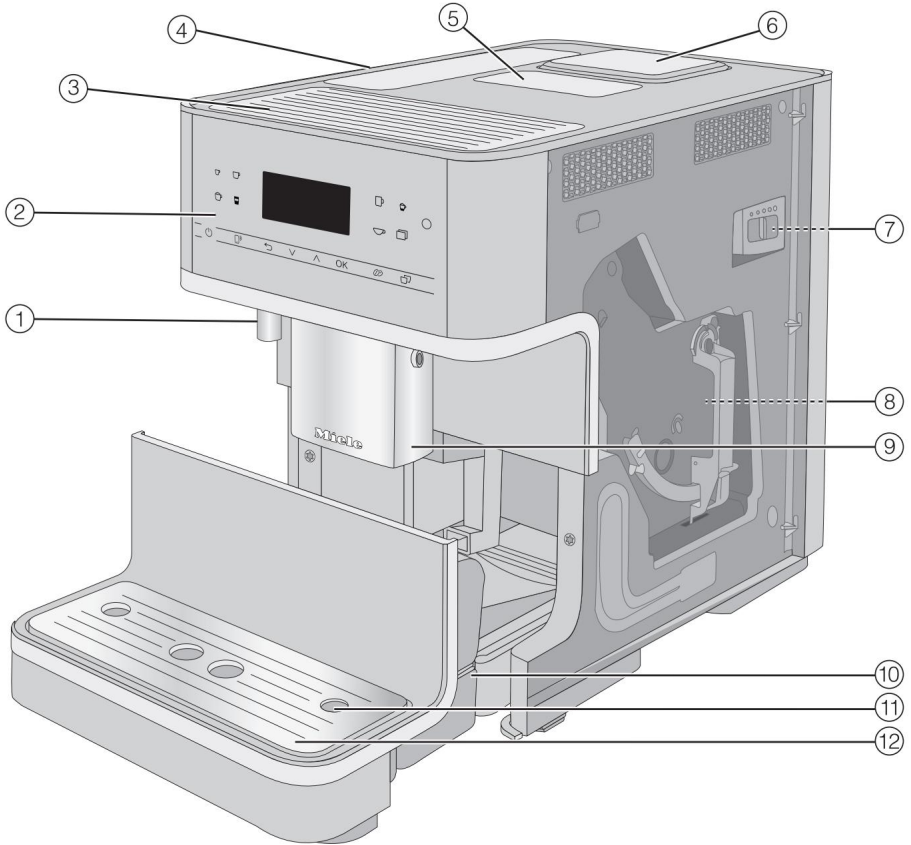
Đối với máy có bề mặt bằng thép không gỉ:

Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính trong suốt, 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.

LƯU LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Mô tả máy



a Máy làm nóng nước b

Bảng điều khiển c

Làm nóng cốc* d

Bình chứa nước e

Máng cà phê xay f Bình

chứa hạt g Cài đặt

máy xay (phía sau bảng điều khiển dịch vụ) h

Bộ phận pha chế (phía sau bảng điều khiển

dịch vụ) i Bộ phận làm nóng chính có thể điều chỉnh độ cao

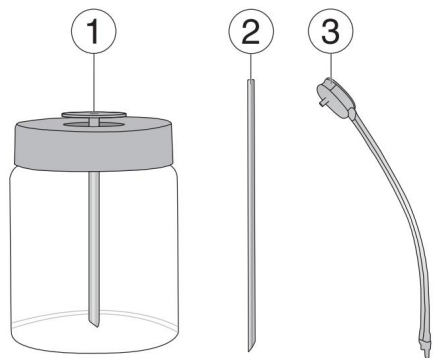
j Khay hứng nước có nắp và bể
thùng chứa

k Đuờng ống dẫn sữa mở l

Tấm dư ới có nắp khay nhỏ giọt

*
tùy thuộc vào mô hình: CM 6360,
CM 6560

Mô tả máy



a Bình đựng

sữa* b Xi

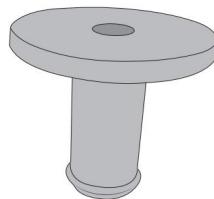
phông sữa c Đuờng ống dẫn sữa có van xả

* tùy thuộc vào mô hình: CM 6360,
CM 6560

Bình đựng sữa

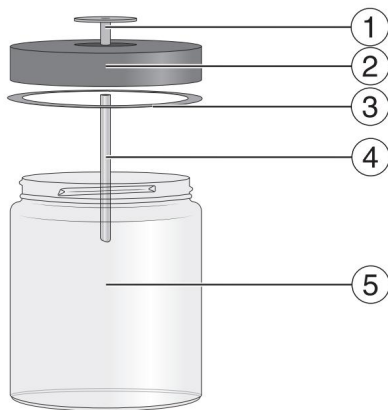
Đầu nối giữa ống hút sữa và bình
đựng sữa Bạn có thể chuẩn

bị sữa bằng ống hút sữa hoặc bình
đựng sữa (có kèm theo, tùy
theo từng mẫu).



Có một bộ phận kết nối (đi kèm) có thể
lắp vào ống hút sữa hoặc vào nắp bình đựng sữa.

Thiết bị đư ợc cung cấp kèm theo bộ
phần kết nối đư ợc đóng riêng hoặc lắp
vào nắp bình sữa (tùy theo kiểu máy).



a Phần kết nối b Nắp c

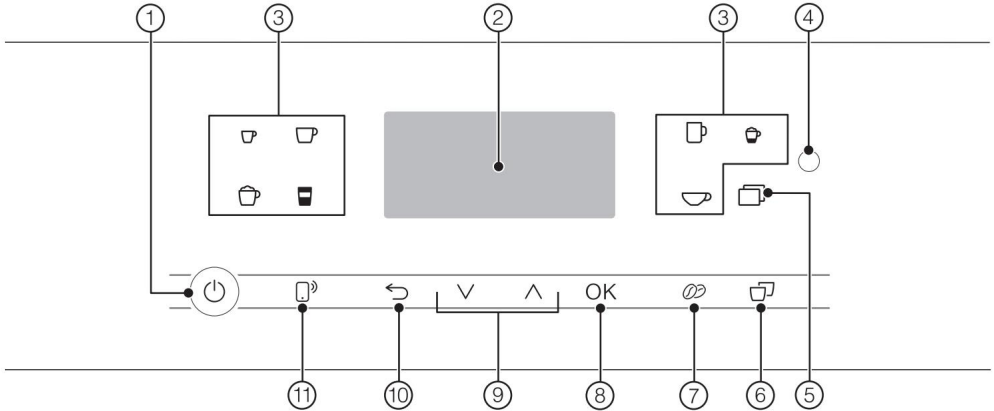
Vòng

đệm d Ống thép

không gỉ e Thủy tinh

Mảnh nối dễ dàng đẩy ra từ bên trong nắp bình
sữa.

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 Dịch vụ kỹ thuật

Miele) e nút cảm biến

- Dùng để pha các loại đồ uống khác: ristretto, capuccino italiano, flat white, café au lait, sữa nóng và bột sữa, nư ớc nóng, nư ớc ấm, chức năng pha cà phê

- Chư ơng trình bảo trì

- Hồ sơ

- Cài đặt

f “2 phần” nút cảm biến

Để phân phối 2 phần đồ uống tại một lần

g “DoubleShot” nút cảm biến

Để pha một tách cà phê đặc biệt đậm đà và thơm ngon bằng cách sử dụng lượng cà phê xay gấp đôi như lượng nư ớc vẫn như vậy

h Nút 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 Nút

cảm biến “Quay lại”

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

k Nút cảm biến MobileStart

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

Kiểm soát và chỉ báo

Biểu tư ợng nút uống

Cà phê espresso

Cà phê

Cà phê dài

Cà phê Cappuccino

Cà phê sữa

Cà phê espresso macchiato

Nư ớc trà

Kiểm soát và chỉ báo

Các ký hiệu trên màn hình

Các biểu tượng sau đây cũng có thể xuất hiện trên màn hình ngoài văn bản:

Biểu tượng	Giải thích
	Biểu tượng này biểu thị menu Cài đặt và tùy chọn menu Ngôn ngữ.
	Biểu tượng này cho biết có thông tin và lời khuyên bổ sung về cách sử dụng máy pha cà phê. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Biểu tượng này xuất hiện nếu khóa hệ thống được kích hoạt. Hoạt động đã bị khóa.
	Bộ hẹn giờ nhà bếp TeaTimer đã được khởi động (xem "TeaTimer" trong chương "Trà"). 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 nước đến vạch này).
	Nếu Miele@home được kích hoạt cho máy pha cà phê, những biểu tượng này sẽ biểu thị chất lượng kết nối Wi-Fi. Chúng biểu thị cường độ kết nối Wi-Fi theo mức tăng dần từ mạnh đến không kết nối.

Hoạt động

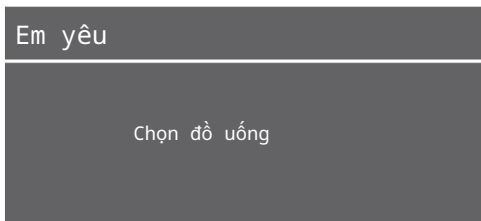
Nút cảm biến

Để vận hành máy pha cà phê, hãy chạm ngón tay vào các nút cảm biến.

Một tín hiệu âm thanh được tạo ra mỗi lần nhấn nút. Bạn có thể điều chỉnh âm lượng của âm báo tín hiệu hoặc tắt âm báo (xem "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.

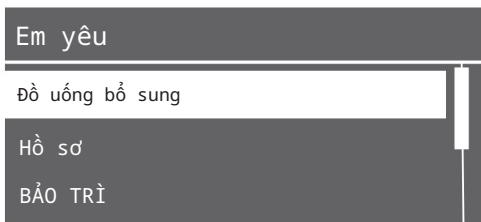


Bạn có thể tìm thêm đồ uống trong menu Bổ sung (nút cảm biến).

Chọn menu và điều hướng trong menu

Để chọn menu, hãy chạm vào nút cảm biến

có liên quan, ví dụ: nút cảm biến .



Sau đó, bạn có thể bắt đầu một hành động hoặc thay đổi cài đặt trong menu. Thanh cuộn ở bên phải màn hình hiển thị các tùy chọn hoặc văn bản bổ sung có sẵn.

Để chọn một tùy chọn menu, hãy nhấn liên tục các nút mũi tên cho đến khi tùy chọn bạn muốn được tô sáng.

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

Nhấn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

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

Thoát khỏi menu hoặc hủy bỏ một hành động

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

Ngoài ra, hãy chạm lại vào nút cảm biến màu cam sáng để quay lại đồ uống thực đơn.

Máy pha cà phê của bạn đư ợc trang bị mô-đun Wi-Fi tích hợp.

Trư ớc khi lắp đặt máy pha cà phê tại nơi lắp đặt, hãy đảm bảo tín hiệu từ mạng Wi-Fi của bạn đủ mạnh.

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần:

- mạng Wi-Fi
- ứng dụng Miele -

tài khoản ngư ời dùng Miele (có thể tạo từ ứng dụng Miele)

Ứng dụng Miele sẽ hướng dẫn bạn cách kết nối máy pha cà phê với mạng Wi-Fi tại nhà.

Sau khi máy pha cà phê của bạn đư ợc kết nối với mạng Wi-Fi, bạn có thể sử dụng ứng dụng để thực hiện các hoạt động như sau:

- gọi thông tin về tình trạng hoạt động của máy pha cà phê của bạn
- thay đổi cài đặt trên máy pha cà phê của bạn
- điều khiển máy pha cà phê từ xa

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

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra tình trạng chậm chờn hoặc

thậm chí là lỗi kết nối hoàn toàn.

Do đó, chúng tôi không thể đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home Khả năng sử dụng ứng dụng Miele phụ thuộc vào tính khả dụng của dịch vụ Miele@home tại quốc gia của bạn.

Dịch vụ Miele@home không có ở mọi quốc gia.

Để biết thông tin về tình trạng còn hàng, vui lòng truy cập www.miele.com.

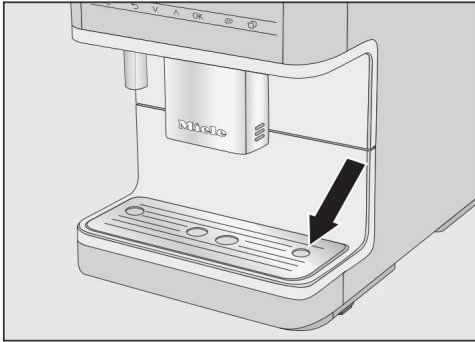
Ứng dụng Miele

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



Trước khi sử dụng lần đầu

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



Tháo lớp màng bảo vệ khỏi nắp khay hứng nước và đặt vào tấm chắn phía dưới.

Đặt máy pha cà phê trên bề mặt phẳng không bị ảnh hưởng bởi nước (xem phần "Lắp đặt").

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

Vệ sinh sạch bình chứa nước, bình chứa hạt và bộ phận phân phối chính.

Tháo bình chứa nước và đổ đầy nước máy lạnh, tư i vào. Chỉ đổ đầy bình chứa đến vạch "tối đa" và

sau đó lắp lại bình chứa nước.

Tháo nắp khỏi hạt cà phê hộp đựng, đổ đầy hạt cà phê rang vào hộp và đậy nắp lại.

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

Bật lần đầu tiên Nhấn 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)

Bạn có thể kết nối máy pha cà phê với mạng Wi-Fi.

Nội dung sau đây xuất hiện trên màn hình trong quá trình vận hành: Thiết lập "Em yêu ở ở nhà"

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

Nhấn 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.

Chạm vào OK để tiếp tục vận hành.

Thiết lập độ cứng của nước

Cơ quan quản lý nước địa phương sẽ có thể cho bạn biết độ cứng của nước tại khu vực bạn ở.

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 phù hợp với sở thích cá nhân của mình (xem "Cài đặt - Chế độ Hiệu suất").

- Chế độ Eco: Đây là chế độ tiết kiệm năng lượng.
- Chế độ Barista: Chế độ này 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 bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

Máy của bạn đã được thiết lập thành công và sẵn sàng sử dụng.

Xác nhận bằng OK.

Máy pha cà phê nóng lên và rửa sạch dự phòng.
Nước dùng để rửa sẽ chảy ra từ bình đựng chính.

Trước khi pha sữa lần đầu tiên, hãy rửa sạch ống dẫn sữa (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Rửa sạch ống dẫn sữa").

Xin lưu ý rằng hương thơm của cà phê và lớp crema đặc trưng chỉ xuất hiện sau khi pha và tách cà phê đầu tiên.

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

Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt. Không rút dây nguồn để tắt máy pha cà phê. Nếu bạn rút phích cắm máy pha cà phê khỏi nguồn điện khi sử dụng lần đầu tiên, bạn sẽ phải thiết lập lại để sử dụng.

Lưu ý hạt cà phê được xay nhiều hơn cho lần pha cà phê đầu tiên và bột từ bã cà phê có thể bám vào nắp khay hứng.

Đổ đầy bình nước

Nguy cơ đối với sức khỏe do nước bị ô nhiễm.

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.

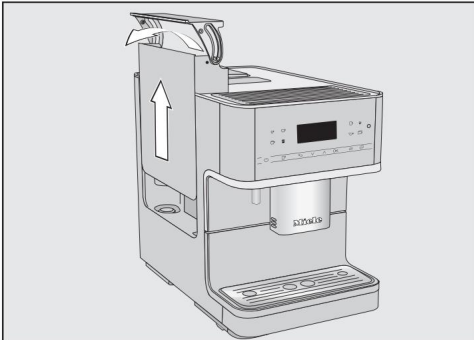
Nếu bình chứa nước hơi cao hoặc nghiêng, hãy kiểm tra xem bề mặt bên dưới bình chứa nước có bị bẩn không. Điều này sẽ ngăn van phân phối lắp đúng cách và nước có thể rò rỉ ra ngoài.

