Machine Translated by Google

Miele

Hư ớng dẫn sử dụng
Máy pha cà phê

Luôn đọc hư ớng dẫn vận hành trư ớc khi thiết lập, cài đặt,
và đư a thiết bị vào vận hành.
Điều này giúp ngăn ngừa thư ơ ng tích cho ngư ời và hư hỏng cho thiết bị.

ở CA

M.-Số 11 842 690

Machine Translated by Google

Chăm sóc môi trư ờng

Vật liệu đóng gói Vật

liệu đóng gói đư ợc sử dụng để bảo vệ máy pha cà phê trong quá trình vận chuyển.
Vui lòng giữ lại hộp và miếng xốp ban đầu 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 nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và thành phần cần thiết cho hoạt động bình thư ờng và sử dụng an toàn của thiết bị. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe của bạn và môi trư ờng nếu vứt bỏ cùng với rác thải thông thư ờng hoặc nếu xử lý không đúng cách.
Do đó, vui lòng không vứt thiết bị cũ vào chung với rác thải thông thư ờng.

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.

Machine Translated by Google

Nội dung

Chăm sóc môi trường..... 2

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn..... 6

Hướng dẫn sử dụng quan trọng 9

Hướng dẫn sử dụng thiết bị 15

Bình đựng sữa..... 16

Đầu nối giữa bình sữa và ống hút sữa..... 16

Kiểm soát và chỉ báo 17

Biểu tượng nút uống..... 18

Các ký hiệu trên màn hình..... 19

Sử dụng thiết bị..... 20

Thoát khỏi menu hoặc hủy bỏ một hành động 20 .....

Mật ong@nhà 21

Vận hành ban đầu 22

Đổ đầy nước vào bình chứa..... 24

Đổ đầy hộp đựng đậu 25

Bật và tắt..... 26

Bật máy pha cà phê..... 26

Máy hâm nóng cốc 27

Điều chỉnh vòi trung tâm theo chiều cao của cốc 28

Chuẩn bị đồ uống 29

Cà phê..... 29

Pha cà phê có sữa và không sữa..... 29

Chuẩn bị sữa..... 29

Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa 31

Pha chế đồ uống cà phê..... 32

Hủy một đồ uống..... 32

Bắn đôi..... 32

Làm 2 phần (nút cảm biến)..... 32

Bình đựng cà phê..... 33

Pha chế đồ uống cà phê từ cà phê xay 33 .....

Trà 34 .....

Pha trà 35 .....

Bắt đầu TeaTimer theo cách thủ công 35

Phân phối nước ấm hoặc nước nóng 35 .....

..... 36

Bật và tắt chế độ chuyên gia 36 .....

Machine Translated by Google

Nội dung

Tham số 38
Khẩu phần ăn 38
Lượng cà phê 38
Pha cà phê xay trước 38
Nhiệt độ pha chế 38
Hiển thị và thay đổi các tham số 38
Thay đổi kích thước phần 39 .....
Hồ sơ 40
Tạo hồ sơ 40
Pha chế đồ uống được lưu trữ trong hồ sơ 40
Thay đổi đồ uống trong hồ sơ 40
Chỉnh sửa hồ sơ 40
Thiết lập thời điểm hồ sơ nên thay đổi 40
Thay đổi tên 41 .....
Xóa hồ sơ 41
Bắt đầu di động 42
Cài đặt 43
Hiển thị và thay đổi Cài đặt 43
Ngôn ngữ 43
Hẹn giờ: tắt sau 43
Đồng hồ hẹn giờ pha trà 43 .....
Tập 43 .....
Độ sáng màn hình 43
Chiếu sáng 43
Thông tin (hiển thị thông tin) 43
Độ cao 43
Chế độ hiệu suất 44 .....
Chế độ Eco 44
Chế độ Barista 44
Chế độ Latte 44 .....
Chế độ tiệc tùng 44
Độ cứng của nước 44
Khóa hệ thống 45
Mật ong@nhà 45
Điều khiển từ xa 46 .....
Cập nhật từ xa 46
Phiên bản phần mềm 47
Chương trình trưng bày (chế độ demo) 47
Cài đặt mặc định của nhà máy 47
Vệ sinh và chăm sóc 48
Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh 48

Machine Translated by Google

Nội dung

Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén 49

Chất tẩy rửa không phù hợp. 50

Khay hứng nư ớc và bình đựng bã. 50

Vệ sinh nắp khay hứng nư ớc. 51

Bình đựng nư ớc. 51

Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc. 52

Tháo rời và vệ sinh vòi trung tâm. 52

Vệ sinh vòi phun hơ i nư ớc. 53

Vệ sinh đư ờng ống dẫn sữa và van xả. 53

Vệ sinh ống hút sữa 54

Vệ sinh bình đựng sữa. 54

Hộp đựng hạt và máng đựng cà phê xay. 55

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong 55

Vệ sinh vỏ máy 57

Truy cập menu “Bảo trì”. 57

Thiết bị rửa. 57

Rửa sạch đư ờng ống dẫn sữa 57

Vệ sinh đư ờng ống dẫn sữa (chư ơng trình bảo trì) 57

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong 58

Tẩy cặn cho thiết bị 60

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề 62

Tin nhắn trên màn hình hiển thị 62

Hiệu suất bất thư ờng của máy pha cà phê. 65

Kết quả không đạt yêu cầu. 73

Vận chuyển 75

Làm bay hơ i máy pha cà phê. 75

Bao bì. 75

Dịch vụ và bảo hành. 76

Liên hệ khi có lỗi. 76

Bảo hành 76

Phụ kiện. 77

Tiết kiệm năng lư ợng. 78

Kết nối điện 79

Thông tin cài đặt 80

Kích thư ớc thiết bị 81

Dữ liệu kỹ thuật 82

Machine Translated by Google

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Máy pha cà phê này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại 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 đặc biệt và khuyến cáo bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chương về lắp đặt và kết nối máy pha cà phê cũng như các lưu ý và cảnh báo về an toàn.

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.

Machine Translated by Google

Sử dụng hợp lý Máy pha

cà phê không phù hợp để sử dụng ngoài trời. Không đư ợc sử dụng máy pha

cà phê này ở độ cao trên 2.000 m. Chỉ những ngư ời có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh

thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức mới đư ợc sử dụng máy pha cà phê này nếu họ đư ợc giám sát khi sử dụng.

Họ chỉ đư ợc sử dụng máy pha cà phê mà không cần giám sát nếu họ đã đư ợc hư ớng dẫn cách sử dụng máy một cách an toàn. Họ phải có khả năng nhận biết và hiểu đư ợc những hậu quả có thể xảy ra khi vận hành không đúng cách.

An toàn với trẻ em Nguy cơ bỏng ở vòi rót.

Da trẻ em nhạy cảm với nhiệt độ cao hơ n nhiều so với da ngư ời lớn.

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

Lắp đặt máy pha cà phê ở nơ i xa tầm với của trẻ em. Để trẻ em dư ới 8 tuổi tránh xa máy pha cà phê và dây nguồn. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ đư ợc sử dụng máy pha cà phê mà không cần giám sát nếu đã đư ợc hư ớng dẫn

cách sử dụng máy ở nơ i an toàn

thái độ.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên phải nhận thức đư ợc những nguy hiểm tiềm ẩn do vận hành không đúng cách. Trẻ em cần đư ợc giám sát

khi ở gần máy pha cà phê.

Không bao giờ cho trẻ em chơ i với thiết bị. Trẻ nhỏ không

đư ợc phép vệ sinh máy pha cà phê. Chỉ trẻ em từ 8 tuổi trở lên mới đư ợc vệ sinh dư ới sự giám sát của ngư ời lớn.

Machine Translated by Google

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

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 trục trặc hoặc bị hư hỏng theo bất kỳ cách nào.
Trả lại thiết bị cho cơ sở dịch vụ đư ợc ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh. Đảm bảo rằng cáp nguồn

không bị kẹp hoặc hư hỏng do bất kỳ cạnh sắc nào. Khi thực hiện, hãy đảm bảo rằng cáp nguồn không bị treo xuống. Điều

này có thể gây nguy cơ vấp ngã hoặc hư hỏng cho máy pha cà phê. Không để dây điện treo trên mép bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào bề mặt nóng. Không đặt trên hoặc gần bếp gas hoặc bếp điện

nóng, hoặc trong lò sư ởi

lò vi sóng.

Bảo vệ máy pha cà phê khỏi nư ớc và nư ớc bắn vào. Không nhúng máy pha cà phê vào nư ớc.
Để bảo vệ chống cháy, điện giật và thư ơ ng tích

cho ngư ời, không nhúng dây điện, phích cắm hoặc máy pha cà phê vào nư ớc hoặc chất lỏng khác.

Việc sử dụng các phụ kiện không đư ợc nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thư ơ ng tích cho ngư ời.

Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trư ớc khi vệ sinh. Để nguội trư ớc khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trư ớc khi vệ sinh thiết bị.

LƯ U LẠI NHỮNG HƯ ỚNG DẪN NÀY

Machine Translated by Google

Sử dụng hợp lý Máy

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

được thiết kế để 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 bất kỳ mục đích nào khác.

An toàn với trẻ em Hãy nhớ

rằng espresso và cà phê không phải là đồ uống phù hợp với 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 Việc

máy pha cà phê bị hỏng có thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn.
Trước khi lắp đặt thiết bị, hãy kiểm tra xem có dấu hiệu hư hỏng nào không.
Không sử dụng máy pha cà phê bị hỏng. Trước khi

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

Dữ liệu này phải khớp để tránh máy pha cà phê bị hư hỏng. Hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào. Chỉ có thể đảm bảo

an toàn về điện cho máy pha cà phê này khi được nối đất đúng cách. Điều cần thiết là phải đáp ứng được yêu cầu an toàn cơ bản này. Nếu có nghi ngờ, hãy để thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Không kết nối máy pha cà phê với nguồn điện gia dụng bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây

nối dài. Những thứ này không đảm bảo độ an toàn cần thiết cho thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không được sử dụng máy pha cà phê trong các cơ sở di động như tàu thuyền. Rút phích cắm máy pha cà phê khỏi nguồn điện gia dụng ngay lập tức nếu

bạn nhận thấy bất kỳ hư hỏng nào hoặc có mùi khét, ví dụ. Chỉ sử dụng máy pha cà phê trong phòng

có nhiệt độ môi trường từ +50°F (10°C) đến +100°F (38°C).