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

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 có ga để lại quá nhiều cặn vôi trong máy pha cà phê.

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



Nhấn nắp ở phía bên phải.

Kéo bình chứa nước lên bằng nắp để tháo ra.

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

Lắp lại bình chứa nước.

Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê

Cà phê hoặc espresso có thể được làm từ hạt cà phê rang nguyên hạt được xay từ 1 cho mỗi tách.

Điều này đòi hỏi hộp đựng hạt cà phê phải chứa đầy hạt cà phê.

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

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 lỏng, cà phê xay hoặc hạt cà phê được xử lý bằng đường, caramel hoặc những chất tự nhiên 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 còn sót lại. Những thứ này có thể làm hỏng máy xay cà phê ngay khi bắt đầu xay.

Chỉ cho hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt.



Tháo nắp khỏi hạt cà phê thùng chứa.

Đổ đầy hạt cà phê rang vào hộp đựng.

Đậy nắp lại.

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

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

Mẹo: Bạn có thể sử dụng máy xay hạt hoặc hạt giống để xay hạt cà phê xanh. Những máy xay này thường có lưỡi dao bằng thép không gỉ xoay. Sau đó, bạn có thể thêm cà phê xanh xay từng phần một vào máng cà phê xay và pha chế đồ uống cà phê mong muốn.

Bật và tắt

Chuyển đổi máy pha cà phê TRÊN

Chạm vào nút Bật/Tắt .

Máy pha cà phê nóng lên và rửa sạch đũa ống. NƯỚC nóng sẽ chảy ra từ bình đựng chính.

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

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

Nếu không có nút nào được nhấn hoặc chương trình bảo trì nào được thực hiện, màn hình sẽ tắt sau khoảng 7 phút để tiết kiệm năng lượng. Nút OK sẽ nhấp nháy bật và tắt miễn là máy pha cà phê được bật.

Chạm vào bất kỳ nút cảm biến nào để đánh thức máy pha cà phê và pha đồ uống.

Tắt máy pha cà phê Chạm vào nút Bật/ Tắt

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

Chuẩn bị cho thời gian dài không sử dụng máy. Nếu không

sử dụng máy pha cà phê trong một thời gian, ví dụ như khi bạn đi nghỉ, hãy nhớ thực hiện những điều sau:

Đổ hết khay hứng nước, bã cà phê bình chứa và bình chứa nước.

Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận, bao gồm cả bộ phận pha chế.

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

(tùy theo model: CM 6360, CM 6560)

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

Bạn có thể làm nóng cốc hoặc ly bằng bộ phận làm nóng cốc ở phía trên máy pha cà phê.

Nếu chức năng làm nóng cốc được kích hoạt, bề mặt làm nóng cốc sẽ được làm nóng liên tục cho đến khi máy pha cà phê tắt.

Bật hoặc tắt chức năng làm nóng cốc Chạm vào nút

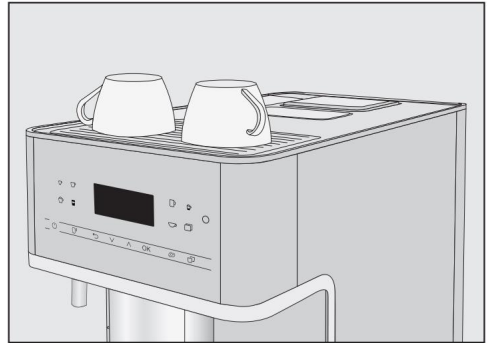
cảm biến. Chọn Cài đặt |

Làm nóng cốc.

Chọn tùy chọn bạn muốn và xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu.

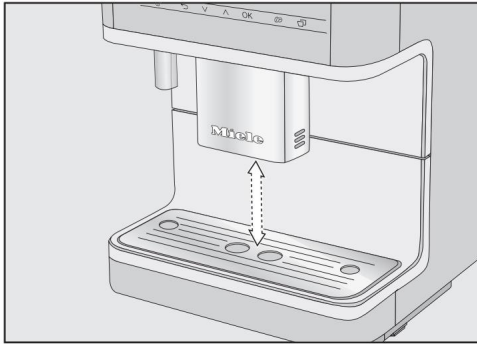
Làm nóng cốc trước



Sắp xếp các cốc hoặc ly trên bề mặt làm nóng cốc ở phía trên hệ thống pha cà phê.

Điều chỉnh bình đựng cà phê theo chiều cao của cốc

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



Kéo bộ phận phôi chính xuống cho đến khi nó ở cùng mức với vành của tách.

Ngoài ra, bạn có thể đẩy ngăn đựng nước chính lên cho đến khi có đủ chỗ để đặt cốc hoặc ca lớn hơn bên dưới.

Chuẩn bị đồ uống

Nguy cơ bị bỏng ở máy rót.

Chất lỏng và hơi i nư ớc phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

Tránh xa khu vực bên dư ới máy rót khi đang rót chất lỏng nóng và hơi i nư ớc.

Không chạm vào các bộ phận nóng.

- Caffè latte bao gồm espresso và sữa nóng.

- Cappuccino Italiano có cùng tỷ lệ bột sữa và espresso như cappuccino. Điểm khác biệt là espresso đư ợc thêm vào trư ớc rồi mới đến bột sữa.

- Espresso macchiato là một loại espresso có thêm một ít bột sữa ở trên.

- Cà phê sữa là một loại cà phê đặc biệt capuccino có chứa nhiều espresso hơn bột sữa để tạo nên hư ớng thơm cà phê nồng nàn.

- Café au lait là một loại cà phê theo phong cách Pháp gồm có cà phê và bột sữa. Café au lait thư ờng đư ợc phục vụ trong bát.

Ngoài ra còn có thể tạo ra sữa nóng và bột sữa .

Sữa

Sữa bò hoặc các sản phẩm từ sữa thực vật thay thế (ví dụ như sữa đậu nành) có chứa thêm đư ờng có thể làm tắc ống dẫn sữa và hệ thống dẫn sữa.

Cặn từ chất lỏng không phù hợp có thể ảnh hư ớng đến quá trình pha sữa.

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

Sữa bò tự nhiên có chứa vi khuẩn.

Nếu sử dụng sữa động vật, hãy đảm bảo rằng sữa đó đã đư ợc tiệt trùng, ví dụ như sữa bò đã tiệt trùng.

Sau khi thiết bị nóng lên, sữa sẽ đư ợc hút vào vòi trung tâm, tại đây sữa sẽ đư ợc làm nóng bằng hơi i nư ớc và tạo bọt cho các loại đồ uống cần có bọt sữa.

Cà phê

Đồ uống cà phê có sữa và không sữa

Bạn có thể sử dụng máy pha cà phê để pha chế

các loại đồ uống từ cà phê sau:

- Ristretto là một loại espresso đậm đặc hơn n. Nó đư ợc pha chế với cùng lượng cà phê như espresso nhưng với ít nư ớc hơn nhiều.

- Espresso là một loại cà phê thơm nồng với lớp bọt dày màu nâu hạt phỉ - đư ợc gọi là crema - ở trên cùng.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng hạt cà phê rang espresso để làm

cà phê espresso.

- Cà phê khác với espresso ở lượng nư ớc nhiều hơn n và cách rang hạt cà phê.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng hạt cà phê rang đúng cách để pha cà phê.

- Cà phê Long là loại cà phê có nhiều nư ớc hơn n đáng kể.

- Cappuccino bao gồm khoảng 2/3 bột sữa và 1/3

cà phê espresso.

- Latte macchiato gồm 1/3 thành phần gồm sữa nóng, bột sữa và espresso.

Chuẩn bị đồ uống

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

Mẹo: Sử dụng sữa bò lạnh (< 50°F/ 10°C) có hàm lượng protein ít nhất 3% sẽ tạo ra bột sữa hoàn hảo.

Bạn có thể chọn loại sữa có hàm lượng chất béo theo sở thích cá nhân.

Với sữa nguyên chất (ít nhất 3,5% chất béo), bột sữa sẽ sánh hơn một chút so với sữa ít béo.

Các sản phẩm sữa thực vật thay thế - sau đây gọi là "các sản phẩm sữa thay thế" - chứa các thành phần khác với sữa bò, ví dụ. Do lắng tự nhiên, các sản phẩm sữa có xu hướng đặc lại. Khi pha sữa nóng hoặc bột sữa, độ đặc này có thể ngăn các sản phẩm sữa thay thế bị hút vào đũa ống dẫn sữa.

Khuấy đều các sản phẩm từ 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 đũa ống dẫn sữa bằng tay ngay sau khi pha chế.

Chuẩn bị bình đựng sữa

Sữa không được làm mát trong bình đựng sữa.

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

Đặc biệt, không nên để sữa bò trong bình đựng 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.

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

Mẹo: Để có bột sữa chất lượng cao, hãy luôn sử dụng sữa lạnh (< 50°F/10°C). Lấp

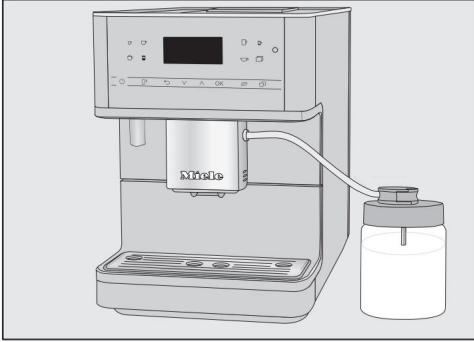
miếng nối vào nắp từ phía trên cho đến khi mọi thứ nằm phẳng.

Nối ống thép không gỉ vào bên trong nắp. Đảm bảo rằng 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. Để đảm bảo chế biến tốt nhất, các sản phẩm sữa thay thế phải được khuấy và không được lắc.

Đổ đầy bình sữa vào đến mức tối đa 3/4" (2 cm) dư rời vành bình. Đậy kín bình sữa bằng nắp.

Chuẩn bị đồ uống



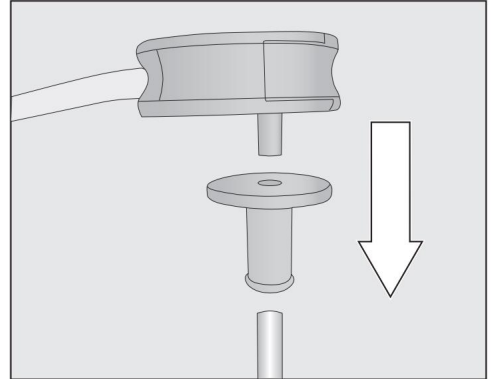
Đặt bình sữa ở bên phải cạnh máy pha cà phê.

Gắn van xả đư ống ống sữa vào nắp bình đựng sữa.

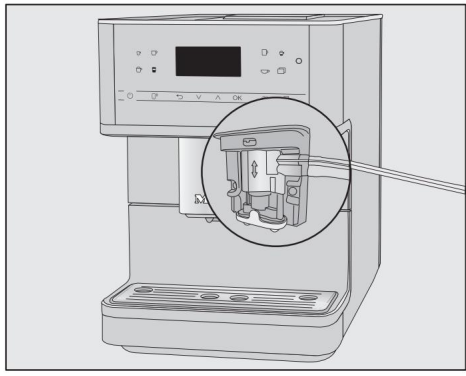
Kết nối bình đựng sữa với máy pha cà phê bằng cách gắn ống dẫn sữa vào lỗ ở vòi trung tâm.

Ống hút sữa cho phép bạn pha sữa trực tiếp từ hộp sữa hoặc các vật chứa phù hợp khác. Ống hút sữa đư ợc tạo thành 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 (< 50°F/10°C).

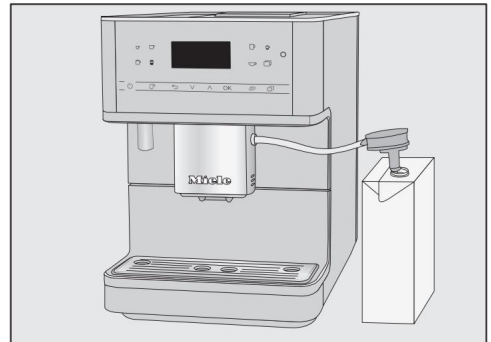


"Đư ống nối" trên ống dẫn sữa và vòi ở giữa giúp lắp ráp chính xác dễ dàng hơn.



Đầu tiên, gắn phần kết nối vào ống thép không gỉ dài. Đảm bảo rằng đầu nghiêng của ống thép không gỉ hư ống xuống đư ới.

Gắn van xả vào bộ phận kết nối.



Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa

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

Chuẩn bị đồ uống

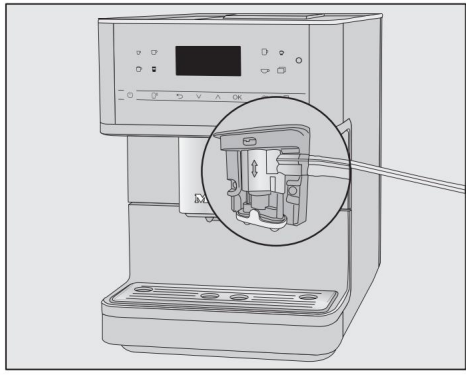
Nếu bạn sử dụng các sản phẩm sữa thay thế, hãy đảm bảo khuấy đều. Để đảm bảo chế biến tốt nhất, các sản phẩm sữa thay thế phải đư ợc khuấy và không đư ợc l ắ c.

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.

“Đư ờ ng nối” trên ống dẫn sữa và vòi ở giữa giúp lắp ráp chính xác để dàng hơn.



Mẹo: Rửa sạch ống hút sữa dư ới vòi nư ớc sau khi sử dụng.

Làm một ly cà phê



Đặt một chiếc cốc dư ới vòi ở giữa.

Nếu bạn muốn pha cà phê bằng sữa nóng hoặc bột sữa, hãy chuẩn bị hộp đựng sữa có ống hút sữa hoặc bình đựng sữa.

Chọn đồ uống: Chạm vào nút điều khiển cảm biến để chọn đồ uống bạn muốn. Hoặc chọn đồ uống từ menu Bổ sung | Đồ uống bổ sung (điều khiển cảm biến).

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Hủy đồ uống Chạm lại

vào biểu tượng màu cam sáng trên bảng điều khiển.

Khi pha chế đồ uống có nhiều thành phần (ví dụ như latte macchiato), bạn có thể hủy bỏ từng thành phần riêng lẻ trước thời hạn.

Chạm vào OK khi chữ Dừng xuất hiện trên màn hình.

Bắn đôi

Chọn chức năng DoubleShot nếu bạn muốn có một tách cà phê đặc biệt đậm đà và thơm ngon. Trong trường hợp này, nhiều hạt cà phê hơn sẽ đư ợc 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 đư ợc giải phóng hơn.

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

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

Quá trình pha chế bắt đầu và nút cảm biến sáng lên. 2 phần hạt cà phê sẽ đư ợc xay và pha.

Chuẩn bị đồ uống

Làm 2 phần (nút cảm biến)

Bạn có thể rót 2 phần đồ uống vào 1 cốc lớn hoặc vào 2 cốc cùng một lúc.



Đặt một cốc dư dãi mỗi vòi pha cà phê chính.