Machine Translated by Google

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Đặt máy pha cà phê ở độ cao ít nhất 33 7/16" (850 mm) so với sàn. Nguy cơ quá nhiệt. Vui lòng đảm bảo có đủ thông gió xung quanh máy pha cà phê. Không che máy pha cà phê bằng khăn lau bát đĩa, v.v. khi đang sử dụng. Nếu máy pha cà phê được lắp phía sau mặt trước cửa tủ đóng, chỉ được sử dụng khi cửa tủ mở (xem phần "Lắp đặt" để biết kích thước hốc tối thiểu). Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trước cửa 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. Chỉ các kỹ thuật viên được Miele ủy quyền mới được sửa chữa, bao gồm cả dây nguồn. Việc sửa chữa do những người không đủ trình độ thực hiện có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người dùng. Thiết bị này không chứa bất kỳ bộ phận nào mà người dùng có thể tự sửa chữa. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ sử dụng Phụ tùng chính hãng của Miele. Nếu không làm như vậy có thể gây ra tình trạng nguy hiểm và có thể dẫn đến việc mất hiệu lực bảo hành. Trong thời gian máy pha cà phê còn được bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele Service ủy quyền.

Nếu không, chế độ bảo hành sẽ bị vô hiệu. Khi sửa chữa, hệ thống pha cà phê phải được ngắt khỏi nguồn điện gia dụng.

Máy pha cà phê chỉ được ngắt khỏi nguồn điện gia dụng nếu - Phích cắm của máy pha cà phê đã được rút khỏi ổ cắm.

Để thực hiện việc này, chỉ rút phích cắm, không rút dây nguồn.

- Các cầu dao điện cung cấp điện trong gia đình được bật tắt.
- Bất kỳ cầu dao điện nào trong nguồn cung cấp điện gia dụng đều được đóng đầy đủ đã tháo ra.

Không mở vỏ máy pha cà phê trong bất kỳ trường hợp nào. Bất kỳ tiếp xúc nào với kết nối đang hoạt động hoặc can thiệp vào các bộ phận điện hoặc cơ khí của máy pha cà phê đều sẽ gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn và có thể dẫn đến trục trặc của thiết bị.

Machine Translated by Google

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 đáp ứng được các giới hạn phơi nhiễm của FCC bằng cách sử dụng mô-đun Wi-Fi tích hợp EK037.
Bao gồm:

FCC ID: 2ACUWEK037 IC ID: 5669C-
EK037

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.
Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Chất lỏng nóng hoặc hơi nước có thể bắn ra từ vòi phun. Đảm bảo vòi phun 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) để nhìn vào nó.

Xin lưu ý những điều sau đây liên quan đến
nước: - Chất lượng nước phải tuân thủ các yêu cầu về nước uống tại quốc gia nơi sử dụng máy pha cà phê.
- Chỉ sử dụng nước máy lạnh, sạch để đổ đầy bình chứa nước. Nước nóng 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

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

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

Machine Translated by Google

Hư ớng dẫn quan trọng khi sử dụng

Không sử dụng hạt cà phê xanh (chư a 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. Không sử dụng hạt cà phê đã đư ợc xử lý bằng đư ờng, caramel hoặc các chất khác và không cho chất lỏng có chứa đư ờng vào máy pha cà phê. Đư ờng sẽ làm hỏng thiết bị. Chỉ đổ đầy hạt cà phê xay vào máng cà phê. Không sử dụng cà phê xay đã đư ợc caramel hóa. Loại này chứa đư ờng có thể làm tắc bộ phận pha chế của máy pha cà phê. Viên tẩy rửa để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế không loại bỏ đư ợc những cặn bã này. Sữa sử dụng không đư ợc chứa bất kỳ chất phụ gia nào. Hầu hết các chất phụ gia đều chứa đư ờng có thể bám vào đư ờng ống dẫn sữa. Nếu sử dụng sữa từ sữa, hãy đảm bảo rằng sữa đã đư ợc tiệt trùng. Khi pha trà, vui lòng làm theo hư ớng dẫn trên bao bì trà. Không đặt hỗn hợp cồn đang cháy bên dư ới vòi ở giữa. Ngọn 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 pha cà phê có thể bắt lửa và có nguy cơ cháy lan. Không sử dụng máy pha cà phê để vệ sinh bất kỳ đồ vật nào khác.

Machine Translated by Google

Vệ sinh và bảo quản

Tham khảo hư ớng dẫn liên quan trong phần “Vệ sinh và bảo quản”. Vệ sinh máy pha cà phê và bình đựng sữa (đư ợc cung cấp theo tiêu chuẩn, tùy theo kiểu máy) hàng ngày, đặc biệt là trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận dùng để vận chuyển sữa đều đư ợc vệ sinh cẩn thận thư ờng xuyên. Sữa tự nhiên có chứa vi khuẩn sinh sôi nhanh chóng nếu đư ờng ống dẫn sữa không đư ợc vệ sinh đúng cách. Không sử dụng máy làm sạch bằng hơ i nư ớc để vệ sinh thiết bị. Hơ i nư ớc có thể tiếp cận các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tư ợng đoản mạch. Tẩy cặn máy pha cà phê thư ờng xuyên tùy thuộc vào độ cứng của nư ớc. Tẩy cặn thiết bị thư ờng xuyên hơ n nếu bạn sử dụng nư ớc cứng. Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại do không tẩy cặn máy, sử dụng chất tẩy cặn không phù hợp hoặc nồng độ dung dịch tẩy cặn không phù hợp. Tẩy mỡ bộ phận pha chế thư ờng xuyên bằng viên vệ sin Tùy thuộc vào hàm lư ợng dầu tự nhiên của cà phê đư ợc sử dụng, bộ phận pha chế có thể bị tắc khá nhanh.

Cà phê espresso/bã cà phê phải đư ợc thải bỏ vào chất thải hữu cơ hoặc phân trộn, không phải vào bồn rửa. Do đó, cống có thể bị tắc.

Machine Translated by Google

Hướng dẫn quan trọng khi sử dụng

Phụ kiện và phụ tùng thay thế 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 sẽ không có hiệu lực. Miele chỉ có thể đảm

bảo tính an toàn của thiết bị khi sử dụng các bộ phận Miele chính hãng. Các bộ phận bị lỗi chỉ được thay thế bằng các bộ phận thay thế chính hãng của Miele. Miele sẽ đảm bảo cung cấp các bộ phận thay thế chức năng

trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi ngừng sản xuất máy pha cà phê của bạn.

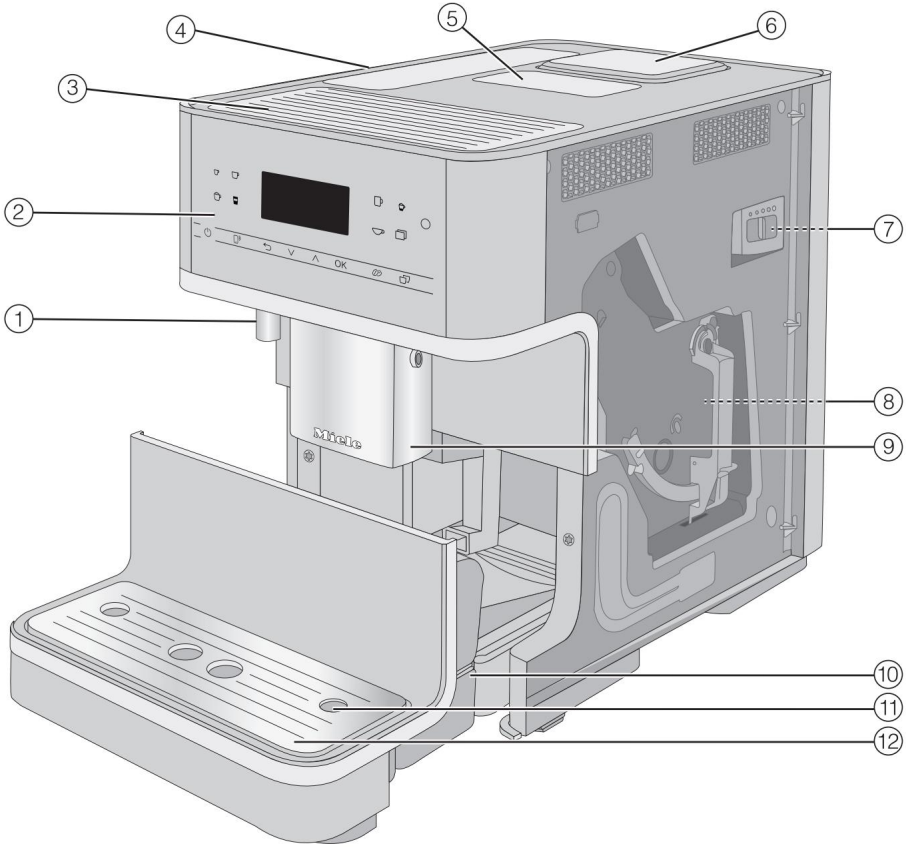
Đối với máy pha cà phê có bề mặt bằng thép không gỉ:

Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính 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

Machine Translated by Google



a Vòi nư ớc nóng b

Bảng điều khiển

c Bộ phận làm

nóng cốc* d Bình

chứa nư ớc e Máng cà phê

xay f Bình chứa

hạt g Cài đặt máy xay (phía sau
cửa thiết bị) h

Bộ phận pha (phía sau cửa thiết bị)
i Vòi

trung tâm có thể điều chỉnh độ cao

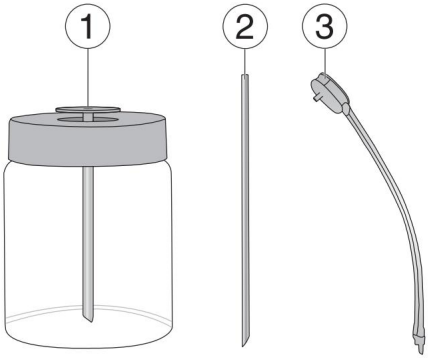
j Khay hứng nư ớc có nắp và bã
thùng chứa

k Lỗ ống dẫn sữa l Tấm

dư ới có nắp khay nhỏ giọt

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

Machine Translated by Google



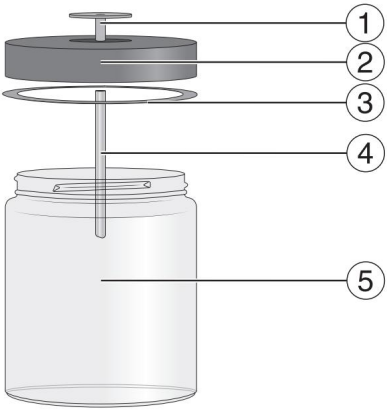
a Bình đựng

sữa* b Xi phông

sữa c Đư ờng ống dẫn sữa có van xả

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

Bình đựng sữa



a Phần kết nối b Nắp c

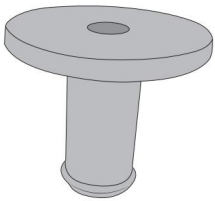
Phớt

d Ống

thép không gỉ e Thủy tinh

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

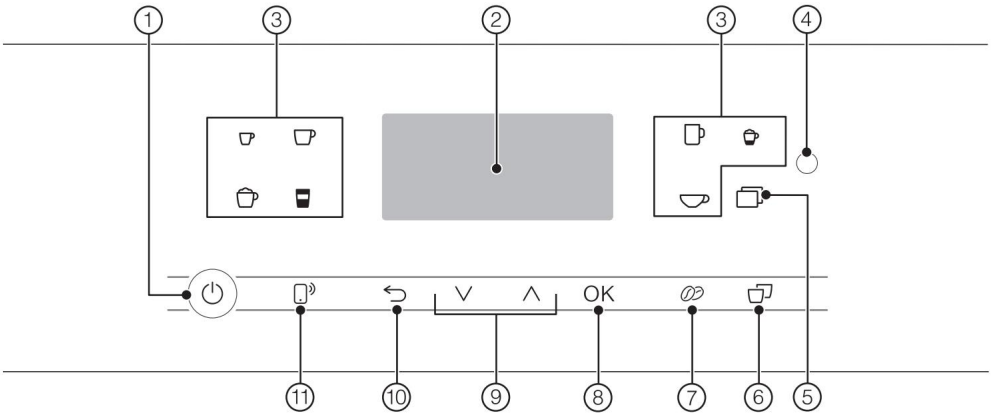
bằng ống hút sữa hoặc bình đựng sữa (có trong phạm vi giao hàng tùy theo từng mẫu).



Có một bộ phận kết nối đi kèm trong phạm vi giao hàng có thể đư ợc lắp vào ống xi phông sữa hoặc vào nắp bình sữa.

Thiết bị đư ợc cung cấp với bộ phận kết nối đư ợc bao bọc riêng hoặc lắp vào nắp bình sữa (tùy theo kiểu máy). Bộ phận kết nối dễ dàng đẩy ra từ bên trong nắp bình sữa.

Machine Translated by Google



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 Miele) e

nút cảm biến

- Để pha chế các loại đồ uống khác: ristretto, cappuccino italiano, flat white, caffè latte, café au lait, sữa nóng và nút cảm biến ấm, cà phê khởi động từ xa để pha đồ uống thông qua Miele
- Ứng dụng chương trình bảo trì
- Hồ sơ
- Cài đặt f

“2 phần” nút cảm biến

Để phân phối 2 phần đồ uống tại một lần

g Nút cảm biến “DoubleShot”

Để pha một tách cà phê đặc biệt đậm đà và thơm ngon bằng cách sử dụng lượng cà phê xay gấp đôi nhưng lượng nước vẫn như 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 trước đó và hủy các hành động không mong muốn

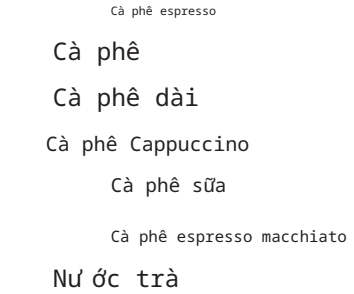
k MobileStart bọt sữa, nước nóng, nước

Để kích hoạt tùy chọn chức năng ấm pha

Machine Translated by Google

Kiểm soát và chỉ báo

Biểu tượng nút uống



Machine Translated by Google

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. Các nút điều khiển bị khóa.
	Bộ nhắc nhở phút TeaTimer đã được khởi động (xem “Tea – TeaTimer”). Thời gian pha còn lại được hiển thị bên cạnh biểu tượng.
	Biểu tượng này xuất hiện khi thiết bị đang được tẩy cặn. (Biểu tượng này cũng có thể được tìm thấy trên bình chứa nước: đổ đầy 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.

Machine Translated by Google

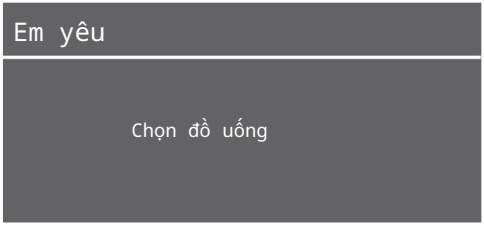
Nút cảm biến

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

> Một tín hiệu âm thanh đư ợc tạo ra mỗi lần nhấn nút. Bạn có thể điều chỉnh âm lư ợng của âm báo tín hiệu hoặc tắt âm báo (xem “Cài đặt – Âm lư ợng”).

Thực đơ n đồ uống

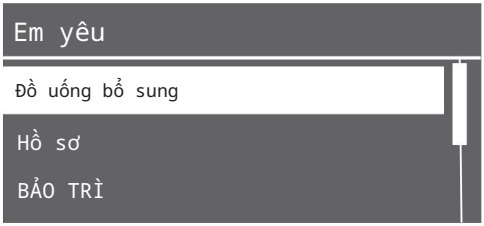
Khi thông tin sau xuất hiện trên màn hình, bạn đang ở trong menu đồ uống: Chọn đồ uống.



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

Chọn menu và điều hư ớng 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 đư ợc 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.

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

Cài đặt hiện đang đư ợc 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, chạm vào nút cảm biến .

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

Machine Translated by Google

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

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần: - mạng Wi-Fi

- ứng dụng Miele
- Tài khoản ngư ời dùng Miele Bạn có thể tạo tài khoản ngư ời dùng thông qua ứng dụng Miele.

Ứng dụng Miele sẽ hư ớng 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 trạng thái

hoạt động của máy pha cà phê - thay đổi cài đặt trên máy pha cà phê

- điều khiển máy pha cà phê từ xa Việc kết nối máy pha

cà phê với mạng Wi-Fi sẽ làm tăng mức tiêu thụ năng lư ợng, ngay cả khi máy đã tắt.

Trư ớc khi lắp đặt máy pha cà phê ở vị trí cuối cùng, hãy đảm bảo tín hiệu từ mạng Wi-Fi của bạn đủ mạnh.

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 chơ i điều khiển từ xa). Điều này có thể dẫn đến lỗi kết nối không thư ờng xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn.
Do đó, không phải lúc nào cũng 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.ca.

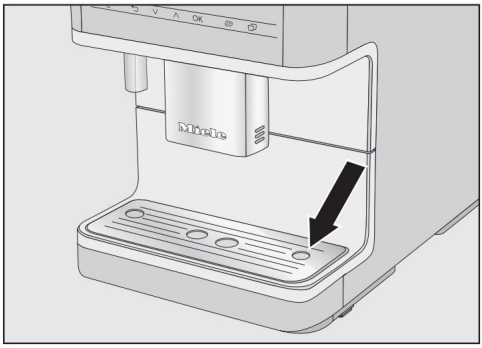
Ứng dụng Miele

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

Machine Translated by Google

Vận hành ban đầu

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



Tháo lớp màng bảo vệ khỏi nắp khay hứng nư ớc và đặt khay hứng nư ớc vào tấm bên dư ới.

Đặt máy pha cà phê trên bề mặt phẳng không bị ảnh hư ởng bởi nư ớc (xem phần “Lắp đặt”).

Vệ sinh thiết bị trư ớc khi đổ nư ớc và hạt cà phê vào. Tham khảo hư ớng dẫn liên quan trong “Vệ sinh và bảo quản”; ví dụ, vệ sinh hộp đựng hạt bằng vải mềm, khô.

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

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

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

Bật lần đầu tiên Nhấn nút Bật/Tắt nếu không thấy thông tin gì trên màn hình.

Chọn ngôn ngữ hiển thị Chọn ngôn ngữ hiển thị mong muốn.

Bạn cũng có thể đư ợc 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 sẽ xuất hiện trên màn hình trong quá trình thiết lập: Thiết lập “Miele@home”

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể chọn thiết lập Miele@home cho máy pha cà phê của mình sau này. Trong trư ờng hợp này, hãy chọn Bỏ qua.

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi của bạn đủ mạnh ở nơ i bạn muốn thiết lập máy pha cà phê.

Nhấn Tiếp tục.

Chọn phư ơ ng thức kết nối bạn muốn sử dụng.

Thực hiện theo các hư ớng dẫn đư ợc cung cấp trong màn hình máy pha cà phê và trong ứng dụng Miele.

Kết nối đư ợc thiết lập thành công sẽ xuất hiện trên màn hình. Nhấn Tiếp tục để tiếp tục cài đặt hư ớng dẫn.

Thiết lập độ cứng của nư ớc

Cơ quan quản lý nư ớc địa phư ơ ng sẽ có thể cho bạn biết độ cứng của nư ớc tại khu vực bạn ở.