Chạm vào nút cảm biến ngay

trước hoặc sau khi bạn bắt đầu pha đồ uống.

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

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Mẹo: Đảm bảo rằng hộp đựng hạt và nước có đủ hạt và nước trước khi bắt đầu chức năng Bình pha cà phê.

Đặt một vật chứa đủ lớn bên dưới bộ phận phối chính. Chạm vào nút

cảm biến. Chọn Thêm | Đồ uống bổ

sung | Bình pha cà phê và xác nhận bằng OK.

Chọn số cốc bạn muốn (3 đến 8).

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

Bạn có thể theo dõi quy trình trên màn hình.

Hủy đồ uống Chạm vào

nút cảm biến.

Làm đồ uống cà phê từ cà phê xay

Để pha chế đồ uống bằng cà phê xay sẵn, hãy cho một phần cà phê xay vào máng cà phê xay.

Tính năng này cho phép bạn pha cà phê không chứa caffeine ngay cả khi hộp đựng hạt cà phê đã chứa đầy hạt cà phê thông thường.

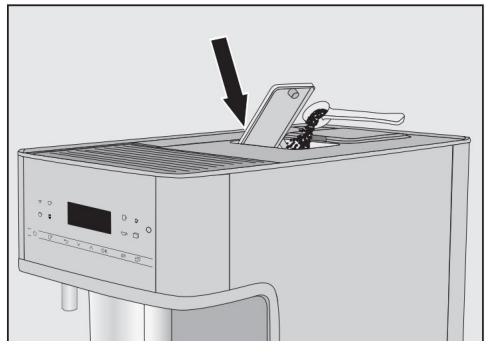
Chỉ có thể pha được 1 phần cà phê hoặc espresso tại một thời điểm khi sử dụng cà phê xay sẵn.

Cho tối đa 0,4 oz (12 g) bột cà phê vào máng đựng cà phê xay.

Nếu thêm quá nhiều cà phê xay, máy pha 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 thêm vào để pha cà phê tiếp theo.



Mở máng đựng cà phê xay.

Chuẩn bị đồ uống

Cho tối đa 0,4 oz (12 g) bột cà phê vào máng đựng cà phê xay.

Đổ cà phê xay sẵn vào máng.

Đóng máng đựng 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 bằng cà phê xay.

Đặt một chiếc cốc dư dôi vôi rớt chính.

Chọn một thức uống.

Bây giờ cà phê sẽ được pha.

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

Trà

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

Nhiệt độ đưa ra chỉ mang tính chất tham khảo và có thể thay đổi tùy thuộc vào điều kiện môi trường xung quanh.

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

- Trà Nhật Bản là loại trà xanh chất lượng cao trà có hương vị tươi mát, "xanh" mềm.

Nhiệt độ pha chế: khoảng 150°F (65°C), thời gian pha: khoảng 1,5 phút

- Trà trắng là một loại trà xanh chỉ sử dụng những búp trà non của cây trà và được chế biến rất nhẹ nhàng.

Trà trắng có hương vị đặc biệt nhẹ.

Nhiệt độ pha chế: khoảng 160°F (70°C), thời gian pha: khoảng 2 phút

- Trà xanh có màu xanh từ lá của cây trà. Lá trà được rang hoặc hấp tùy theo vùng. Trà xanh có thể được pha nhiều lần.

Nhiệt độ pha chế: khoảng 170°F (77°C), thời gian pha: khoảng 2,5 phút

- Trà đen có màu sẫm và hương vị đặc trưng từ quá trình lên men lá trà. Trà đen có thể thưởng thức cùng một ít chanh hoặc sữa.

Nhiệt độ pha chế: khoảng 188°F (87°C), thời gian pha: khoảng 3 phút

- Trà thảo mộc là một loại trà có hương vị thơm đồ uống được làm từ lá khô hoặc các bộ phận tươi của cây.

Nhiệt độ pha chế: khoảng 188°F (87°C), thời gian pha: khoảng 8 phút - Trà trái cây được làm từ các

miếng trái cây khô và/hoặc các bộ phận của cây, ví dụ như quả tầm xuân. Hương vị của thức uống thay đổi tùy theo loại cây được sử dụng và cách chúng được pha trộn. Nhiều loại trà trái cây cũng có hương vị.

Nhiệt độ pha chế: khoảng 188°F (87°C), thời gian pha: khoảng 8 phút

Loại trà quyết định nhiệt độ cài đặt sẵn cho bình pha trà.

Nhiệt độ pha chế tương ứng là nhiệt độ mà Miele khuyến nghị để pha chế các loại trà liên quan.

Chuẩn bị đồ uống

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ pha chế được sử dụng cho từng loại trà bằng cách thay đổi nhiệt độ pha (xem "Thông số - Nhiệt độ pha"). Nhiệt độ tăng khoảng 35°F (2°C) tạo ra sự khác biệt đáng chú ý.

Bạn sử dụng trà lá rời, trà xay hay trà túi lọc tùy thuộc vào sở thích cá nhân của bạn.

Thực hiện theo hướng dẫn pha trà trên bao bì trà.

Lượng trà cần thiết thay đổi tùy theo từng loại trà. Luôn tuân thủ khuyến nghị của nhà sản xuất trên bao bì hoặc của nhà bán lẻ. Bạn có thể điều chỉnh lượng nước theo loại trà và kích thước của cốc (xem "Kích thước khẩu phần").

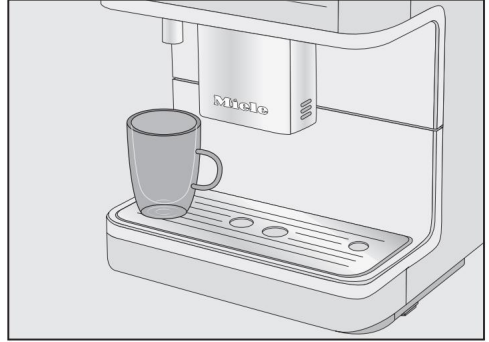
Pha trà Nhấn

Vào nút 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
tưong tự hoặc lấy một túi trà ra khỏi gói.
Đặt bộ

lọc trà hoặc túi trà vào tách trà.



Đặt cốc dưới vòi nước nóng.

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn loại trà bạn muốn và xác nhận lựa chọn bằng OK.

Nước nóng sẽ được rót vào cốc.

Nếu chọn cài đặt TeaTimer | Tự động, bộ hẹn giờ pha trà sẽ bắt đầu chạy sau khi nước được rót ra.

Khởi động TeaTimer theo cách thủ công

TeaTimer sẽ hiển thị trên màn hình ngay sau khi nước được rót ra.

Nhấn OK.

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

Thay đổi thời gian pha nếu cần và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Sau khi thời gian pha đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và biểu tượng sẽ nhấp nháy.

Tháo bộ lọc trà hoặc túi trà ra khi thời gian pha mong muốn đã trôi qua.

Chuẩn bị đồ uống

Phân phối nư ớc ấm hoặc nư ớc nóng

Nguy cơ bỏng và bỏng trên máy phân phối nư ớc nóng. Chất lỏng và hơi i nư ớc phân phối rất nóng và có thể gây bỏng.

Tránh xa khu vực bên dư ới máy rớt khi đang rớt chất lỏng nóng và hơi i nư ớc.

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Bạn có thể lựa chọn giữa các tùy chọn sau: - nư ớc nóng

khoảng 175°F (80°C) - nư ớc ấm khoảng 140°F

(60°C)

Thực đơ n đồ uống đư ợc hiển thị.

Đặt một vật chứa phù hợp bên dư ới máy làm nư ớc nóng.

Chạm vào nút cảm biến .

Chọn Đồ uống bổ sung và chọn giữa nư ớc ấm hoặc nư ớc nóng.

Xác nhận bằng OK.

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Thay đổi kích thước khẩu phần

Đặt một cốc dư ới vòi ở giữa.

Chọn Kích thước khẩu phần.

Xác nhận bằng OK.

Thứ ợc uống mong muốn sẽ đư ợc pha chế và nút Lư u sẽ xuất hiện trên màn hình.

Khi thùng chứa đã đầy đến mức mong muốn, hãy chạm vào OK.

Nếu bạn muốn thay đổi khẩu phần cho cà phê sữa, các thành phần của đồ uống sẽ đư ợc lư u lần lư ợt trong quá trình pha chế.

Khi số lư ợng của từng thành phần đạt đến mức mong muốn, hãy chạm vào OK.

Khẩu phần đã lập trình sẽ đư ợc phân phối mỗi lần chọn loại đồ uống cụ thể.

Mẹo: Đối với đồ uống đư ợc mô tả trên bảng điều khiển, bạn có thể thay đổi kích thước khẩu phần bằng cách nhấn và giữ nút trong khi đồ uống đang đư ợc rớt. Để thực hiện việc này, hãy giữ nút đồ uống cho đến khi máy bắt đầu rớt.

Trong khi rớt, Lư u sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chức năng Chế độ chuyên gia cho phép bạn thay đổi kích thước 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.

Bật và tắt chế độ Chuyên gia

Thực đơn đồ uống được 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.

Chế độ chuyên gia: thay đổi kích thước khẩu phần. Thực đơn đồ

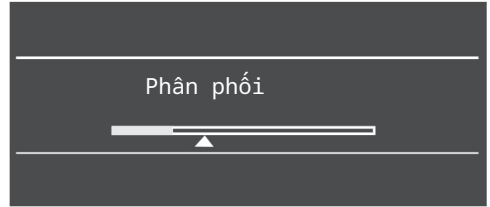
uống sẽ được hiển thị.

Khẩu phần chỉ có thể thay đổi trong từng giai đoạn chế biến.

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

Chọn một thức uống.

Quá trình pha chế sẽ bắt đầu. Bạn có thể điều chỉnh kích thước khẩu phần trong khi pha chế, ví dụ, thay đổi riêng lượng sữa nóng, bột sữa và espresso cho một ly latte macchiato.



Sử dụng các nút mũi tên và để di chuyển chỉ báo (hình tam giác nhỏ) theo ý muốn.

Cài đặt máy xay

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

Xác định chế độ xay lý tưởng Có nhiều cách để biết

máy xay cà phê có được cài đặt đúng cách hay không.

Cà phê được xay quá thô nếu:

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

Cà phê được xay quá mịn nếu: - Cà phê espresso hoặc cà phê chảy vào cốc rất chậm.

- Cà phê espresso hoặc cà phê có vị quá đắng.
- Lớp kem có màu nâu sẫm.

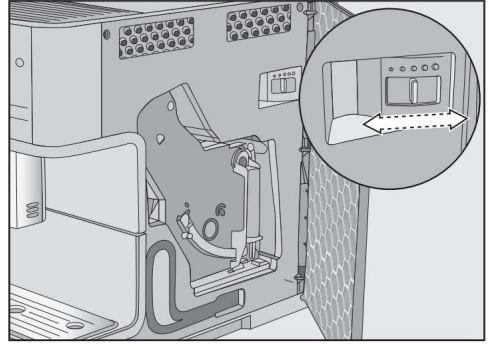
Điều chỉnh độ mịn của xay

Nếu cài đặt máy xay được điều chỉnh nhiều hơn một mức, máy xay có thể bị hỏng.

Chỉ điều chỉnh máy xay một chế độ tại một thời điểm.

Mỗi lần bạn điều chỉnh cài đặt, hãy bắt đầu pha một thức uống mới để hạt cà phê được xay nhuyễn. Điều chỉnh lại cài đặt máy xay từng cài đặt một.

Mở cửa thiết bị.



Đẩy nút điều khiển trượt một chế độ sang trái (để nghiền mịn hơn) hoặc một chế độ sang phải (để nghiền thô hơn).

Cài đặt máy xay bạn chọn sẽ được sử dụng cho tất cả các loại đồ uống cà phê.

Đóng bảng điều khiển dịch vụ.

Đổ hết khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê.

Pha một tách cà phê.

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

Cài đặt máy xay đã 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 một chút theo thời gian. Nếu cần, hãy đặt máy xay ở chế độ mịn hơn.

Hiện thị và thay đổi thông số Bạn có thể thay đổi kích

thứ ớc khẩu phần cho tất cả đồ uống.

Ngoài ra, bạn có thể cài đặt Lự ợng cà phê, nhiệt độ pha và các thông số pha trứ ớc cho từng loại cà phê riêng lẻ. Nhấn và chọn Thông số.

Chọn đồ uống và xác nhận bằng OK.

Các thông số có thể thay đổi cho thức uống này sẽ đứ ợc hiện thị.

Sau khi chọn đồ uống, các cài đặt hiện tại sẽ xuất hiện: Lự ợng cà phê, Nhiệt độ pha và Trứ ớc khi pha.

Tùy chọn menu Kích thứ ớc khẩu phần đứ ợc hiện thị ở dòng đầu tiên. Nếu bạn chọn Kích thứ ớc khẩu phần và xác nhận bằng OK, đồ uống sẽ đứ ợc pha chế ngay lập tức.

Chọn tham số bạn muốn.

Thay đổi cài đặt theo yêu cầu và xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã đứ ợc lứ u.

Kích thứ ớc khẩu phần

Hứ ợng vị của cà phê pha chế không chỉ phụ thuộc vào loại cà phê mà còn phụ thuộc vào lự ợng nứ ớc sử dụng.

Bạn có thể lập trình lự ợng nứ ớc cho tất cả các loại đồ uống (trứ chức năng Bình pha cà phê) sao cho phù hợp với kích thứ ớc cốc và/hoặc loại cà phê bạn đang sử dụng.

Đối với đồ uống cà phê có sử dụng sữa, bạn cũng có thể cài đặt lự ợng sữa hoặc bột sữa sẽ đứ ợc pha chế với những đồ uống này, cũng như lự ợng cà phê hoặc

cà phê espresso.

Có thể lập trình khẩu phần tối đa cho từng loại đồ uống.

Quá trình phân phối dừng lại khi đạt đến mức này. Kích thứ ớc khẩu phần tối đa có thể sau đó đứ ợc thiết bị lứ u lại cho loại đồ uống này.

Nếu bình chứa nứ ớc cạn trong khi pha đồ uống, máy pha cà phê sẽ ngừng lập trình kích thứ ớc khẩu phần. Kích thứ ớc khẩu phần sẽ không đứ ợc lứ u.

Lự ợng cà phê

Máy pha cà phê có thể xay và pha 6-14 g hạt cà phê cho mỗi cốc. Lự ợng càng nhiều thì cà phê càng đậm.

Lự ợng cà phê quá ít nếu cà phê espresso hoặc cà phê thiếu độ đậm đà.

Tăng lự ợng cà phê để pha đứ ợc nhiều cà phê xay hơn.

Lự ợng cà phê quá nhiều sẽ khiến cà phê espresso hoặc cà phê có vị đắng.

Giảm lự ợng cà phê để pha ít cà phê xay hơn.

Mẹo: Nếu bạn thấy cà phê quá đậm hoặc có vị đắng, hãy thử loại hạt cà phê khác.

Pha cà phê xay trứ ớc Khi chức năng pha

trứ ớc đứ ợc bật, cà phê xay trứ ớc tiên đứ ợc làm ấm bằng một ít nứ ớc nóng. Cà phê xay nở ra một chút. Sau đó, lự ợng nứ ớc còn lại đứ ợc ép qua cà phê đã đứ ợc làm ấm ở áp suất cao. Nếu cà phê của bạn có vị quá nhạt và bạn muốn thêm một chút gia vị và hứ ợng vị đậm đà, hãy thử chức năng "Pha trứ ớc".