Có thể tìm thấy thêm thông tin tại trong “Độ cứng của nư ớc” ở mục “Cài đặt”.

Machine Translated by Google

Nhập độ cứng của nư ớc tại địa phư ơ ng 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 lư ợng cách thức.
- Chế độ Barista: Chế độ này đư ợc tối ư u hóa để thư ởng thức cà phê nguyên chất.
- Chế độ Latte: Ở chế độ này, đồ uống từ sữa có thể đư ợc pha chế trong thời gian ngắn hơ n nhiều.

Chọn chế độ mong muốn và xác nhận với OK.

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

Xác nhận bằng OK.

Máy pha cà phê sẽ nóng lên và rửa sạch đư ờng ống. Nư ớc dùng để rửa sẽ chảy ra từ vòi trung tâm. Trư ớc khi pha sữa lần đầu tiên, hãy rửa sạch đư ờng ống sữa (xem “Vệ sinh và bảo dư ỡng – Rửa sạch đư ờng ống sữa”).

Xin lư u ý rằng hư ơ ng thơ m nồng nàn của cà phê và lớp crema đặc trư ng sẽ không xuất hiện đầy đủ cho đến khi pha đư ợc nhiều tách cà phê.

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 dây nguồn của máy pha cà phê khi sử dụng lần đầu tiên, bạn sẽ phải thiết lập lại để sử dụng.

Lư ợng hạt cà phê đư ợc xay nhiều hơ n cho lần pha cà phê đầu tiên và bột từ bã cà phê có thể bám vào nắp khay hứng.

Machine Translated by Google

Đổ đầy bình chứa nư ớc

Nguy cơ đối với sức khỏe do nư ớc bị ô nhiễm.

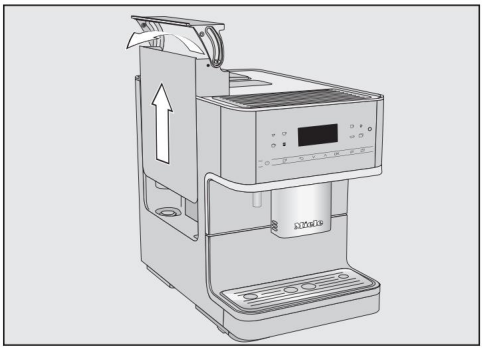
Vi khuẩn có thể phát triển trong nư ớc đã để trong bình chứa quá lâu và gây nguy hiểm cho sức khỏe của bạn.

Thay nư ớc trong bình chứa nư ớc mỗi ngày.

Nguy cơ hư hỏng do vận hành không đúng cách.

Các chất lỏng không phù hợp như nư ớc nóng hoặc nư ớc ấm hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng máy pha cà phê.
Nư ớc có ga để lại quá nhiều cặn vôi trong máy pha cà phê.

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



Nhấn nắp ở phía bên phải. Kéo bình chứa nư ớc lên bằng nắp của nó để loại bỏ nó.

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

Lắp lại bình chứa nư ớc.

Nếu bình chứa nư ớc hơ i cao hoặc nghiêng, hãy kiểm tra xem bề mặt bên dư ới bình chứa nư ớc có bị bẩn không. Điều này sẽ ngăn van phân phối lắp đúng cách và nư ớc có thể rò rỉ ra ngoài.

Nếu cần, hãy vệ sinh sạch bề mặt bên dư ới bình chứa nư ớc.

Machine Translated by Google

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 tương tự.

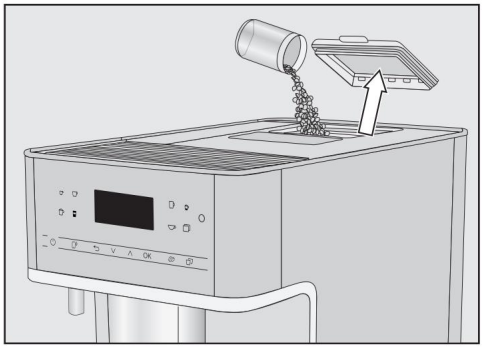
Ngoài ra, hạt cà phê xanh (chưa rang) hoặc hỗn hợp hạt cà phê có chứa hạt cà phê xanh có thể làm hỏng máy xay. Hạt cà phê xanh rất cứng và vẫn còn chứa độ ẩm còn sót lại. Những thứ này có thể làm hỏng máy xay cà phê ngay khi bắt đầu xay.

Chỉ cho hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt.

Cà phê hoặc espresso có thể được làm từ hạt cà phê rang nguyên hạt được xay tươi 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.

Mẹo hữu ích: 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 quay. Sau đó, bạn có thể thêm cà phê xanh xay từng phần một vào máng cà phê xay và pha chế thức uống cà phê mong muốn.



Tháo nắp khỏi hạt cà phê thùng chứa.

Đổ đầy hạt cà phê rang vào hộp đựng.

Đậy nắp lại.

Mẹo hữu ích: Chỉ thêm đủ lượng đậu để dùng trong vài ngày.
Tiếp xúc với không khí làm hạt cà phê mất đi hương vị.

Machine Translated by Google

Bật và tắt

Chuyển đổi máy pha cà phê

TRÊN

Chạm vào nút Bật / Tắt .

Máy pha cà phê nóng lên và rửa sạch đư ờng ống.
Nư ớc nóng sẽ chảy ra từ vòi trung tâm.

Khi nút 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 đư ợc bật.

Nếu không có nút cảm biến nào đư ợc chạm vào hoặc chư ơ ng trình bảo trì nào đư ợc thực hiện, màn hình sẽ tắt sau khoảng 7 phút để tiết kiệm năng lư ợng. Nút cảm biến OK sẽ nhấp nháy khi bật và tắt máy pha cà phê

TRÊN.

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

Tắt máy pha cà phê Chạm vào nút

Bật / Tắt .

Nếu bạn đã pha chế đồ uống bằng sữa, van Đặt vào khay nhỏ giọt sẽ xuất hiện trên màn hình.
Lắp đầu

ống dẫn sữa

vào lỗ hổng trên khay hứng nư ớc, sau đó chạm vào OK.

Nếu cà phê đã đư ợc pha, máy pha cà phê sẽ tự động rửa sạch đư ờng ống trư ớc khi tắt.

Tắt trong thời gian dài hơ n

Nếu máy pha cà phê không đư ợc sử dụng trong một thời gian, ví dụ như khi bạn đi nghỉ, hãy nhớ thực hiện những điều sau: Đổ hết bã cà phê, khay hứng nư ớc

bình chứa và bình chứa nư ớc. Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận, bao gồm cả bộ phận pha chế.

Nếu cần, hãy tắt máy pha cà phê máy và rút phích cắm để ngắt kết nối với nguồn điện gia dụng.

Machine Translated by Google

(tùy theo model: CM 6360, CM 6560)

Các tách cà phê luôn phải đư ợc làm nóng trư ớc
để hư ơ ng vị của cà phê phát triển và
nhiệt độ của cà phê đư ợc 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 đư ợc kích hoạt, giá đỡ
cốc sẽ đư ợc làm nóng liên tục cho đến khi
máy pha cà phê tắt.

Bật hoặc tắt máy làm nóng cốc

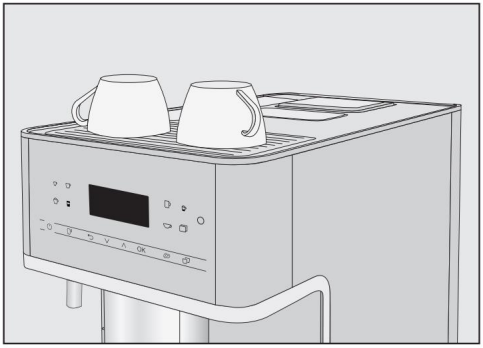
Chạm vào nút cảm biến. Chọn Cài

đặt | Làm nóng cốc. Chọn tùy chọn

bạn muốn và
xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã đư ợc lư u.

Làm nóng cốc trư ớc

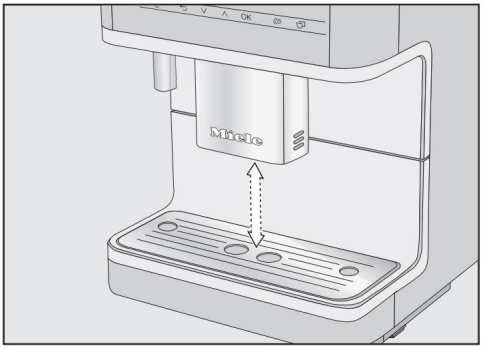


Sắp xếp các cốc hoặc ly trên
bề mặt làm nóng cốc ở phía trên máy pha cà phê.

Machine Translated by Google

Điều chỉnh vòi trung tâm theo chiều cao của cốc

Bạn có thể đặt vòi trung tâm ở độ cao của cốc hoặc ly được sử dụng. Điều này đảm bảo rằng cà phê hoặc espresso không nguội quá nhanh và lớp crema giữ được lâu hơn.



Kéo vòi ở giữa xuống ngang bằng với vành cốc.
Hoặc đẩy vòi ở giữa lên cho đến khi cốc mong muốn vừa khít bên dưới.

Machine Translated by Google

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

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

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Cà phê

Pha cà phê có sữa và không sữa

Có thể làm các loại đồ uống sau:

- Ristretto là một loại rượu mạnh, đậm đặc espresso. Nó được pha chế với cùng lượng cà phê như espresso nhưng với ít nước hơn nhiều.

- Espresso là một loại cà phê thơm nồng với lớp bọt dày màu nâu hạt phỉ – được 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 nước nhiều hơn 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 dài là loại cà phê có nhiều nước hơn đáng kể.

- Cappuccino bao gồm khoảng 2/3 bọt sữa và 1/3 cà phê espresso.

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

- Caffè latte bao gồm espresso và sữa nóng.

- Cappuccino italiano có cùng một tỷ lệ bọt sữa và espresso như cappuccino. Sự khác biệt là espresso được thêm vào trước rồi mới đến bọt sữa.

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

- Cà phê sữa là một loại cà phê đặc biệt cappuccino có chứa nhiều espresso hơn bọt sữa để tạo nên hương thơm cà phê nồng nàn.

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

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

Chuẩn bị sữa

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

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

Sữa bò tự nhiên có chứa vi khuẩn.

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

Bạn có thể làm sữa nóng và bọt sữa bằng sữa bò hoặc các sản phẩm từ sữa thực vật khác.

Sau khi thiết bị nóng lên, sữa sẽ được hút vào vòi trung tâm, nơi sữa được làm nóng bằng hơi nước và cũng được tạo bọt cho các loại đồ uống cần có bọt sữa. Tuy nhiên, độ đặc của

Machine Translated by Google

Chuẩn bị đồ uống

bọt sữa sẽ thay đổi rất nhiều tùy thuộc vào loại sữa đư ợc sử dụng. Không phải tất cả các loại sữa đều thích hợp để tạo bọt sữa.

Mẹo hữu ích: Sử dụng sữa bò lạnh (< +50°F / +10°C) có hàm lư ợng protein ít nhất 3% sẽ tạo ra bọt sữa hoàn hảo.

Bạn có thể chọn loại sữa có hàm lư ợng chất béo theo sở thích cá nhân.
Với sữa nguyên chất (ít nhất 3,5% chất béo), bọt sữa sẽ sánh hơ n 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 hư ớng đặc lại. Khi pha sữa nóng hoặc bọt sữa, độ đặc này có thể ngăn các sản phẩm sữa thay thế bị hút vào đư ờng ống dẫn sữa.

Khuấy đều các sản phẩm từ sữa thay thế ngay trư ớc khi chế biến.

Không lắc các sản phẩm sữa thay thế.
Lắc sẽ làm bọt hình thành trong bao bì và làm ảnh hư ởng đến quá trình chế biến.

Mẹo hữu ích: Rửa sạch đư ờng ống dẫn sữa bằng tay ngay sau khi pha chế.

Chuẩn bị bình đựng sữa

Sữa không đư ợc làm mát trong bình đựng sữa.

Sữa có thể bị hỏng nếu để trong bình đựng sữa trong thời gian dài mà không đư ợc 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 hư ớng dẫn của nhà sản xuất về thời hạn sử dụng của sữa đư ợc sử dụng.

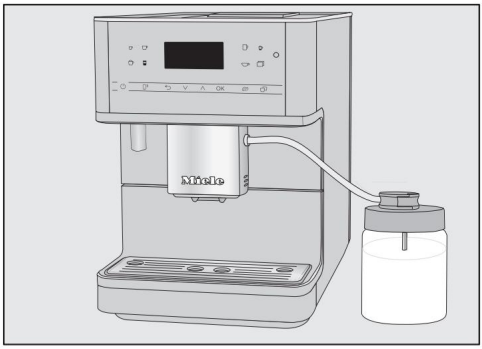
Nếu bạn đã lâu không pha sữa, hãy rửa sạch ống dẫn sữa trư ớc khi pha lần đầu tiên.

Mẹo hữu ích: Để có bọt sữa chất lư ợng cao, hãy luôn sử dụng sữa lạnh (< 50°F/10°C). Lắp 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 hư ớng xuống dư ới. Nếu bạn sử dụng các sản phẩm từ sữa thay thế, hãy đảm bảo rằng bạn khuấy đều. Để đảm bảo chế biến tốt nhất, các sản phẩm từ sữa thay thế phải đư ợc khuấy và không đư ợc lắc.

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

Machine Translated by Google

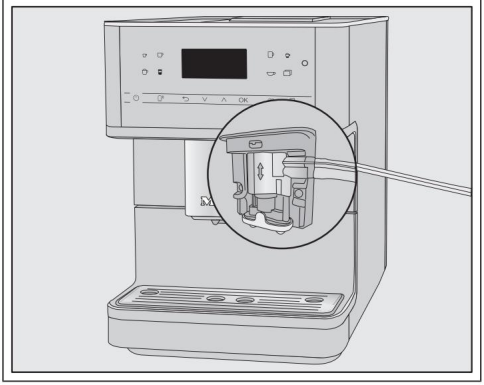


Đặt bình sữa ở bên phải cạnh máy pha cà phê.

Gắn van xả đư ờng 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.

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

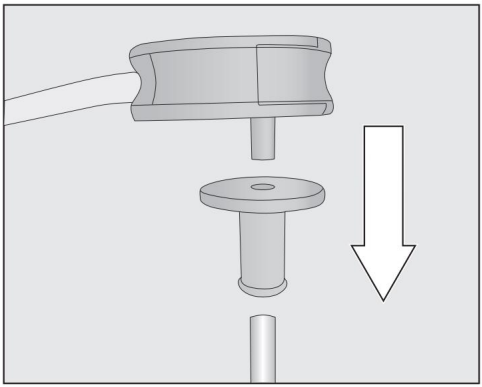


Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa

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

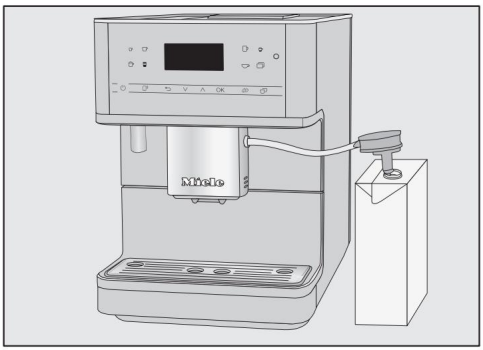
Máy hút sữa cho phép bạn chuẩn bị sữa trực tiếp từ hộp sữa hoặc các vật chứa phù hợp khác.

Mẹo hữu ích: Để có bọt sữa chất lư ợng cao, hãy luôn sử dụng sữa lạnh (< 50°F/10°C).



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

Gắn van xả vào bộ phận kết nối.



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 lắc.

Machine Translated by Google

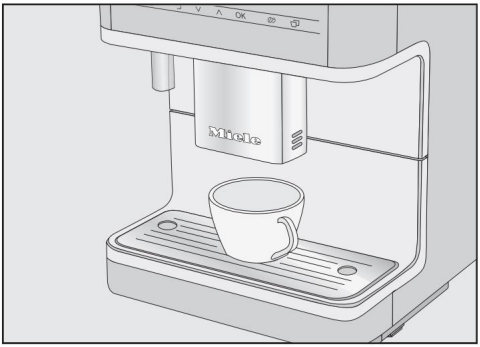
Chuẩn bị đồ uống

Mở hộp sữa và nhúng ống hút sữa vào sữa. Đặt hộp sữa bên phải cạnh máy pha cà phê.

Nối ống dẫn sữa vào lỗ ở vòi trung tâm.

Mẹo hữu ích: 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 trung tâm. Nếu bạn muốn pha cà phê bằng sữa nóng hoặc bọt sữa, hãy chuẩn bị bình đựng sữa hoặc hộp đựng sữa có ống hút sữa. Chọn đồ uống: chạm vào nút cảm biến cho đồ uống bạn muốn. Hoặc chọn đồ uống từ menu Bổ sung | Đồ uống bổ sung (nút cảm biến).

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Hủy đồ uống Chạm lại vào biểu tư ợng màu cam sáng trên bảng điều khiển.

Khi pha chế đồ uống có nhiều thành phần (ví dụ: latte macchiato), bạn có thể hủy từng thành phần riêng lẻ trư ớc thời hạn. Chạm vào OK khi Stop xuất hiện trên màn hình.

Bắn đôi

Chọn chức năng DoubleShot nếu bạn muốn có một loại cà phê đặc biệt đậm đà và thơ m ngon. Trong trư ờng hợp này, nhiều hạt cà phê hơ n sẽ đư ợc xay và pha vào giữa quá trình pha. Thời gian chiết xuất ngắn hơ n có nghĩa là ít mùi thơ m không mong muốn và hợp chất đắng hơ n sẽ đư ợc giải phóng.

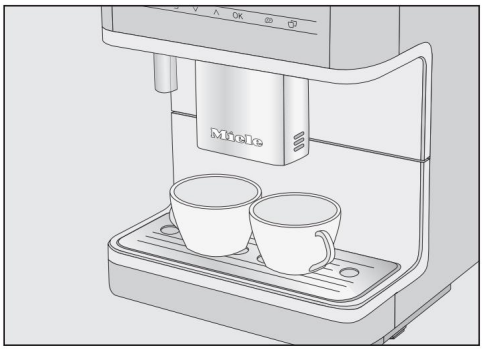
> Có thể kích hoạt DoubleShot cho tất cả các loại đồ uống ngoại trừ “Ristretto”.

Pha một ly cà phê DoubleShot Nhấn nút cảm biến ngay trư ớc 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.

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 ới mỗi vòi pha cà phê ở vòi trung tâm.

Nhấn nút cảm biến ngay trư ớc hoặc sau khi bạn bắt đầu pha đồ uống.

Nút cảm biến sáng lên.

Machine Translated by Google

Quá trình pha chế bắt đầu và 2 phần đồ uống mong muốn sẽ đư ợc 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 đơ n đồ uống đư ợc hiển thị.

Mẹo hữu ích: Đảm bảo rằng hộp đựng hạt và nư ớc có đủ hạt và nư ớc trư ớc khi bắt đầu chức năng Bình pha cà phê .

Đặt một thùng chứa đủ lớn dư ới vòi ở giữa.

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 đư ợc 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 thư ờng.

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

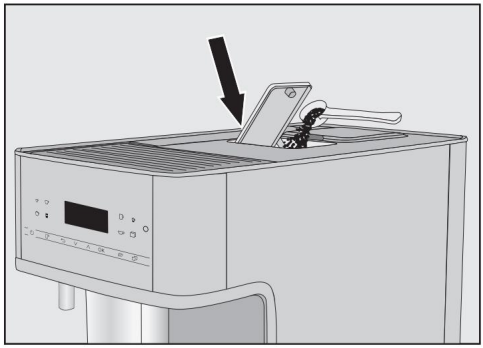
Cho tối đa 0,4 oz (12 g) vào máng đựng cà phê xay.