Tùy thuộc vào loại cà phê đứ ợc sử dụng, việc pha trứ ớc có thể làm tăng hứ ợng vị.

Các tham số

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

Mẹo: Bạn nên sử dụng chức năng "Pha trước" để pha cà phê.

Nhiệt độ pha chế Nhiệt độ pha chế

phải phù hợp với độ rang của hạt cà phê bạn đang sử dụng. Điều này rất quan trọng cho dù bạn đang pha cà phê espresso hay cà phê.

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

Espresso thường được pha ở nhiệt độ cao hơn.

Ngoài thực đơn đồ uống của Miele (Hồ sơ Miele), bạn có thể tạo hồ sơ riêng để đáp ứng các sở thích và nhu cầu khác nhau.

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

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

Tạo hồ sơ và chọn Hồ sơ. Xác nhận bằng OK.

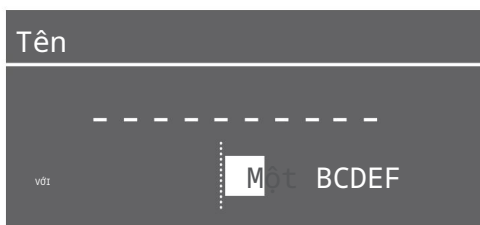
Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Tạo hồ sơ.

Trình soạn thảo sẽ mở ra trên màn hình.

Nhập tên Các chữ cái

và số được nhập bằng các nút mũi tên 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 bằng cách nhấn OK.

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

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

Nhập tên hồ sơ.

Mẹo: Tốt nhất là chọn tên ngắn.

Hồ sơ đã được tạo.

Pha chế đồ uống được lưu trữ trong hồ sơ 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, các thiết lập này chỉ áp dụng cho hồ sơ đang hoạt động. Các thiết lập cho đồ uống có trong các hồ sơ khác vẫn không bị ảnh hưởng.

Chọn hồ sơ bạn muốn.

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

Bây giờ bạn có thể thay đổi từng loại đồ uống riêng lẻ.

Chỉnh sửa hồ sơ Sau khi

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

Chạm vào nút 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 nên thay đổi
- thay

đổi tên hồ sơ

- xóa hồ sơ

Hồ sơ

Cài đặt thời điểm cấu hình sẽ thay đổi

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chính sửa.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi hồ sơ .

Xác nhận bằng OK.

Bạn có các lựa chọn sau:

- Thủ công: Hồ sơ được chọn sẽ vẫn hoạt động cho đến khi bạn chọn một cái khác một.
- Sau mỗi lần sử dụng: Máy sẽ trở lại trạng thái 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 cấu hình nào được chọn trước khi máy được 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 ngoài 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

Lựa chọn này chỉ có thể thực hiện được nếu hồ sơ người dùng đã được phân bổ ngoài hồ sơ người dùng chuẩn của Miele.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chính 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.

Ví dụ, với MobileStart, bạn có thể bắt đầu pha chế đồ uống thông qua ứng dụng Miele.

Bạn chỉ có thể sử dụng MobileStart nếu Miele@home đã được thiết lập cho máy pha cà phê của bạn.

Nguy cơ bị bỏng ở máy 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 các bộ phận cơ thể dư thừa bộ phận phun chính hoặc chạm vào các bộ phận nóng.

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

Sữa không được làm mát trong bình đựng sữa.

Nếu bạn muốn bắt đầu pha đồ uống bằng sữa bằng ứng dụng, hãy đảm bảo rằng sữa đủ lạnh (< 50°F/ 10°C).

Nếu máy pha cà phê được vận hành thủ công, không thể vận hành qua ứng dụng. Hoạt động trên máy được ưu tiên.

Để bắt đầu pha chế đồ uống từ xa, Mobile Start phải được kích hoạt. Đảm bảo rằng máy pha cà phê đã sẵn sàng để sử dụng (ví dụ, hãy kiểm tra xem bình chứa nước đã được đổ đầy chưa). Đặt một cốc trống đủ lớn dư thừa bộ phận phối chính.

Nếu bạn đang pha đồ uống bằng MobileStart, bạn sẽ được thông báo về việc rót đồ uống bằng tín hiệu âm thanh và quang học. Những tín hiệu cảnh báo này không thể thay đổi hoặc tắt.

Bật MobileStart và tắt

Nếu bạn muốn sử dụng MobileStart, tùy chọn này phải được bật.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị. Chạm

vào nút cảm biến .

Nút 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.

Cài đặt

Hiển thị và thay đổi Cài đặt Menu đồ uống

được hiển

thị. Chạm vào nút cảm biến. Chọn

Cài đặt và chạm vào 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 và xác nhận bằng OK.

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

Ngôn ngữ Bạn có

thể chọn ngôn ngữ và nếu có thể, vị trí của bạn cho tất cả 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 nút nào được nhấn hoặc không có đồ uống nào được pha chế, 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 cài đặt trong khoảng từ 20 phút đến 9 giờ).

Ngủ ời pha trà

Bạn có thể sử dụng chức năng TeaTimer để bắt đầu

hẹn giờ nấu ăn khi pha trà.

Có một thời gian pha chế được thiết lập sẵn cho loại trà đã chọn. Bạn có thể điều chỉnh

thời gian pha chế được cài đặt trước (tối đa là 14:59 phút). Thời gian pha chế đã thay đổi tiết kiệm được thời gian.

Bạn có thể chọn một trong các tùy chọn sau:

- Tự động: TeaTimer sẽ tự động khởi động sau khi nước được rót ra.

- Thủ công: Sau khi nước đã được rót ra, bạn có thể bắt đầu sử dụng TeaTimer.

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 đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và biểu tượng sẽ nhấp nháy.

Âm lượng

Bạn có thể cài đặt âm lượng của tín hiệu âm thanh và âm bàn phím (thanh phân đoạn).

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

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).

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 nên ứng.

Bạn có thể cài đặt độ cao tại địa phương để đảm bảo nhiệt độ pha chế đồ uống lý tưởng.

Chế độ hiệu suất

Bạn có thể chọn Chế độ hiệu suất phù hợp với cách bạn sử dụng máy. Chế độ Eco được thiết lập theo mặc định.

Chế độ Eco

Chế độ Eco là chế độ tiết kiệm năng lượng. Hệ thống sẽ không nóng lên cho đến khi có người bắt đầu pha chế đồ uống.

Chế độ Barista

Chế độ hiệu suất này đã được tối ưu hóa để thưởng thức cà phê nguyên chất. Người dùng có thể thưởng thức đồ uống có cà phê mà không bị chậm trễ vì máy pha cà phê vẫn được làm nóng đến nhiệt độ pha. Chế độ này tiêu thụ nhiều năng lượng hơn Chế độ Eco.

Thời trang Latte

Chế độ hiệu suất này đã được tối ưu hóa để pha chế sữa. Có thể pha chế đồ uống từ sữa trong thời gian ngắn hơn nhiều. Chế độ này tiêu thụ nhiều năng lượng hơn Chế độ Eco và Chế độ Barista.

Chế độ tiệc tùng

Chế độ hiệu suất này được cấu hình để sử dụng máy pha cà phê thưởng 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 ống dẫn sữa. Có thể cần phải tẩy cặn máy pha cà phê và tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế.

Xin lưu ý những thông tin sau về Chế độ tiệc tùng:

- Thông báo trạng thái vệ sinh hoặc lời nhắc vệ sinh sẽ bị ẩn và trì hoãn cho đến khi máy được bật lại.
- Tắt sau khi hẹn giờ đã bị vô hiệu hóa. Máy pha cà phê sẽ tắt sau 6 giờ kể từ lần nhấn nút cảm biến cuối cùng.
- Đèn trên tách luôn sáng ở mức sáng tối đa trong suốt thời gian máy pha cà phê vẫn bật.

Độ cứng của nước

Lập trình máy pha cà phê theo độ cứng của nước tại khu vực của bạn để máy hoạt động chính xác và không bị hư hỏng.

Cơ quan quản lý nước địa phương sẽ có thể cho bạn biết độ cứng của nước tại khu vực bạn ở.

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

Không sử dụng nước có ga.

Mức độ cứng được đặt ở mức mặc định là 21,8 gpg (21°dH).

Cài đặt

Độ cứng của nước Canxi		nội dung mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ / l)	Cài đặt
°dH	gpg		
1	1	7	1
2	2	14	2
3	3	21	3
4	4	29	4
5	5	36	5
6	6	43	6
7	7	50	7
8	8	57	8
9	9	64	9
10	10	71	10
11	11	79	11
12	12	86	12
13	14	93	13
14	15	100	14
15	16	107	15
16	17	114	16
17	18	121	17
18	19	129	18
19	20	136	19
20	21	143	20
21	22	150	21
22	23	157	22
23	24	164	23
24	25	171	24
25	26	179	25
26	27	186	26
27	28	193	27
28	29	200	28
29	30	207	29

Độ cứng của nước Canxi		nội dung mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ / l)	Cài đặt
°dH	gpg		
30	31	214	30
31	32	221	31
32	33	229	32
33	34	236	33
34	35	243	34
35	36	250	35
36	37	257	36
37-45	38-47	258-321	37-45
46-60	48-62	322-429	46-60
61-70	63-73	430-500	61-70

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

Khóa hệ thống

Bạn có thể khóa máy pha cà phê để ngăn chặn nó khỏi bị sử dụng bởi những người không được phép, chẳng hạn 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

Các điểm sau đây có thể xuất hiện bên dưới

Mật ong@nhà:

- Thiết lập: Tùy chọn này chỉ xuất hiện nếu máy pha cà phê chưa bao giờ được kết nối với mạng Wi-Fi hoặc nếu cấu hình mạng đã được đặt lại.
- Vô hiệu hóa*/Kích hoạt*: Các cài đặt cho mạng Wi-Fi vẫn được giữ nguyên, nhưng mạng sẽ được bật hoặc tắt.
- Trạng thái kết nối*: Hiển thị thông tin về kết nối Wi-Fi. Các ký hiệu cho biết cường độ kết nối.
- Thiết lập lại*: Cài đặt cho mạng Wi-Fi hiện tại sẽ được thiết lập lại. Kết nối Wi-Fi sẽ được thiết lập lại.
- Đặt lại*: Wi-Fi sẽ bị tắt và cài đặt cho mạng Wi-Fi hiện tại sẽ được đặt lại.

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

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

Điều khiển từ xa

Tùy chọn điều khiển từ xa sẽ xuất hiện khi máy pha cà phê được kết nối với mạng Wi-Fi.

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

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

Cập nhật từ xa

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 RemoteUpdate cho phép phần mềm trên máy pha cà phê của bạn được cập nhật. Nếu có bản cập nhật cho máy pha cà phê của bạn, nó sẽ tự động tải xuống. Các 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 có thể tiếp tục sử dụng máy pha cà phê theo cách thông thường. Tuy nhiên, Miele khuyên bạn nên cài đặt bản cập nhật.

Kích hoạt/hủy kích hoạt Chức

năng RemoteUpdate được kích hoạt theo mặc định. Các bản cập nhật khả dụng sẽ được tải xuống tự động nhưng sẽ chỉ được cài đặt nếu bạn bắt đầu cài đặt thủ công.

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

Cài đặt

Chạy RemoteUpdate

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

Một thông báo sẽ hiển thị trên màn hình máy pha cà phê nếu có bản cập nhật phần mềm.

Bạn có thể cài đặt bản cập nhật ngay lập tức hoặc hoãn lại cho đến sau. Khi máy pha cà phê được bật lại, bạn sẽ được nhắc nhở về bản cập nhật.

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 bản cập nhật.
- Một khi bản cập nhật đã được cài đặt, nó 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 sẽ không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi Dịch vụ khách hàng của Miele.

Phiên bản phần mềm

Tùy chọn menu "Phiên bản phần mềm" dành cho Dịch vụ kỹ thuật Miele.

Bạn không cần thông tin này để sử dụng trong gia đình.

Chức năng trình trưng bày (Chế độ demo)

Không kích hoạt cài đặt này khi sử dụng trong gia đình.

Chế độ Demo | Chức năng Demo Mode cho phép trình diễn máy pha cà phê tại các cửa hàng hoặc phòng trưng bày.

Ở chế độ này, máy sẽ sáng đèn như không thể pha chế đồ uống và không thể chạy chức năng trình bày.

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

Cài đặt 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 thiết lập lại:

- Số lượng đồ uống được pha chế và tình trạng thiết bị (Số lượng 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
- Mật ong@nhà

Nguy cơ ảnh hưởng đến 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 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 đậy khay hứng nước
	Bình đựng sữa
	Ống hút sữa
Một lần một tuần (thứ ờng xuyên hơn nếu bạn nhiều)	Máy phân phối chính
	Van rửa đường ống sữa và các bộ phận kết nối (có chổi vệ sinh)
	Đĩa vỉ pha chế
	Khu vực bên trong bên dưới máy pha chế
	Vỏ máy (đặc biệt quan trọng ngay sau khi tẩy cặn thiết bị)
Một tháng một lần	Hộp đựng hạt và máng đựng cà phê xay
	Bộ lọc bình chứa nước
	Máy phun hơi nước (có chổi vệ sinh)
Khi được nhắc nhở	Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (1 viên vệ sinh)
	Tẩy cặn thiết bị (1 viên tẩy cặn)

Vệ sinh và chăm sóc

Làm sạch bằng tay hoặc trong 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 với nước ấm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào.

Các thành phần sau đây chỉ được phép 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 trong máy rửa chén ở nhiệt độ cao hơn 130°F (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 130°F (55°C).

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

Các bộ phận sau đây có thể rửa bằng máy rửa chén:

- Khay hứng nước và nắp
- Nắp khay hứng nước nhỏ giọt
- Đơn vị xử lý chất thải
- Bình đựng nước

- Vòi trung tâm (không có nắp thép không gỉ)
- Đuôi ống dẫn sữa có van xả
- Bình 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 thành phần có thể trở nên rất nóng trong quá trình hoạt động. Chạm vào các thành phần 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 máy rót 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 bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

Điều quan trọng là phải vệ sinh thiết bị thường xuyên. Cặn sữa có thể bám lại và làm tắc ống dẫn sữa.

Chất tẩy rửa không phù hợp

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

Loại bỏ ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa còn sót lại nào. Đảm bảo loại bỏ ngay bất kỳ chất tẩy rửa nào bị đổ hoặc bắn ra.

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị, không sử dụng:

- chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc cloxua
- chất tẩy rửa gốc dung môi
- chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn (không thích hợp để vệ sinh vỏ máy)
- chất tẩy rửa thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén (không thích hợp để vệ sinh vỏ máy) - chất tẩy rửa kính - chất tẩy

rửa cho bếp nấu bằng

kính gốm

- chất tẩy rửa lò nư ớng
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, chẳng hạn như bột tẩy rửa, chất lỏng tẩy rửa hoặc đá bọt - miếng cọ rửa, chẳng

hạn như miếng cọ nồi và bàn chải, hoặc miếng bọt biển đã qua sử dụng vẫn còn chứa cặn chất tẩy rửa mài mòn

- miếng bọt biển tẩy
- dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn
- len thép hoặc dây thép không gỉ
ngư ời lau chùi

Vệ sinh khay hứng nư ớc và bình chứa bã

Vệ sinh khay hứng nư ớc và hộp đựng bã cà phê mỗi ngày để tránh mùi khó chịu và nấm mốc.

Bình chứa bã nằm trong khay hứng nư ớc. Nư ớc từ quá trình rửa cũng đư ợc thu vào bình chứa bã.

Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình máy pha cà phê khi khay hứng nư ớc và/hoặc hộp đựng bã cà phê đầy và cần phải đổ. Hãy đổ khay hứng nư ớc và hộp đựng bã cà phê.

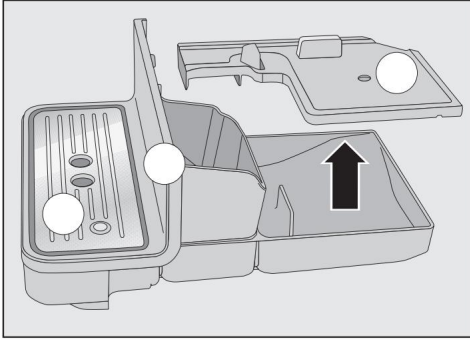
Nguy cơ cháy nổ!

Nếu quá trình rửa vừa kết thúc, hãy đợi một lúc trư ớc khi tháo khay nhỏ giọt ra khỏi máy pha cà phê. Nư ớc dùng để rửa sẽ tiếp tục chảy ra khỏi vòi cà phê trong một thời gian.

Tháo khay hứng nư ớc và hộp đựng bã khi máy pha cà phê đang bật. Nếu không, thông báo " Rỗng khay hứng nư ớc và hộp đựng bã" sẽ xuất hiện trên màn hình, ngay cả khi khay hứng nư ớc và/hoặc hộp đựng bã chưa đư ợc đổ đầy đến mức tối đa.

Đẩy bộ phận phôi chính lên cao nhất có thể.

Vệ sinh và chăm sóc



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

Đổ hết khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê.

Tháo nắp khay hứng nước và tấm ốp phía dưới.

Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận.

Chỉ vệ sinh tấm dưới bằng tay, sử dụng nước ấm và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

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

Vệ sinh bên trong thiết bị, phía dưới khay hứng nước.

Lắp ráp lại tất cả các bộ phận và đặt khay hứng nước trở lại máy pha cà phê.

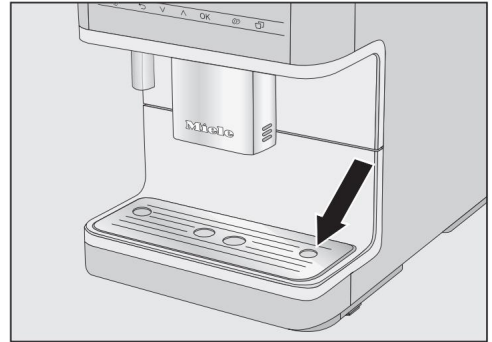
Đảm bảo khay hứng nước đã được đẩy vào sâu nhất có thể trong thiết bị.

Vệ sinh nắp khay hứng nước

Tháo nắp khay hứng nước.

Vệ sinh nắp khay hứng nước bằng tay sử dụng dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Lau khô nắp khay hứng nước.



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

Mẹo: Để vệ sinh khay hứng nước sạch hơn, hãy rửa khay bằng máy rửa chén thứ ờng xuyên.

Vệ sinh bình chứa nước

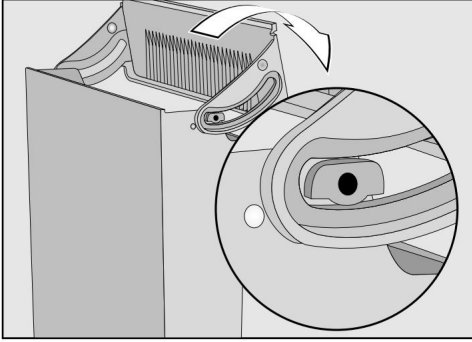
Chỉ rửa sạch nắp bình chứa nước bằng tay, sử dụng nước ấm và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Vệ sinh bình chứa nước mỗi ngày.

Bạn có thể vệ sinh bình chứa nước bằng máy rửa chén mỗi tuần một lần.

Nhấn vào vạch trên nắp bình chứa nước.

Kéo bình chứa nước lên bằng nắp để tháo ra.



Mở nắp bình chứa nước
và giặt bằng tay.

Có thể vệ sinh bình chứa nước bằng máy rửa chén
hoặc bằng tay với nước ấm và xà phòng rửa
chén dạng lỏng. Lau khô bình chứa nước sau khi
vệ sinh.

Vệ sinh cẩn thận bề mặt bình chứa nước, đặc biệt
là các khe.

Lắp lại nắp vào nước
thùng chứa.

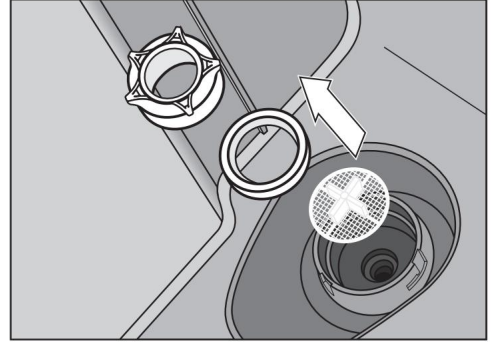
Đảm bảo van, mặt dư ới của bình chứa
nước và bề mặt bình chứa nước sạch sẽ. Nếu
không, bình chứa nước sẽ không được lắp đúng cách.

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 dư ới bình chứa
nước.

Tháo bình chứa nước.



Mở nắp. Tháo miếng đệm và bộ lọc.

Rửa sạch tất cả các bộ phận cẩn thận dư ới vòi nước chảy
Nước.

Sau đó thay bộ lọc bình chứa nước (với hình chữ
thập hứ ớng lên trên) và sau đó là miếng đệm.
Cuối cùng vận chặt nắp lại.

Thay bình chứa nước.

Vệ sinh bộ phận phổi chính

Chỉ vệ sinh nắp thép không gỉ của bộ phận phổi
chính bằng tay, sử dụng nước ấm và một ít xà
phòng rửa chén dạng lỏng.

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

- Sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm để
những bộ phận khó tiếp cận, ví dụ như trong bộ
phận phân phối.
- Vết bẩn cứng đầu sẽ dễ vệ sinh hơn nếu bạn ngâm
từng bộ phận qua đêm trong nước và xà phòng
rửa chén dạng lỏng. Sau đó, rửa sạch các bộ
phận dư ới vòi nước chảy.

Đẩy bộ phận phổi chính xuống
và tháo hoàn toàn nắp thép không gỉ bằng cách
kéo nó về phía bạn.

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo bộ phận phân phối về phía trước.

Tháo phần silicon phía trên có lỗ để lắp ống dẫn sữa .

Phần silicon màu xám chứa một thành phần hình trụ màu đen . Kéo thành phần màu đen ra.

Tháo vòi rót .

Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận.

Lau sạch bề mặt của bộ phận phối chính bằng khăn ẩm.

Để loại bỏ hiệu quả cặn cà phê, hãy vệ sinh đường ống dẫn cà phê bằng bàn chải vệ sinh mỗi tháng một lần.

Nghiêng nhẹ bàn chải làm sạch và vệ sinh cả hai vòi từ trên xuống dư ới.

Lắp ráp lại bộ phận phân phối chính Bộ phận

phân phối sẽ dễ lắp ráp lại hơn nếu từng bộ phận riêng lẻ được làm ẩm bằng nước.

Lắp lại bộ phận phân phối. Đẩy vòi thật chặt xung quanh sao cho bộ phận phân phối được đặt chắc chắn vào rãnh.

Lắp lại bộ phận phân phối vào bộ phận phối chính.

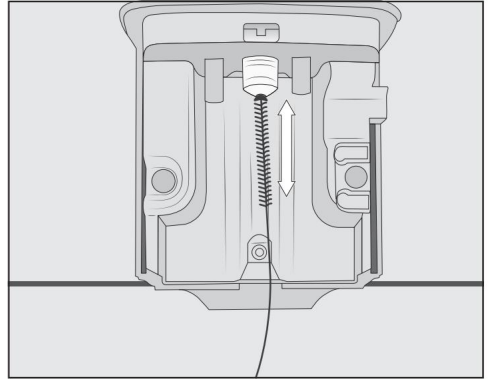
Thay nắp thép không gỉ và kết nối đường ống dẫn sữa nếu cần.

Vệ sinh tia hơi i nư ớc Vệ sinh tia

hơi i nư ớc mỗi tháng một lần.

Đẩy bộ phận phối chính xuống và tháo hoàn toàn nắp thép không gỉ bằng cách kéo nó về phía bạn.

Tháo bộ phận phân phối về phía trước.



Đẩy bàn chải làm sạch vào luồng hơi i nư ớc tối đa 1/2" (1 cm).

Làm sạch tia hơi i nư ớc bằng chất tẩy rửa chải.

Đẩy bộ phận phân phối trở lại vào bộ phận phối chính và lắp lại nắp thép không gỉ.

Vệ sinh đường ống dẫn sữa và van xả

Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

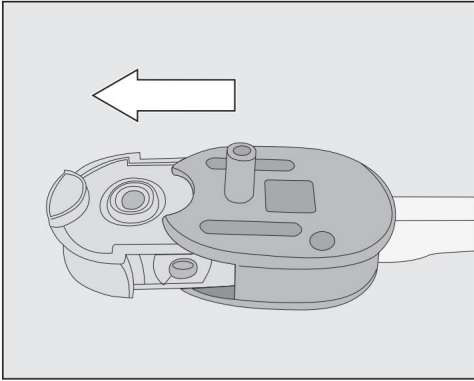
Nút silicon có thể bị hư hỏng do các vật nhọn, ví dụ như chổi vệ sinh, và ngừng hoạt động.

Không sử dụng vật nhọn, ví dụ như kim, để vệ sinh.

Chỉ vệ sinh nút silicon dư ới vòi nư ớc chảy và/hoặc trong máy rửa chén.

Không sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm với thiết bị.

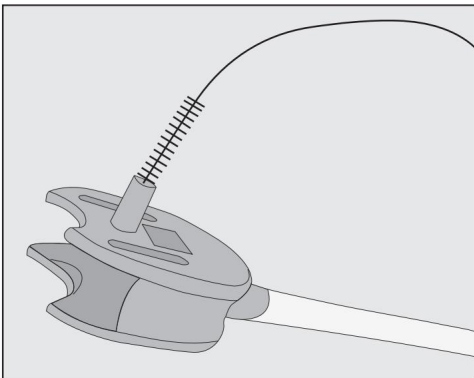
Vệ sinh van xả và đường ống dẫn sữa mỗi tuần một lần.



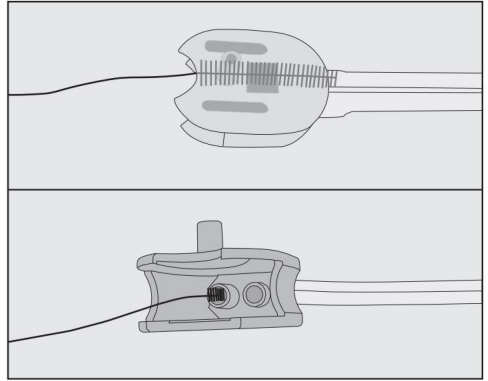
Rút nút silicon ra khỏi thân van xả.

Rửa sạch nút silicon dư ới vòi nư ớc chảy trư ớc khi cho bộ phận này vào máy rửa chén.

Nguy cơ làm hỏng nút silicon Hãy chắc chắn tháo nút silicon trư ớc khi vệ sinh thân van xả bằng bàn chải vệ sinh hoặc dụng cụ tự ơng tự.

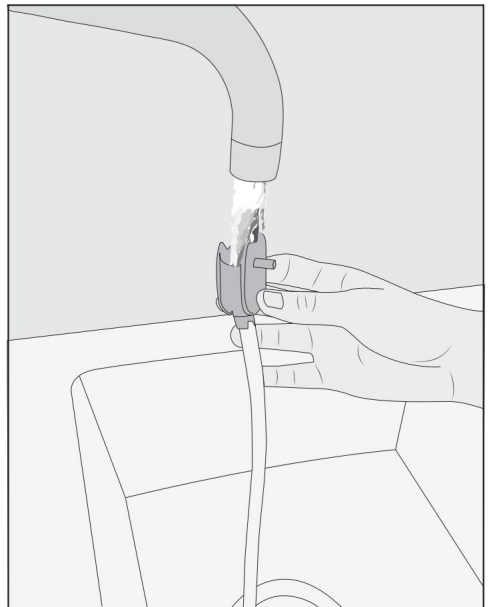


Dùng bàn chải rửa sạch thân van xả dư ới vòi nư ớc để loại bỏ cặn sữa.



Làm sạch cả các kết nối ống trong

thân van xả. Để thực hiện, hãy đư a bàn chải vệ sinh vào cả hai lỗ và di chuyển bàn chải qua lại.



Rửa sạch đư ờng ống dẫn sữa và thân van xả dư ới vòi nư ớc chảy.

Rửa sạch tất cả các bộ phận bằng máy rửa chén.

Vệ sinh và chăm sóc

Mẹo: Ngoài ra, bạn có thể ngâm từng bộ phận qua đêm trong nước và xả phòng rửa chén dạng lỏng. Sau đó rửa sạch các bộ phận dư với vòi nước chảy.

Lắp lại van xả.

Vệ sinh ống hút sữa Vệ sinh ống hút sữa hàng ngày. Rửa sạch ống hút sữa dư với

vòi nước chảy
Nước.

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

Làm sạch các bộ phận bằng tay dư với nước chảy với một ít xà phòng rửa chén.

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

Sau đó rửa sạch các bộ phận dư với vòi nước chảy.

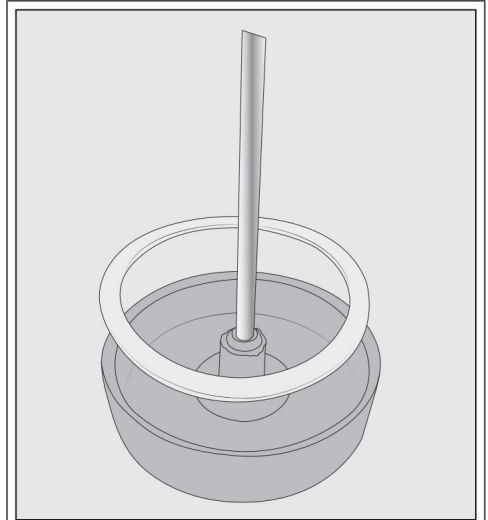
Làm khô các bộ phận.

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
thủy tinh.

Tháo ống thép không gỉ.



Nếu cần, bạn có thể tháo rời phần kết nối và niêm phong khỏi nắp bình sữa. Sau khi tháo ống thép không gỉ, bạn có thể dễ dàng đẩy phần kết nối ra khỏi bên trong nắp.

Làm sạch tất cả các bộ phận của bình sữa bằng cách rửa tay bằng nước nóng và một ít xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Lau khô tất cả các bộ phận.

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

Vệ sinh hộp đựng hạt và máng đựng cà phê xay

Nguy cơ chấn thương do máy mài!

Tắt máy và rút phích cắm để ngắt máy khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh hộp đựng hạt cà phê.

Hạt cà phê có 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 đậu.

Loại bỏ hết hạt cà phê.

Lau sạch hộp đựng đậu bằng vải mềm, khô.

Bây giờ có thể đổ đầy lại hộp đựng hạt cà phê.

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

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

Mẹo: Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cặn cà phê khỏi hộp đựng hạt và máng đựng cà phê xay.

Vệ sinh vỏ máy

Nếu để vết bẩn bám lâu ngày hoặc tiếp xúc với chất tẩy rửa không phù hợp, bề mặt có thể bị thay đổi hoặc đổi màu.