Nếu thêm quá nhiều cà phê xay, máy pha sẽ không thể xử lý đư ợc cà phê.

Thêm cà phê xay

Máy pha cà phê sẽ sử dụng toàn bộ lư ợng cà

phê xay đã đư ợc cho vào máng để pha cà phê tiếp theo.



Mở máng đựng cà phê xay.

Cho tối đa 0,4 oz (12 g) 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 Sử dụng cà phê

xay? sẽ hiển thị trên màn hình. 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 ới vòi ở giữa.

Chọn một thức uống.

Bây giờ cà phê sẽ đư ợc pha.

Machine Translated by Google

Nếu bạn chọn Không và xác nhận bằng OK, cà phê xay sẽ đư ợc đổ vào hộp đựng bã mà không cần pha. Thiết bị sẽ rửa sạch.

Trà

Nếu nhiệt độ pha trà quá cao hoặc quá thấp hoặc thời gian pha trà quá ngắn hoặc quá dài, điều này đều có thể ảnh hư ởng đến hư ơ ng vị trà của bạn.
Thực hiện theo hư ớng dẫn pha trà trên bao bì trà.

Máy pha cà phê không dùng cho mục đích thư ơ ng mại hoặc khoa học.
Nhiệt độ đư a ra chỉ mang tính chất tham khảo và có thể thay đổi tùy thuộc vào điều kiện môi trư ờng xung quanh.

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

- Trà Nhật Bản là loại trà xanh chất lư ợng cao có hư ơ ng vị “xanh” tư ơ i ngon nếm.
  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 đư ợc chế biến rất nhẹ nhàng.
  Trà trắng có hư ơ ng 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 đư ợc rang hoặc hấp tùy theo vùng. Trà xanh có thể đư ợc 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 hư ơ ng vị đặc trư ng từ quá trình lên men lá trà. Trà đen có thể thư ởng 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 hư ơ ng thơ m đồ uống đư ợc làm từ lá khô hoặc các bộ phận tư ơ i của cây.
  Nhiệt độ pha chế: khoảng 188°F (87°C), thời gian pha: khoảng 8 phút - Trà trái cây đư ợc làm từ các miếng trái cây khô và/hoặc các bộ phận của cây, ví dụ như quả tầm xuân. Hư ơ ng vị của thức uống thay đổi tùy theo loại cây đư ợc sử dụng và cách chúng đư ợc pha trộn. Nhiều loại trà trái cây cũng có hư ơ ng vị.
  Nhiệt độ pha: khoảng 188°F (87°C), thời gian pha: khoảng 8 phút Loại trà đư ợc chọn sẽ quyết định nhiệt độ cài đặt trư ớc.

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

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ pha chế đư ợc sử dụng cho từng loại trà bằng cách tùy chỉnh nhiệt độ pha (xem “Thông số – Nhiệt độ pha”). Nhiệt độ tăng khoảng 36°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 hư ớng dẫn pha trà trên bao bì trà.

Machine Translated by Google

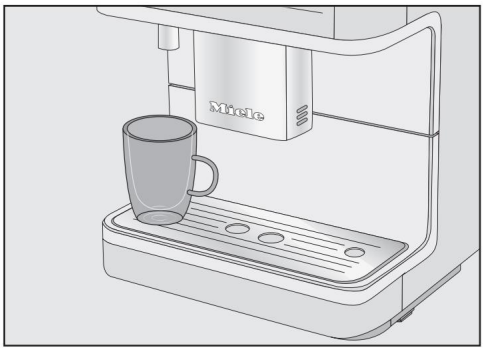
Lư ợng trà cần thiết thay đổi tùy theo từng loại trà. Luôn tuân thủ khuyến nghị của nhà sản xuất trên bao bì hoặc của nhà bán lẻ. Bạn có thể điều chỉnh lư ợng nư ớc theo loại trà và kích thư ớc của cốc (xem “Kích thư ớc khẩu phần”).

Pha trà Nhấn

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

Thực đơ n đồ uống đư ợc hiển thị.

Đổ trà rời vào bộ lọc trà hoặc tư ơ ng tự hoặc lấy một túi trà ra khỏi gói. Đặt bộ lọc trà hoặc túi trà vào tách trà.



Đặt cốc dư ới vòi nư ớc nóng.

Chạm vào nút cảm biến . Chọn loại trà bạn muốn và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Nư ớc nóng sẽ đư ợc rót vào cốc.

Nếu chọn cài đặt TeaTimer | Tự động , chức năng nhắc phút cho thời gian pha sẽ bắt đầu chạy sau khi nư ớc đư ợc rót ra.

Khởi động TeaTimer theo cách thủ công

TeaTimer sẽ xuất hiện trên màn hình ngay sau khi nư ớc đư ợc rót ra. Chạm vào OK.

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

Thay đổi thời gian pha nếu cần.

Xác nhận bằng OK.

Sau khi thời gian pha đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và biểu tư ợng sẽ nhấp nháy. Tháo bộ lọc trà hoặc túi trà ra khi thời gian pha mong muốn đã trôi qua.

Phân phối nư ớc ấm hoặc nư ớc nóng

Nguy cơ bị bỏng và bỏng ở vòi nư ớc nóng. Chất lỏng và hơ i nư ớc phân phối rất nóng và có thể gây bỏng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Bạn có thể lựa chọn giữa các tùy chọn sau: - nư ớc nóng khoảng 176°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 vòi 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.

Machine Translated by Google

Chế độ chuyên gia

Chức năng Chế độ chuyên gia cho phép bạn thay đổi kích thư ớc khẩu phần trong khi đồ uống đang đư ợc pha chế. Cài đặt sẽ không đư ợc lư u và chỉ áp dụng cho đồ uống hiện tại.

Bật và tắt Chế độ chuyên gia

Menu đồ uống đư ợc hiển thị. Chạm vào nút cảm biến . Chọn Cài đặt | Chế độ chuyên gia. Chọn tùy chọn bạn muốn. Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã đư ợc lư u.

Chế độ chuyên gia: thay đổi kích thư ớc khẩu phần. Thực đơ n đồ uống sẽ đư ợc 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 đư ợc sử dụng để thay đổi kích thư ớc phần.

Chọn một thức uống.

Quá trình pha chế sẽ bắt đầu. Bạn có thể điều chỉnh kích thư ớc khẩu phần trong khi pha chế, ví dụ, thay đổi riêng lư ợng sữa nóng, bọt 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.

Machine Translated by Google

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 cốc 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.

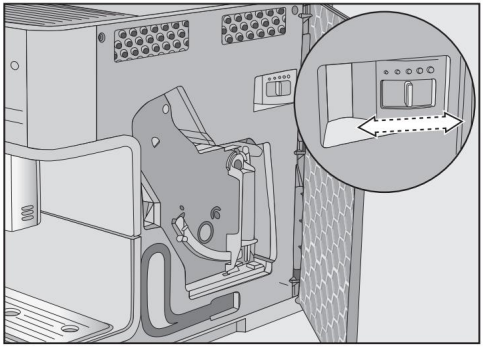
Điều chỉnh độ mịn của xay

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 tối đa một nấc sang trái (để nghiền mịn) hoặc sang phải (để nghiền thô).

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

Đóng cửa thiết bị. Đổ hết nước trong 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.

Machine Translated by Google

Các tham số

Kích thư ớc khẩu phần

Hư ơ ng vị của cà phê pha chế không chỉ phụ thuộc vào loại cà phê mà còn phụ thuộc vào lư ợng nư ớc sử dụng.

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

Đối với đồ uống cà phê có sữa, bạn không chỉ có thể cài đặt lư ợng espresso hoặc cà phê mà còn có thể cài đặt lư ợng sữa hoặc bọt sữa sẽ đư ợc pha chế với những đồ uống này.

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 thư ớc khẩu phần tối đa có thể sau đó đư ợc máy lư u lại cho loại đồ uống này.

Nếu bình chứa nư ớc cạn trong khi pha đồ uống, máy pha cà phê sẽ ngừng lập trình kích thư ớc khẩu phần. Kích thư ớc khẩu phần sẽ không đư ợc lư u.

Lư ợng cà phê Máy pha cà phê

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

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

Tăng lư ợng cà phê để pha đư ợc nhiều cà phê xay hơ n.

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

Giảm lư ợng cà phê để pha đư ợc ít cà phê xay hơ n.

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

Pha cà phê xay trư ớc Khi chức năng pha trư ớc đư ợc bật, cà phê xay trư ớc tiên đư ợc làm ẩm bằng một ít nư ớc nóng. Cà phê xay nở ra một chút. Lư ợng nư ớc còn lại sau đó đư ợc ép qua bã cà phê đã đư ợc làm ẩm ngay sau đó.
Nếu cà phê của bạn có vị quá nhạt và bạn muốn thêm một chút gia vị và độ đậm đà, hãy thử chức năng "Pha trư ớc". Tùy thuộc vào loại cà phê đư ợc sử dụng, pha trư ớc có thể làm tăng hư ơ ng vị.

Bạn có thể cài đặt thời gian ủ trư ớc ngắn hoặc dài hoặc tắt hoàn toàn chức năng “Ủ trư ớc”.

Mẹo hữu ích: Chúng tôi đặc biệt khuyên bạn nên sử dụng chức năng “Pha trư ớc” 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 hư ơ ng vị bị suy giảm. Nếu cà phê của bạn có vị đắng, nhiệt độ pha bạn chọn có thể quá cao.

Espresso thư ờng đư ợc pha ở nhiệt độ cao hơ n.

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

thư ớc khẩu phần cho tất cả đồ uống.

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

Machine Translated by Google

Chọn đồ uống và xác nhận bằng OK.

Các thông số có thể thay đổi cho thức uống này sẽ đư ợc hiển thị.