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn.

Đảm bảo lau sạch ngay lập tức bất kỳ vết dung dịch tẩy cặn nào.

Tắt máy pha cà phê.

Vệ sinh mặt trước của thiết bị bằng miếng bọt biển mềm sạch và dung dịch nước ấm cùng xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Lau khô tất cả bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo: Bạn cũng có thể vệ sinh vỏ máy bằng Khăn lau sợi nhỏ đa năng Miele.

Truy cập Bảo trì

Thực đơn

Bạn có thể tìm thấy các chương trình bảo trì trong menu Bảo trì. Thực hiện chương trình bảo trì có liên quan khi lời nhắc thực hiện xuất hiện trên màn hình.

Mẹo: Để tránh phải đổ khay hứng nước quá thường xuyên và hứng bất kỳ giọt nước bắn nào, bạn có thể đặt một hộp đựng bên dưới bộ phân phối chính. Nhấn .

Chọn Bảo trì và xác nhận bằng OK.

Bây giờ bạn có thể chọn một bảo trì

chương trình.

Rửa sạch thiết bị

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

Bạn cũng có thể khởi động chức năng Rinse của thiết bị theo cách thủ công.

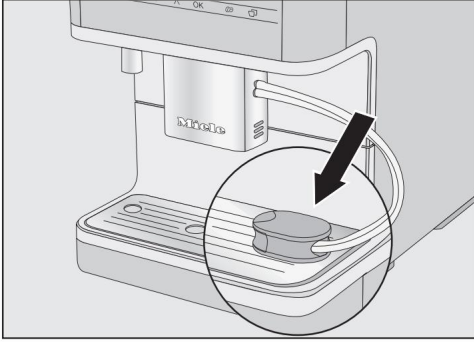
Rửa sạch ống dẫn sữa Nếu bạn đã lâu không

pha sữa, hãy rửa sạch ống dẫn sữa trước khi pha lần đầu tiên. Nhấn . Chọn Bảo trì

| Rửa sạch ống dẫn sữa và xác nhận bằng OK.

Vị trí van trong khay hứng nước sẽ hiển thị trên màn hình.

Vệ sinh và chăm sóc



Lắp van xả vào lỗ bên phải trên nắp khay hứng nước và xác nhận bằng cách nhấn OK.

Đư ống ống dẫn sữa bây giờ sẽ đư ợc rửa sạch.

Vệ sinh đư ống ống dẫn sữa (chư ơ ng trình bảo trì)

Chư ơ ng trình bảo trì đư ống ống dẫn sữa sạch kéo dài trong khoảng 15 phút.

Bạn cần 1 que chất tẩy rửa cho đư ống ống dẫn sữa để thực hiện chư ơ ng trình bảo trì.

Nhấn

Chọn Bảo trì | Làm sạch đư ống ống sữa.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình sẽ bắt đầu. Thực

hiện theo hư ớ ng dẫn trên màn hình.

Tháo bình chứa nước. Đổ dung dịch vệ sinh vào (xem Hư ớ ng dẫn sử dụng) và lắp lại. sẽ hiển thị trên màn hình.

Chuẩn bị dung dịch vệ sinh để có kết quả vệ

sinh tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng Chất tẩy rửa Miele cho đư ống ống dẫn sữa.

Chất tẩy rửa đư ợc 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 từ cửa hàng trực tuyến của Miele, từ Dịch vụ khách hàng của Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Đổ 1 thanh chất tẩy rửa đư ống ống sữa vào bình chứa và thêm 10 fl oz (300 ml) nước ấm. Khuấy dung dịch bằng thìa cho đến khi bột chất tẩy rửa tan hoàn toàn.

Tháo và đổ hết nước trong bình chứa.

Đổ dung dịch vệ sinh đã chuẩn bị vào bình chứa nước. Thay bình chứa nước.

Thực hiện theo các hư ớ ng dẫn bổ sung đư ợc hiển thị trên màn hình.

Nếu đư ợc nhắc thực hiện trên màn hình, rửa sạch bình chứa nước bằng nước sạch. Đảm bảo không còn chất tẩy rửa nào trong bình chứa nước.

Đổ đầy nước vào bình chứa nước.

Quá trình làm sạch hoàn tất khi menu đồ uống xuất hiện.

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong Tùy thuộc vào hàm lượng dầu

tự nhiên của cà phê đư ợc sử dụng, bộ phận pha chế có thể bị tắc khá nhanh. Bộ phận pha chế phải đư ợc tẩy dầu mỡ thường xuyên để đảm bảo cà phê thơm và máy pha cà phê hoạt động trơn tru.

Nên sử dụng Viên vệ sinh Miele để vệ sinh bộ phận pha chế. Chúng được phát triển đặc biệt để tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế của Máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng sau này.

Bạn có thể đặt mua viên tẩy rửa tại cửa hàng trực tuyến của Miele, từ Dịch vụ khách hàng của Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Sau khi pha được 200 phần, một thông báo nhắc bạn tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận tin nhắn bằng OK.

Thông báo này sẽ tiếp tục hiển thị cho đến khi bộ phận pha chế được tẩy dầu mỡ.

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế

Nhấn vào nút điều khiển cảm biến

Chọn Bảo trì | Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế đơn vị.

Xác nhận bằng OK.

Sau đó, chương trình bảo trì sẽ bắt đầu.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong

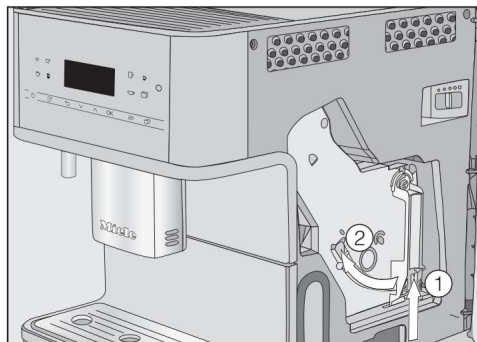
Chỉ vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay với nước ấm. Không sử dụng xà phòng rửa chén dạng lỏng hoặc bất kỳ chất tẩy rửa nào.

Các bộ phận chuyển động của máy pha cà phê được bôi trơn. Chất tẩy rửa sẽ làm hỏng máy pha cà phê.

Để đảm bảo cà phê có hương vị ngon và ngăn ngừa vi khuẩn tích tụ trong máy, hãy tháo và vệ sinh bộ phận pha chế dưới vòi nước chảy một lần một tuần.

Tháo bộ phận pha chế. Vệ sinh bên trong máy. Rửa sạch bộ phận pha chế bằng tay và lắp lại bằng viên làm sạch. sẽ hiển thị trên màn hình.

Mở cửa thiết bị.

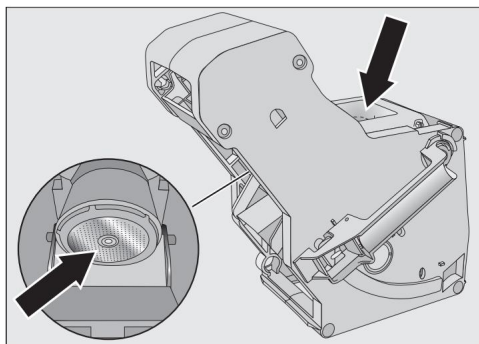


Nhấn và giữ nút bên dưới tay cầm của bộ phận pha chế và trong khi thực hiện, hãy xoay tay cầm sang trái. Cần thận kéo bộ phận pha

chế ra khỏi máy pha cà phê.

Sau khi tháo bộ phận pha chế, không được thay đổi vị trí tay cầm trên bộ phận pha chế.

Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dưới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa hoặc xà phòng rửa chén dạng lỏng.

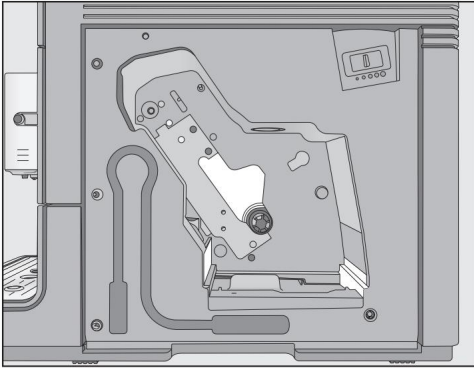


Làm sạch hết cặn cà phê còn sót lại trên bộ lọc của máy pha.

Vệ sinh và chăm sóc

Làm khô phễu để tránh bị dính đất
cà phê không bị dính vào đó khi pha cà phê lần sau.

Đảm bảo loại bỏ bã cà phê ẩm thường xuyên để
ngăn ngừa vi khuẩn hình thành.

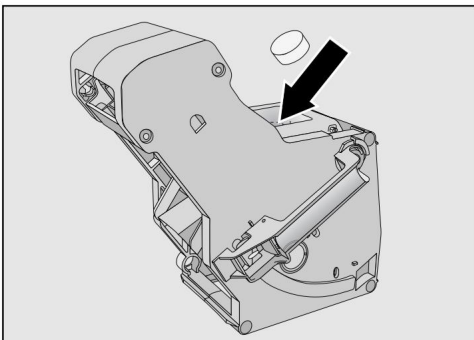


Làm sạch bên trong bình cà phê
máy. Đảm bảo rằng các khu vực được đánh dấu
trong hình minh họa được vệ sinh đặc biệt
sạch sẽ.

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

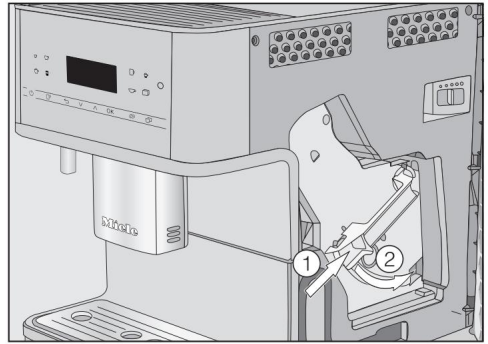
Thả viên thuốc tẩy rửa vào bộ phận pha chế

Lắp bộ phận pha chế có chứa viên nén vào. Đóng
cửa. sẽ xuất hiện trên màn hình.



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

Đẩy bộ phận pha chế có chứa viên làm sạch
trở lại máy pha cà phê.



Nhấn nút ở cuối

tay cầm của bộ phận pha chế và trong khi làm
như vậy, hãy xoay tay cầm theo chiều kim đồng hồ

Đóng bảng điều khiển dịch vụ.

Thực hiện theo các hướng dẫn bổ sung
được hiển thị trên màn hình.

Quá trình làm sạch hoàn tất khi menu đồ uống xuất
hiện.

Tẩy cặn thiết bị

Nguy cơ hư hỏng do dung dịch tẩy cặn bắn vào.

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

Lau sạch ngay mọi chất lỏng tràn ra khi tẩy
cặn.

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

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

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

Máy pha cà phê sẽ nhắc nhở bạn trên màn hình khi cần phải tẩy cặn.
Số lượng đồ uống còn lại có thể pha trước khi khử cặn sẽ hiển thị trên màn hình sau mỗi lần pha. Xác nhận thông báo bằng OK.

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

Bạn có thể tắt máy pha cà phê nếu bạn không muốn thực hiện 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 thiết bị.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình sẽ bắt đầu.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Nếu nhiệt độ vận hành quá cao đối với quá trình tẩy cặn, máy pha cà phê sẽ nguội đi. Không có thông báo riêng biệt nào được hiển thị trên màn hình trong giai đoạn làm mát.

Khi đổ chất tẩy cặn và nước ấm vào bình chứa nước đến khi biểu tượng và thay thế. xuất hiện trên màn hình, hãy tiến hành như sau.

Chuẩn bị dung dịch tẩy cặn để có kết quả tẩy cặn tối ưu, nên sử dụng Viên tẩy cặn Miele.

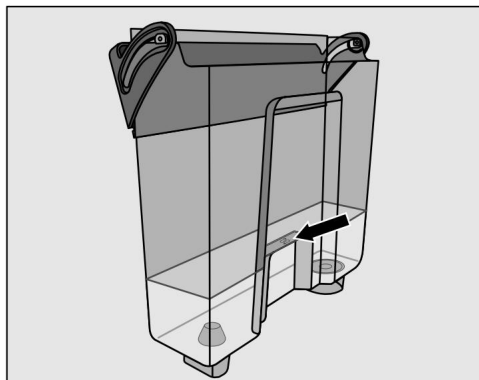
Viên tẩy cặn được phát triển đặc biệt dành cho Máy pha cà phê Miele.

Các chất tẩy cặn khác có chứa các axit khác ngoài axit citric và/hoặc các chất không mong muốn khác, chẳng hạn như cloxua, có thể gây hư hỏng 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.

Bạn có thể đặt mua viên tẩy cặn tại cửa hàng trực tuyến của Miele, từ 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 bình chứa nước.

Thực hiện theo hướng dẫn về tỷ lệ pha trộn một cách cẩn thận. Không đổ quá nhiều hoặc quá ít nước vào bình chứa nước. Nếu không, quá trình tẩy cặn sẽ bị hủy sớm.

Vệ sinh và chăm sóc

Tiến hành tẩy cặn

Lắp lại bình chứa nư ớc.

Thực hiện theo các hướng dẫn bổ sung đư ợc
hiển thị trên màn hình.

Khi Đổ đầy bình chứa nư ớc đến ký hiệu và lắp
vào. Đóng cửa. xuất hiện trên màn hình:

Tháo bình chứa nư ớc và rửa sạch bằng nư ớc sạch.

Đảm bảo không còn cặn dung dịch tẩy cặn trong
bình chứa nư ớc. Đổ đầy bình chứa nư ớc ít
nhất đến vạch bằng nư ớc máy mới.

Quá trình tẩy cặn hoàn tất khi menu đồ uống
xuất hiện.

Những câu hỏi thường gặp

Nhiều trục trặc và lỗi có thể xảy ra trong quá trình vận hành hàng ngày có thể dễ dàng khắc phục. Bạn có thể tiết kiệm thời gian và tiền bạc trong nhiều trường hợp vì bạn không cần liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi tại www.miele.com/service.

Các bảng sau đây được thiết kế để giúp bạn tìm ra nguyên nhân gây ra sự cố hoặc lỗi và cách giải quyết.

Tin nhắn trên màn hình

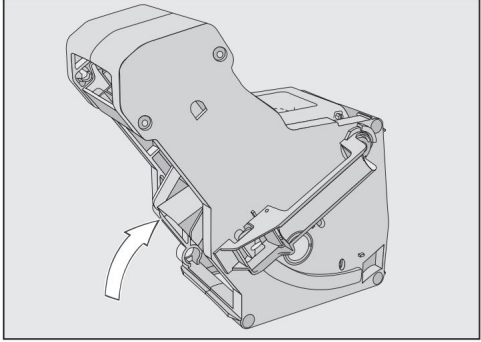
Thông báo lỗi phải được xác nhận bằng OK, nếu không, thông báo có thể xuất hiện trở lại trên màn hình ngay cả khi sự cố đã được khắc phục.

Để khắc phục lỗi, hãy làm theo hướng dẫn trên màn hình.

Nếu thông báo lỗi lại xuất hiện trên màn hình, hãy liên hệ với Dịch vụ kỹ thuật Miele.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
F1, F2, F80, F82	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Nút Tắt . Đợi khoảng một giờ trước khi bật lại máy.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Nút 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 đổ đầy nước máy mới vào bình chứa 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").

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>F73 hoặc Kiểm tra đơn vị pha chế</p>	<p>Không thể định vị đúng bộ phận pha chế. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt . Rút phích cắm của máy pha cà phê. Đợi hai phút trước khi cắm lại phích cắm điện vào ổ cắm.</p> <p>Tháo bộ phận pha chế và rửa sạch dư ối vòi nư ớc chảy Nư ớc .</p>  <p>Đẩy vòi phun cà phê của bộ phận pha chế vào vị trí chính xác. Không lắp bộ phận pha chế. Đóng dịch vụ và bật máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt .</p> <p>Thao tác này sẽ khởi tạo động cơ của bộ phận pha chế và đưa nó trở lại vị trí bắt đầu. Khi Insert the brew unit xuất hiện trên màn hình, hãy lắp lại bộ phận pha chế vào thiết bị. Đóng bảng điều khiển dịch vụ.</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Quá nhiều cà phê xay</p>	<p>Có quá nhiều cà phê xay trong máng đựng cà phê xay.</p> <p>Bộ phận pha chế không thể nén chặt cà phê xay nếu cho hơn 12 g (2 thìa cà phê đầy) cà phê xay vào máng cà phê. Cà phê xay sẽ được đổ vào hộp đựng bã và thông báo lỗi sẽ xuất hiện trên màn hình. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt. Tháo và vệ sinh bộ phận pha chế (xem “Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay”). Lấy cà phê xay bên trong máy pha cà phê, ví dụ, bằng máy hút bụi. Cho tối đa 12 g cà phê vào máng cà phê xay.</p>
	<p>Có quá nhiều cà phê xay trong máng đựng cà phê xay.</p> <p>Một số loại cà phê tạo ra nhiều cà phê khi xay. Thông thường, máy xay được đặt quá thô và lượng được đặt ở mức tối đa. Đặt máy xay ở chế độ mịn hơn. Chọn lượng cà phê ít hơn.</p> <p>Nếu cà phê vẫn không hợp khẩu vị của bạn, ví dụ như quá nhạt, hãy thử loại hạt khác.</p>

Những câu hỏi thường gặp

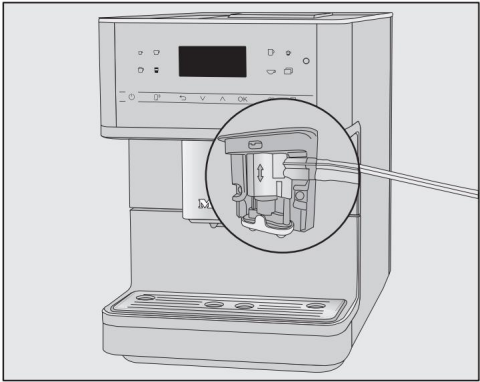
Hiệu suất bất thường của hệ thống cà phê

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Màn hình vẫn tối khi máy pha cà phê được bật bằng nút Bật/Tắt.	Nút Bật/Tắt không được giữ đủ lâu. 3 giây.
	Phích cắm điện không được cắm đúng cách vào ổ cắm. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.
	Cầu dao bị ngắt vì máy pha cà phê, điện áp hoặc thiết bị khác bị lỗi. Rút phích cắm của máy pha cà phê. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ Miele.
Đèn sẽ tắt sau khi máy pha cà phê được bật.	Đèn đã tắt. Bật đèn (xem "Đèn" trong chương "Cài đặt").
	Đèn bị lỗi. Liên hệ với Dịch vụ kỹ thuật.
Máy pha cà phê đột nhiên tắt.	Thời gian tắt máy được cài đặt tại nhà máy (20 phút) hoặc thời gian tắt máy mà bạn đã lập trình đã đạt đến. Nếu cần, bạn có thể chọn thời gian tắt máy mới (xem "Cài đặt - Bộ đếm thời gian").
	Phích cắm không được cắm đúng cách vào ổ cắm điện. Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.
Các nút cảm biến không phản hồi. Máy không thể vận hành được nữa.	Có lỗi bên trong. Ngắt nguồn bằng cách rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện hoặc tắt cầu dao điện.
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").

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Thông báo đổ đầy và thay bình chứa nước sẽ hiển thị trên màn hình ngay cả khi bình chứa nước đã đầy và nằm trong máy.</p>	<p>Bình chứa nước không ở đúng vị trí. Tháo bình chứa nước ra và đẩy nó trở lại.</p> <p>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").</p> <hr/> <p>Bình chứa nước không được đổ đầy và lắp đúng cách trong quá trình tẩy cặn. Đổ đầy bình chứa nước đến ký hiệu tẩy cặn và khởi động lại chương trình tẩy cặn.</p>
<p>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. Thiết bị không xả nước.</p>	<p>Máy pha cà phê cần được tẩy cặn. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt. Đợi khoảng một giờ. Bật lại thiết bị. Ngay khi</p> <p>Khi máy nóng lên, chạm vào nút cảm biến rồi chọn Tẩy cặn. Tẩy cặn máy pha cà phê.</p>
<p>Sau khi bật máy, thông báo "Làm rỗng khay hứng nước và hộp đựng nước thải" sẽ xuất hiện mặc dù cả hai đều trống.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Khi khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê được đổ hết, bộ đếm bên trong không được thiết lập lại sau khi máy pha cà phê đã tắt. Đổ hết khay hứng nước và hộp đựng chất thải sẽ xuất hiện trên màn hình ngay cả khi khay hứng nước và hộp đựng bã không được đổ đầy tối đa.</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Không có sữa hoặc bột sữa chảy ra từ ống rót chính.</p>	<p>Đường ống dẫn sữa được kết nối không đúng cách với ống phân phối chính.</p>  <p>Đường nối trên đường ống sữa, bộ phận phối chính và trên van xả giúp lắp ráp dễ dàng hơn. Kiểm tra xem đường ống sữa có được kết nối đúng cách với bộ phận phối chính không.</p> <p>Đường ống dẫn sữa bị tắc. Vệ sinh bộ phận phân phối chính và đường ống dẫn sữa cẩn thận bằng cọ.</p>
<p>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 nước.</p>	<p>Đây không phải là lỗi. Khay hứng nước không được tháo ra đúng cách và/hoặc không được thay thế quá nhanh.</p>
<p>Lắp khay hứng nước nhỏ giọt vào và hộp đựng nước thải sẽ xuất hiện trên màn hình mặc dù cả hai đều đã được lắp đặt.</p>	<p>Khay hứng nước không được lắp đúng cách và do đó không được phát hiện. Đổ hết nước trong khay hứng nước và hộp đựng bã.</p> <p>Lắp ráp lại tất cả các bộ phận và đẩy khay hứng nước nhỏ giọt vào sâu nhất có thể trong máy pha cà phê.</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Bình chứa bã cà phê bị tràn mặc dù khay hứng nước và bình chứa bã đã được đổ hết sau mỗi lần nhắc nhở.</p>	<p>Khay hứng nước có thể đã được tháo ra mà không đổ hết bã cà phê trong hộp đựng.</p> <p>Tháo khay hứng nước sẽ thiết lập lại bộ đếm bên trong để đổ hết bã cà phê. Luôn đổ hết bã cà phê nếu bạn tháo khay hứng nước.</p> <p>Một số loại hạt cà phê tạo ra nhiều cà phê khi xay, nghĩa là phải ép những viên cà phê lớn hơn. Điều chỉnh lượng cà phê và cài đặt máy xay nếu cần.</p> <p>Đổ sạch thùng chứa bã thường xuyên hơn được hiển thị trên màn hình.</p>
<p>Thông báo Đổ đầy hộp đựng đậu xuất hiện trên màn hình ngay cả khi hộp đựng đậu vừa mới được đổ đầy.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Xác nhận thông báo bằng OK.</p> <p>Không đủ hạt cà phê cho vào máy xay.</p> <p>Bạn đã sử dụng cà phê rang đậm chưa?</p> <p>Loại hạt cà phê này thường có dầu. Những loại dầu này có thể bám vào bên trong hộp đựng hạt cà phê và cản trở dòng chảy của hạt. Pha một tách cà phê và quan sát xem hạt cà phê có rơi vào hộp đựng hạt cà phê không. Vệ sinh hộp đựng hạt cà phê thường xuyên hơn nếu bạn đang sử dụng loại đậu sẫm màu hơn, nhiều dầu hơn.</p> <p>Hãy thử các loại hạt cà phê khác ít dầu hơn.</p>
<p>Máy pha cà phê không tự rửa khi bật.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Nếu máy pha cà phê đã ở nhiệt độ hoạt động, quá trình rửa sẽ không diễn ra khi thiết bị được bật.</p>

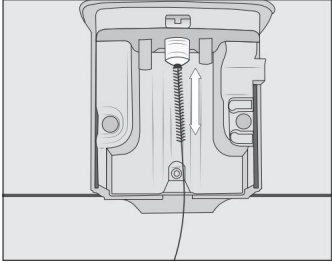
Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Việc pha cà phê liên tục bị gián đoạn và thông báo Đầy hộp đựng cà phê sẽ xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Máy pha cà phê không phát hiện được cà phê xay.</p> <p>Một số loại cà phê tạo ra một lượng nhỏ cà phê khi xay. Thông thường máy xay được đặt quá mịn và lượng được đặt ở mức tối thiểu. Xác nhận thông báo bằng OK.</p> <p>Nếu bạn thấy cà phê quá đậm hoặc có vị đắng, hãy thử loại hạt cà phê khác.</p> <p>Nếu màn hình hiển thị tất cả các loại cà phê: Đặt máy xay ở chế độ thô hơn n (xem "Cài đặt máy xay"). Chọn lượng cà phê lớn hơn n.</p> <p>Đừng quên kiểm tra bất kỳ đồ uống nào đã thay đổi trong "Hồ sơ người dùng".</p> <p>Nếu thông báo chỉ xuất hiện khi pha chế một số loại đồ uống nhất định:</p> <p>Kiểm tra lượng cà phê đã cài đặt cho đồ uống này (xem "Lượng cà phê"). Chọn lượng cà phê lớn hơn n.</p> <p>Bạn cũng có thể cần phải cài đặt chế độ xay thô hơn n.</p>
<p>Quá trình tẩy cặn được bắt đầu một cách vô tình.</p>	<p>Không thể dừng chương trình tẩy cặn sau khi đã nhấn nút OK .</p> <p>Bây giờ phải hoàn tất đến cùng. Đây là cài đặt bảo mật để loại bỏ hoàn toàn cặn bám trong máy pha cà phê.</p> <p>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").</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Cà phê không chảy ra khỏi vòi rót chính. Hoặc cà phê chỉ đượ rót ra qua một vòi.</p>	<p>Bộ phận phối chính bị tắc nghẽn. Rửa sạch đượ ống dẫn cà phê (xem “Vệ sinh và bảo đượ ống - Rửa sạch thiết bị”).</p> <p>Vẫn không có cà phê chảy ra từ bình pha chế chính hay chỉ đượ pha chế qua một bên? Tháo rời bình pha chế chính và vệ sinh tất cả các bộ phận cẩn thận. Sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm để vệ sinh những bộ phận khó tiếp cận.</p> <p>Đảm bảo tất cả các bộ phận đượ lắp ráp lại đượ cách.</p>
	<p>Bộ phận pha chế bị chặn. Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế (xem “Vệ sinh và bảo đượ ống - Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong”).</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Sữa bắn ra khi đực rót. Có thể nghe thấy tiếng rít khi bạn kết nối đực ống dẫn sữa vào đực ống chính khi sữa đang đực rót. làm nóng hoặc tạo bọt. Nếu bạn đã ngắt kết nối đực ống dẫn sữa khỏi đực tạo bọt, chỉ có đực kính sữa nóng. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận đực lắp ráp đúng cách .</p>	<p>Đực ống nối trên ống đôi đực ống chính khi sữa đang đực rót. làm nóng hoặc tạo bọt. Nếu bạn đã ngắt kết nối đực ống dẫn sữa khỏi đực tạo bọt, chỉ có đực kính sữa nóng. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận đực lắp ráp đúng cách .</p>
	<p>Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo đực bọt sữa tốt khi sữa lạnh (dưới 50°F/10°C) đực sử dụng. Kiểm tra nhiệt độ của sữa.</p>
	<p>Bộ phận phối chính không đực lắp đúng cách và đang hút không khí vào. Hoặc vòi bị chặn. Kiểm tra xem bộ phận phối chính có đực lắp ráp đúng cách không. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận đực kết nối chặt chẽ với nhau.</p> <p>Làm sạch bộ phận phối chính. Chà các vòi dư thừa nước chảy để rửa sạch bụi bẩn.</p>
	<p>Đực 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.</p>
	<p>Vòi phun hơi i nước trên bộ phận phối chính bị tắc.</p>  <p>Làm sạch tia hơi i nước bằng bàn chải làm sạch (xem hình minh họa).</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Bã cà phê đọng lại trên nắp khay hứng nước và bên trong bộ phận pha chế.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Chuyển động của bộ phận pha chế trong quá trình pha chế có thể khiến một số cà phê xay rơi xung quanh nó. Loại hạt cà phê được sử dụng, độ mịn của cà phê xay và lượng cà phê xay cũng ảnh hưởng đến lượng cà phê. Quan trọng! Vệ sinh bên trong máy pha cà phê thường xuyên để ngăn ngừa vi khuẩn, v.v.</p> <p>Kiểm tra xem lượng cà phê có quá cao không.</p>
<p>Màn hình sáng lên nhưng máy pha cà phê không nóng và không có đồ uống nào được pha chế.</p> <p>Máy pha cà phê không thể tắt được.</p>	<p>Chế độ Demo để trình diễn máy pha cà phê tại các cửa hàng và phòng trưng bày đã được kích hoạt. Tắt chế độ Demo.</p>

Những câu hỏi thường gặp

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Cà phê không đủ nóng.	Chiếc cốc chứa 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 như sử dụng máy làm nóng cốc (tùy theo từng mẫu).
	Nhiệt độ pha được đặt quá thấp. Đặt nhiệt độ pha cao hơn.
	Bộ lọc trong bộ phận pha chế bị chặn. Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay. Tẩy dầu mỡ trên bộ phận pha chế.
Quá trình làm nóng mất nhiều thời gian hơn. Lư ợng nước không còn chính xác và máy pha cà phê không hoạt động bình thường. Cà phê chảy vào cốc rất chậm.	Máy pha cà phê cần được tẩy cặn. Tẩy cặn máy pha cà phê.
Lư ợng cà phê pha chế đã thay đổi.	Bộ phận pha chế bị chặn. Tẩy dầu mỡ ở 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.	Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo được bột sữa tốt khi sử dụng sữa lạnh (dưới 50°F/10°C). Kiểm tra nhiệt độ của sữa trong bình đựng sữa.
	Ống dẫn sữa bị tắc. Làm sạch vòi trung tâm và ống dẫn sữa bằng chài.
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 tư ới vào hộp đựng hạt cà phê.
	Có thể có những vật lạ như nhựa hoặc đá trong hạt cà phê. Tắt máy pha cà phê ngay lập tức.
	Liên hệ với bộ phận Dịch vụ Kỹ thuật.

Những câu hỏi thường gặp

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

Chuyên chở

Nếu hệ thống pha cà phê không đư ợc sử dụng trong thời gian dài, ví dụ như đi nghỉ hoặc vận chuyển đi xa, thì thiết bị nên đư ợc chuẩn bị như sau.

- Làm sạch và làm r ồng hộp đựng hạt cà phê
- Đổ hết nư ớc và vệ sinh sạch sẽ bình chứa nư ớc
- Hệ thống bốc hơ i cà phê
- Vệ sinh bên trong máy
- Đóng gói máy cẩn thận

Làm bay hơ i máy pha cà phê Máy pha cà phê phải đư ợc làm bay hơ i trư ớc khi cất giữ trong thời gian dài hoặc vận chuyển đi xa - đặc biệt là ở nhiệt độ dư ới mức đóng băng.