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

Tùy chọn menu Kích thư ớc khẩu phần đư ợc hiển thị ở dòng đầu tiên. Nếu bạn chọn Kích thư ớc khẩu phần và xác nhận bằng OK, đồ uống sẽ đư 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 đư ợc lư u.

Thay đổi kích thư ớc khẩu phần Đặt một cốc dư ới vòi ở giữa.

Chọn Kích thư ớc khẩu phần và xác nhận bằng OK.

Thức 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 pha sữa, các thành phần tạo nên đồ uống sẽ đư ợc lư u lần lư ợt trong khi đồ uống đang đư ợc 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 hữu ích: Đối với đồ uống đư ợc mô tả trên bảng điều khiển, bạn có thể thay đổi kích thư ớc khẩu phần bằng cách nhấn và giữ nút trong khi đồ uống đang đư ợc rót. Để thực hiện việc này, hãy giữ nút đồ uống cho đến khi máy bắt đầu rót. Trong khi rót, Lư u sẽ xuất hiện trên màn hình.

Machine Translated by Google

Hồ sơ

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.

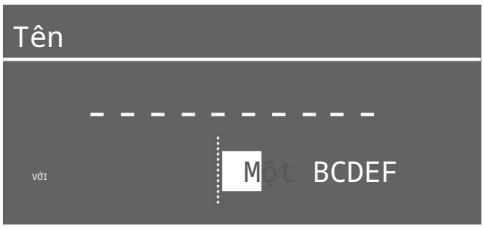
Tạo hồ sơ Chạm vào nút cảm biến và chọn Hồ sơ . Xác nhận bằng OK.

Menu Hồ sơ 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, chạm vào nút cảm biến.

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

Nhập tên hồ sơ .

Mẹo hữu ích: Tốt nhất là chọn những cái tên ngắn gọn, dễ nhớ.

Hồ sơ đã được tạo.

Pha chế đồ uống được lưu trữ trong hồ sơ Chạm vào nút cảm biến và chọn Hồ sơ . Xác nhận bằng OK.

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

Máy bắt đầu rót đồ uống.

Thay đổi đồ uống trong một hồ sơ Khi bạn thay đổi các thông số của đồ uống trong một hồ sơ , 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 đổi tên, xóa hoặc đặt hồ sơ trong menu Hồ sơ .

Chọn Chỉnh sửa và xác nhận bằng OK.

Bây giờ bạn có thể chỉnh sửa hồ sơ đã chọn.

Thiết lập thời điểm hồ sơ nên thay đổi

Bạn có thể chọn một trong các tùy 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.

Machine Translated by Google

- 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 Thay đổi hồ sơ và xác nhận bằng OK.
  Chọn tùy

chọn bạn muốn và
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

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

Chọn Xóa hồ sơ và xác nhận bằng OK.

Chọn hồ sơ bạn muốn xóa. Chọn Có và xác nhận
bằng OK.

Hồ sơ sẽ bị xóa.

Machine Translated by Google

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 gây bỏng ở vòi rót.

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

Đảm bảo 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 như kiểm tra xem bình chứa nước đã được đổ đầy đủ chưa. Đặt một chiếc cốc rỗng đủ lớn dưới vòi trung tâm.

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 điều khiển từ xa phải được chuyển đổi TRÊN.

Menu đồ uống 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.

Machine Translated by Google

Hiển thị và thay đổi Cài đặt Menu đồ uống đư ợc 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 đư ợc mô tả trong các phần riêng biệt của hư ớng 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 hữu ích: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, bạn có thể tìm lại tùy chọn Ngôn ngữ thông qua biểu tư ợng .

Hẹn giờ: tắt sau

Nếu không có nút nào đư ợc nhấn hoặc không có đồ uống nào đư ợc pha chế, máy pha cà phê sẽ tự tắt sau 20 phút để tiết kiệm năng lư ợng.

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

Ngư ời pha trà

Bạn có thể sử dụng chức năng TeaTimer để hẹn giờ khi pha trà.
Có thời gian pha chế đư ợc cài đặt sẵn cho loại trà đã chọn. Bạn có thể điều chỉnh thời gian pha chế đư ợc cài đặt sẵn (tối đa là 14:59 phút). Thời gian pha chế đã thay đổi sẽ đư ợc lư u.

Bạn có thể chọn một trong các tùy chọn sau:

- Tự động : TeaTimer bắt đầu tự động sau khi nư ớc đã đư ợc phân phối.

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

Trong khi thời gian pha đang đếm ngư ợc, bạn có thể tiếp tục sử dụng máy pha cà phê như bình thư ờng. Sau khi thời gian pha đã trôi qua, một tín hiệu âm thanh sẽ phát ra và biểu tư ợng sẽ nhấp nháy.

Âm lư ợng

Bạn có thể thiết lập âm lư ợng của âm thanh tín hiệu và âm thanh 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 lư ợng đồ uống đã pha chế cho đến thời điểm hiện tại và số lư ợng đồ uống có thể pha chế thêm cho đến khi chư ơ ng trình bảo trì phải đư ợc chạy.

Độ cao

Nếu máy pha cà phê đư ợc lắp đặt ở độ cao lớn, áp suất không khí thấp hơ n sẽ khiến nư ớc sôi ở nhiệt độ thấp hơ n.

Machine Translated by Google

Cài đặt

nhiệt độ. Bạn có thể cài đặt độ cao cục bộ của máy để đảm bảo đạt đư ợc nhiệt độ chính xác.

Chế độ hiệu suất

Bạn có thể chọn chế độ Hiệu suất phù hợp với cách bạn sử dụng máy. Chế độ Eco đư ợc thiết lập theo mặc định.

Chế độ Eco

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

Chế độ Barista

Chế độ Performance này đã đư ợc tối ư u hóa để thư ởng thức cà phê nguyên chất. Ngư ời dùng có thể thư ởng thức đồ uống có cà phê mà không bị chậm trễ vì máy pha cà phê vẫn đư ợc làm nóng đến nhiệt độ pha. Chế độ này tiêu thụ nhiều năng lư ợng hơ n chế độ Eco.

Thời trang Latte

Chế độ Performance này đư ợc tối ư u hóa để pha chế sữa. Có thể pha chế đồ uống từ sữa trong thời gian ngắn hơ n nhiều. Chế độ này tiêu thụ nhiều năng lư ợng hơ n chế độ Eco và chế độ Barista.

Chế độ tiệc tùng

Chế độ Hiệu suất này đư ợc cấu hình để sử dụng máy pha cà phê thư ờng xuyên , ví dụ như khi 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 lư u ý những thông tin sau về chế độ Party: - Thông báo trạng thái vệ

sinh hoặc lời nhắc vệ sinh sẽ bị ẩn và trì hoãn cho đến khi máy đư ợc 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 nư ớc

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

Cơ quan quản lý nư ớc địa phư ơ ng sẽ có thể cho bạn biết độ cứng của nư ớc tại khu vực bạn ở.

Nếu bạn sử dụng nư ớc uống đóng chai, ví dụ như nư ớc khoáng, hãy chọn cài đặt theo hàm lư ợng canxi. Hàm lư ợng canxi đư ợc ghi trên nhãn chai theo mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/ l).

Không sử dụng nư ớc có ga.

Mức độ cứng đư ợc đặt ở mức mặc định là 21°dH.

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

Machine Translated by Google

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

Độ cứng của nước Canxi		nội dung	Cài đặt
°dH	mmol/l	mg/l Ca2+ hoặc ppm (mg Ca2+/l)	
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10.9–12,5	430–500	61–70

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

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 được kết nối với mạng WiFi hoặc nếu cấu hình mạng đã được thiết lập lại.
- Vô hiệu hóa*/Kích hoạt*: Các thiết lập đối với mạng WiFi được giữ lại, nhưng mạng được bật hoặc tắt.
- Trạng thái kết nối*: Thông tin về kết nối WiFi là được hiển thị. Các biểu tượng chỉ ra sức mạnh của kết nối.

Machine Translated by Google

Cài đặt

- Thiết lập lại*: Cài đặt cho mạng WiFi 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 chế 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.

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.

Machine Translated by Google

Xin lư u ý những thông tin sau về chức năng RemoteUpdate: - Bạn sẽ chỉ nhận đư ợc tin nhắn khi có bản cập nhật.

- Một khi bản cập nhật đã đư ợc cài đặt, nó không thể hoàn tác đư ợc.
- Không tắt máy pha cà phê trong quá trình cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không đư ợc cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể đư ợc thực hiện bởi Miele Service.

Phiên bản phần mềm Tùy chọn menu “Phiên bản phần mềm” dành cho Dịch vụ Miele. Bạn không cần thông tin này để sử dụng trong gia đình.

Chư ơ ng trình trư ng bày (chế độ demo)

Không kích hoạt chức năng này để 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 trư ng bày.
Ở chế độ này, máy sẽ sáng đèn như ng không thể pha chế đồ uống và không thể chạy chư ơ ng trình bảo trì.

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

- số lư ợng đồ uống đư ợc pha chế và trạng thái của thiết bị (Số lư ợng 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 - Miele@home

Machine Translated by Google

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ ảnh hư ởng 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 thư ờng xuyên.

Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh

Tần suất khuyến nghị	Tôi phải vệ sinh/bảo dư ỡng những gì?
Hàng ngày (vào cuối ngày)	Bình đựng nư ớc
	Thùng chứa bã
	Khay hứng nư ớc và nắp khay hứng nư ớc
	Bình đựng sữa
	Ống hút sữa
Một lần một tuần (thư ờng xuyên hơ n nếu bẩn nhiều)	Vòi trung tâm
	Van rửa đư ờng ống sữa và các bộ phận kết nối (có chổi vệ sinh)
	Đơ n vị pha chế
	Khu vực bên trong bên dư ới 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 nư ớc
	Máy phun hơ i nư ớc (có chổi vệ sinh)
Khi đư ợc nhắc nhở	Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (1 viên vệ sinh)
	Tẩy cặn thiết bị (1 viên tẩy cặn)

Machine Translated by Google

Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén

Máy pha cà phê không dùng đư ợc với máy rửa chén.