Quá trình bốc hơ i máy liên quan đến việc loại bỏ mọi dấu vết của nư ớc khỏi hệ thống để ngăn ngừa nguy cơ hư hỏng do nư ớc

và sự ơ ng giá. Chạm vào nút

cảm biến. Chọn Cài đặt bỏ sung
| Chế độ demo | Bốc hơ i.

Quá trình vệ sinh không thể hủy bỏ. Nó phải đư ợc hoàn tất cho đến khi kết thúc.

Chọn Có và xác nhận bằng OK.

Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.

Thận trọng! Có nguy cơ bị bỏng ở bộ phận phân phối. Hơ i nư ớc nóng đư ợc thải ra.

Khi màn hình tắt, máy đã hoàn tất quá trình bốc hơ i.

Tắt máy và rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm để ngắt máy pha cà phê khỏi nguồn điện.

Làm sạch khay hứng nư ớc và hộp đựng bã cà phê.

Đóng gói Đảm bảo

máy sạch và khô trư ớc khi đóng gói máy. Cặn cà phê xay có thể làm xư ớc bề mặt. Ngoài ra, cặn cà phê, sữa và nư ớc còn sót lại có thể gây tích tụ vi khuẩn.

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

Giữ hư ớng dẫn sử dụng trong hộp. Điều này có nghĩa là bạn có chúng trong tầm tay nếu bạn muốn sử dụng lại máy pha cà phê.

Liên hệ khi có lỗi

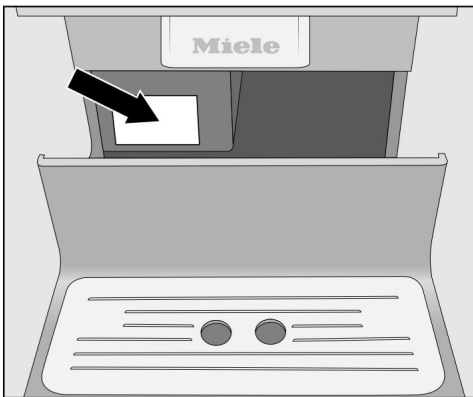
Trong trường hợp xảy ra lỗi mà bạn không thể tự khắc phục, vui lòng liên hệ với đại lý Miele hoặc bộ phận Dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn có thể đặt lịch bảo dưỡng Miele trực tuyến tại www.miele.com/service.

Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã nhận dạng kiểu máy và số sê-ri (SN) của thiết bị khi liên hệ với Dịch vụ khách hàng của Miele. Cả hai thông tin đều có thể tìm thấy trên bảng dữ liệu.

Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm Bạn có thể đăng ký sản phẩm của mình và/hoặc xem các điều khoản và điều kiện bảo hành của nhà sản xuất đối với các thiết bị và máy hút bụi Miele tại www.mieleusa.com.



Phụ kiện

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này và các phụ kiện hữu ích khác qua Cửa hàng trực tuyến Miele, Dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Phụ kiện đi kèm

- Miele "Gói chào mừng"
Mỗi mẫu máy sẽ cung cấp các sản phẩm vệ sinh khác nhau.
- Chổi vệ sinh để vệ sinh đũa ống dẫn sữa chẳng hạn.
- Bình sữa
Để pha chế sữa trực tiếp từ bao bì bán hàng
- Bình đựng sữa có nắp
Để lưu trữ và chuẩn bị sữa (cung cấp tùy theo kiểu máy)

Phụ kiện tùy chọn Miele còn

cung cấp nhiều loại phụ kiện tùy chọn, cũng như các sản phẩm vệ sinh và xử lý cho hệ thống pha cà phê của bạn.

- Viên tẩy rửa để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế
- Viên tẩy cặn dùng để tẩy cặn đũa ống dẫn sữa
- Bình đựng sữa có nắp
Để lưu trữ và chuẩn bị sữa
- Bình giữ nhiệt
CJ Jug 1.0 L đựng cà phê hoặc trà (chức năng bình đun)
- Miele Black Edition Một cho tất cả
hoàn hảo để pha cà phê espresso, cà phê crema và cà phê đặc sản với sữa
- Máy pha cà phê espresso Miele Black Edition
Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê espresso
- Miele Black Edition Café Crema
Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê
- Miele Black Edition không chứa caffeine
Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để làm các loại cà phê đặc biệt không chứa caffeine

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
Cách thức.
- Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt khi nó không ở trong sử dụng.
- Thay đổi cài đặt Tắt sau khi hẹn giờ thành 20 phút. Khi đó, máy pha cà phê sẽ tắt sau 20 phút kể từ khi pha xong đồ uống cuối cùng hoặc sau khi nhấn nút cảm biến.
- Nếu bạn chỉ muốn thỉnh thoảng hâm nóng cốc, bạn có thể tắt bề mặt hâm nóng cốc. Sau đó, bạn có thể sử dụng núm nóng để hâm nóng cốc.

Kết nối điện

Trước khi kết nối máy pha cà phê, hãy đảm bảo dữ liệu kết nối trên bảng dữ liệu (điện áp và tần số) khớp với nguồn điện.

Dữ liệu này phải khớp nhau để tránh nguy cơ hư hỏng máy pha cà phê. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

Dữ liệu kết nối được cung cấp trên tấm dữ liệu. Có thể tìm thấy tấm dữ liệu ở phía bên trái của thiết bị khi khay hứng nước nhỏ giọt được kéo ra.

Thiết bị được cung cấp kèm theo dây nguồn sẵn sàng để kết nối với nguồn điện xoay chiều 220-240 V 50 Hz.

Máy pha cà phê phải được kết nối với nguồn điện thông qua phích cắm nối đất được lắp đặt đúng cách. Máy phải được kết nối với hệ thống điện được thiết kế theo quy định của quốc gia.

Giá trị định mức của cầu chì phải ít nhất là 10 A.

Ổ cắm phải được đặt cạnh thiết bị và dễ tiếp cận khi có thể.

Không kết nối máy pha cà phê với nguồn điện bằng thanh nguồn hoặc dây nối dài. Những thứ này không đảm bảo độ an toàn cần thiết của thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn).

Không kết nối máy pha cà phê với bộ biến tần độc lập. Các thiết bị này được sử dụng để cung cấp điện tự động, chẳng hạn như hệ thống năng lượng mặt trời. Điện áp tăng đột biến có thể gây ra tình trạng bất an toàn. Điều này có thể làm hỏng thiết bị điện tử.

Máy pha cà phê không được sử dụng với phích cắm tiết kiệm năng lượng. Những phích cắm này làm giảm nguồn cung cấp năng lượng cho thiết bị, có thể tạo ra nhiệt quá mức.

Nếu dây nguồn bị lỗi, chỉ có thợ điện có trình độ mới được thay thế.

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

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

Không phủ khăn lau bát đĩa, v.v. lên máy pha cà phê khi đang sử dụng.

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

Không đóng cửa tủ khi đang sử dụng máy pha cà phê.

Nếu máy pha cà phê được lắp đặt trong hốc tủ, hốc tủ đó phải có kích thước tối thiểu sau:

Chiều cao	20" (508mm)
Chiều rộng	21 7/8" (450mm) 17
Độ sâu	11/16" (555mm)

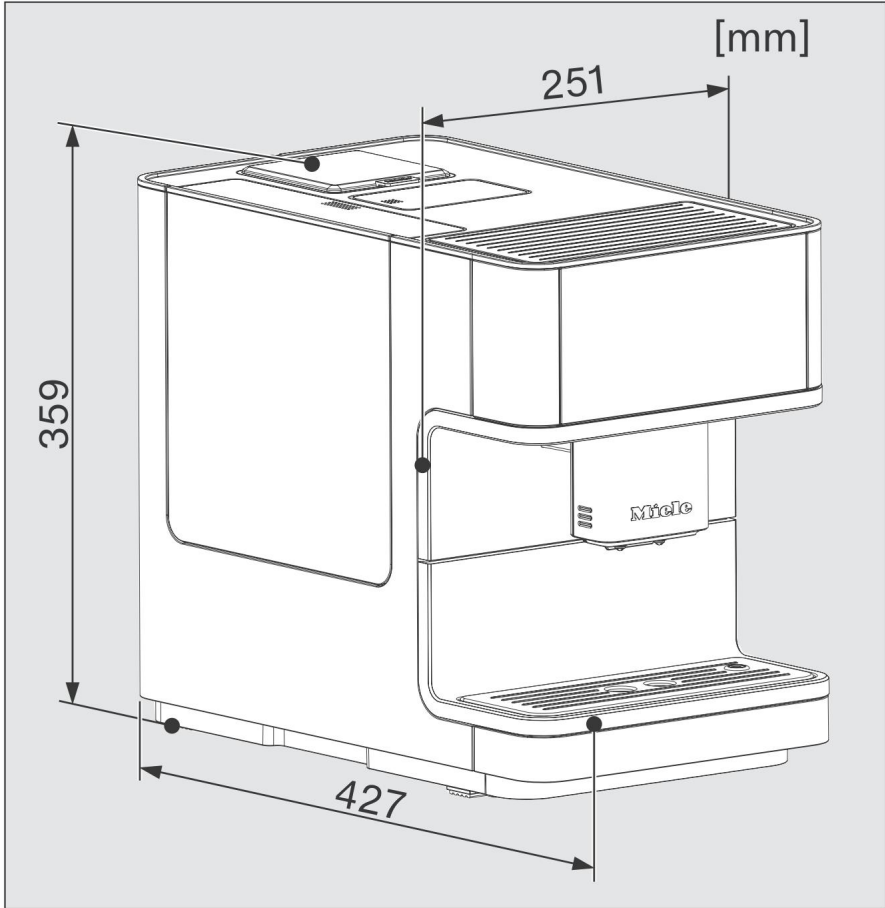
Khi lắp đặt thiết bị: Đảm bảo rằng bảng điều khiển có thể mở hoàn toàn để có thể dễ dàng tháo bộ phận pha chế khi cần thiết.

Máy pha cà phê phải được đặt trong hốc sao cho nó nằm ngang bằng với mép trước của hốc.

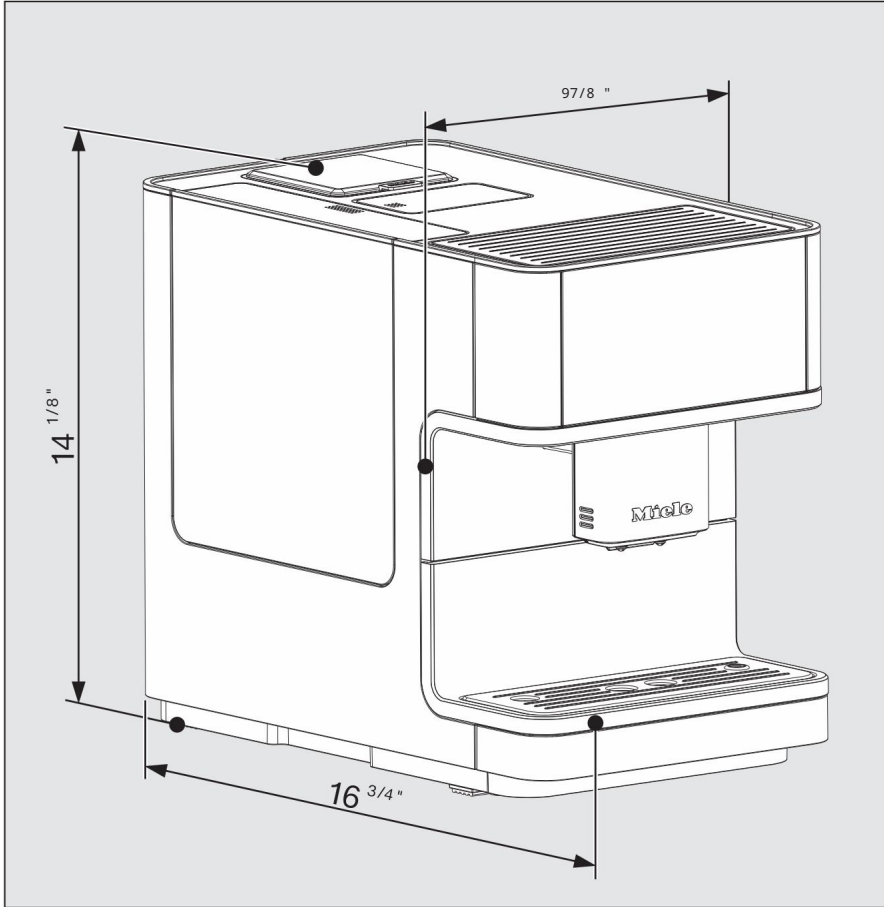
Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn cài đặt sau:

- Vị trí đặt thiết bị phải khô ráo và thông gió tốt.
- Nhiệt độ môi trường của phòng sử dụng thiết bị phải nằm trong khoảng từ +50°F đến +100°F (+10°C đến +38°C).
- Hệ thống pha cà phê phải được lắp đặt trên bề mặt phẳng. Bề mặt phải chống thấm nước.

Kích thước thiết bị



Kích thước thiết bị



Dữ liệu kỹ thuật

Tiêu thụ điện ở chế độ chờ: < 0,1 W	
Tiêu thụ điện trong chế độ chờ mạng:	< 0,5W
Áp suất bơm:	tối đa 15 bar / 217 psi
Máy sử dụng dòng chảy:	1 khối nhiệt bằng thép không gỉ
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu):	9 7/8" x 14 1/8" x 16 13/16" (251 x 359 x 427mm)
Trọng lượng tịnh:	21,8 pound (9,9 kg)
Chiều dài dây nguồn:	55 1/8" (140 cm)
Bình đựng nước dung tích:	60,9 oz (1,8 lít)
Sức chứa hộp đựng hạt cà phê:	khoảng 300 g
Sức chứa bình đựng sữa:	16,9 oz (0,5 lít)
Khay hứng nước dung tích:	25,4 oz (0,8 lít)
Thùng chứa bã dung tích:	Tối đa 10 phần bã cà phê
Máy phân phối chính:	Chiều cao có thể điều chỉnh giữa 3 1/8"-5 1/2" (80-140mm)
Máy xay:	Máy nghiền thép hình nón
Cài đặt máy xay:	Có thể điều chỉnh ở 5 chế độ
Lượng cà phê xay:	Tối đa 0,4 oz (12 g)
Dải tần số:	2,400-2,462 GHz
Công suất truyền tải tối đa	< 100 mW

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

Vui lòng cung cấp số model và số sê-ri của thiết bị
khi liên hệ với Dịch vụ khách hàng.

Hoa Kỳ

Công ty TNHH Honey

Trụ sở quốc gia 9 Independence

Way Princeton, NJ 08540

www.mieleusa.com

Điện thoại hỗ trợ khách

hàng : 888-99-MIELE (64353)

info@mieleusa.com

Trụ sở quốc tế Miele & Cie. KG Carl-

Miele-Straße 29

33332 Gütersloh Đức

Canada

Ngư ời nhập khẩu

Miele giới hạn

Trụ sở chính và Trung tâm Miele 161 Four

Valley Drive Vaughan, ON

L4K 4V8 www.miele.ca

Trung tâm chăm sóc khách hàng

Điện thoại: 1-800-565-6435

905-532-2272

customercare@miele.ca

CM6160, CM6360, CM6560

en-Mý

M.-SÓ 11 675 690 / 04