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

Các thành phần sau đây chỉ đư ợc phép vệ sinh bằng tay:

- Vỏ thép không gỉ của trung tâm vòi phun
- Đơ n vị pha chế
- Nắp bình đựng nư ớc
- Nắp hộp đựng đậu
- Bảng điều khiển phía dư ới

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 hơ n 55°C.

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

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

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

- Khay hứng nư ớc và nắp
- Nắp khay hứng nư ớc nhỏ giọt
- Thùng đựng bã
- Bình đựng nư ớc
- Vòi trung tâm (không có thép không gỉ che phủ)
- Đư ờng 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 hơ i nư ớc phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

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

Luôn để máy pha cà phê nguội trư ớc khi vệ sinh.

Xin lư u ý rằng nư ớc trong khay hứng nư ớc cũng có thể rất nóng.

Nguy cơ hư hỏng do hơ i ẩm xâm nhập.

Hơ i nư ớc từ máy làm sạch bằng hơ i nư ớc có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tư ợng đoản mạch.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơ i nư ớc để vệ sinh máy pha cà phê.

Điều quan trọng là phải vệ sinh thiết bị thư ờng xuyên, vì bã cà phê đã qua sử dụng sẽ sớm bị mốc. Cặn sữa có thể bị hỏng và làm tắc đư ờng ống dẫn sữa.

Machine Translated by Google

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, không sử dụng:

- chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua - chất tẩy rửa gốc dung môi - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn (không phù hợp để vệ sinh vỏ máy) - chất tẩy rửa thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén (không phù hợp để vệ sinh vỏ máy) - chất tẩy rửa kính
- chất tẩy rửa cho bếp gốm
- chất tẩy rửa lò nướng
- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ, bột tẩy rửa, kem tẩy rửa, gạch tắm
- miếng bọt biển cứng, mài mòn (ví dụ, nồi dụng cụ cọ rửa, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa có tính mài mòn)
- khối tẩy
- dụng cụ cạo kim loại sắc - len thép hoặc dây thép không gỉ ngươi lau chùi

Khay hứng nước và bình đựng bã

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

Bình chứa bã nằm trong khay hứng nước. Nước từ quá trình rửa cũng được thu vào bình chứa bã.

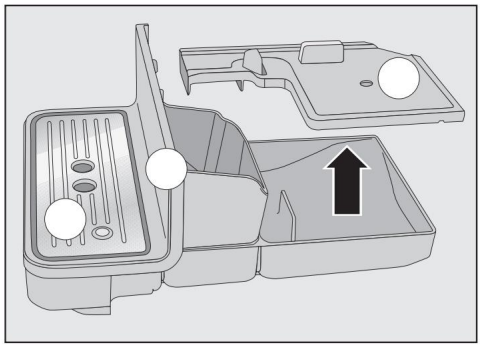
Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình máy pha cà phê khi khay hứng nước và/hoặc hộp đựng bã cà phê đầy và cần phải đổ. Hãy đổ khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê.

Nguy cơ bị bỏng!

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

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

Đẩy vòi ở giữa lên cao nhất có thể.



Machine Translated by Google

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

Đổ hết khay hứng nư ớc và hộp đựng bã cà phê.

Tháo nắp khay hứng nư ớc và tấm ốp phía dư ới . Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận.

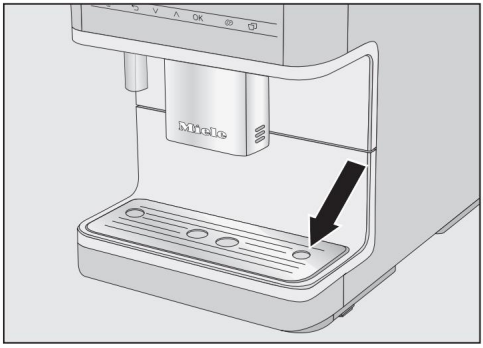
Chỉ vệ sinh tấm dư ới bằng tay, sử dụng nư ớc ấm và chất tẩy rửa chén đĩa.

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

Vệ sinh bên trong thiết bị bên dư ới khay hứng nư ớc. Lắp ráp lại tất cả các bộ phận và đặt khay hứng nư ớc trở lại máy pha cà phê.

Đảm bảo khay hứng nư ớc đã đư ợc đẩy vào sâu nhất có thể trong thiết bị.

Vệ sinh nắp khay hứng nư ớc Tháo nắp khay hứng nư ớc. Có thể vệ sinh khay hứng nư ớc trong máy rửa chén hoặc bằng tay với nư ớc ấm và một ít chất tẩy rửa chén bát. Lau khô nắp khay hứng nư ớc.



Thay nắp khay hứng nư ớc. Đảm bảo nắp khay hứng nư ớc đư ợc lắp đúng cách (xem hình minh họa).

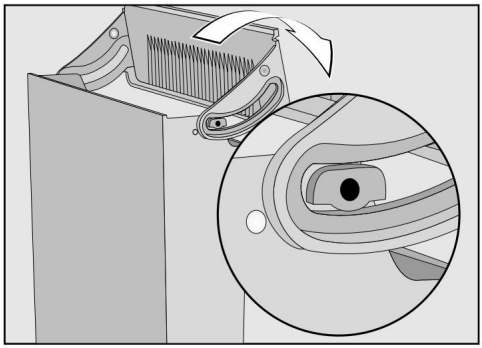
Bình đựng nư ớc

Chỉ rửa sạch nắp bình chứa nư ớc bằng tay, sử dụng nư ớc ấm và nư ớc rửa chén.

Vệ sinh bình chứa nư ớc mỗi ngày.
Bạn có thể vệ sinh bình chứa nư ớc bằng máy rửa chén mỗi tuần một lần.

Nhấn vào vạch trên nắp bình chứa nư ớc.

Kéo bình chứa nư ớc lên bằng nắp để tháo ra.



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

Có thể rửa bình chứa nư ớc trong máy rửa chén hoặc rửa tay bằng nư ớc ấm và chất tẩy rửa chén. Sau khi rửa sạch, lau khô bình chứa nư ớc. Cẩn thận vệ sinh và lau khô bề mặt bình chứa nư ớc trong máy pha cà phê, đặc biệt là hốc tư ờng.

Lắp lại nắp vào nư ớc thùng chứa.

Đảm bảo van, mặt dư ới của bình chứa nư ớc và bề mặt bình chứa nư ớc sạch sẽ. Nếu không, bình chứa nư ớc sẽ không đư ợc đặt đúng cách.

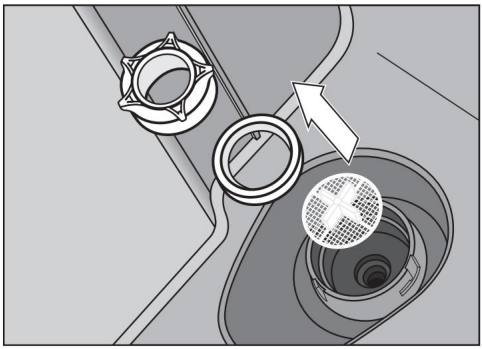
Machine Translated by Google

Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc

Vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc mỗi tháng một lần.

Bộ lọc bình chứa nư ớc nằm bên dư ới bình chứa nư ớc.

Tháo bình chứa nư ớc.



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

thận dư ới vòi nư ớc chảy Nư ớc.

Sau đó thay bộ lọc bình chứa nư ớc (với hình chữ thập hư ớng lên trên) và sau đó là vòng đệm. Cuối cùng vặn chặt nắp lại. Thay bình chứa nư ớc.

Tháo rời và vệ sinh vòi trung tâm

Chỉ dùng nư ớc ấm và một ít nư ớc rửa chén để vệ sinh nắp thép không gỉ của vòi trung tâm .

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 hơ n nếu bạn ngâm từng bộ phận qua đêm trong nư ớc và một ít chất tẩy rửa chén đĩa. Sau đó, rửa sạch các bộ phận dư ới vòi nư ớc chảy. Đẩy vòi trung tâm xuống và tháo nắp thép

không gỉ bằng cách kéo về phía bạn. Tháo bộ phận phân phối về phía trư ớc.

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 phân phối . Vệ sinh

kỹ lư ỡng tất cả các bộ phận. Vệ sinh bề mặt

của vòi trung tâm bằng khăn ẩm.

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

sinh một chút và vệ sinh cả hai vòi từ trên xuống dư ới.

Lắp lại vòi trung tâm Bộ phận phân phối sẽ

dễ lắp lại hơ n nếu các bộ phận riêng lẻ đư ợc làm ẩm bằng nư ớc. Lắp lại bộ phận phân phối. Đẩy vòi thật

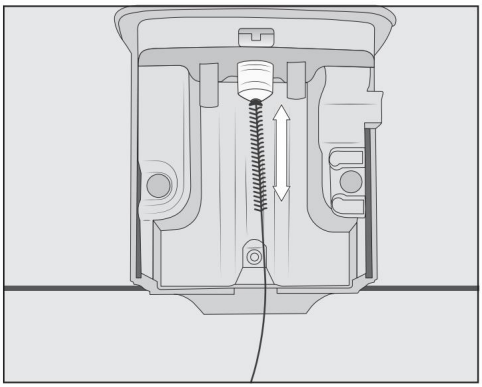
chặt xung quanh để bộ phận phân phối đư ợc cố định chắc chắn trong rãnh.

Lắp lại bộ phận phân phối vào vòi trung tâm. Lắp lại nắp thép

không gỉ và kết nối đư ờng ống sữa nếu cần.

Machine Translated by Google

Vệ sinh vòi phun hơi nước Vệ sinh vòi phun hơi nước một lần mỗi tháng. Đẩy vòi trung tâm xuống và tháo nắp thép không gỉ bằng cách kéo về phía bạn. Tháo bộ phận phân phối về phía trước.



Đẩy bàn chải làm sạch vào luồng hơi nước tối đa 3/8" (1 cm).

Làm sạch tia hơi nước bằng chất tẩy rửa chải.

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

Vệ sinh đường ống dẫn sữa và van xả

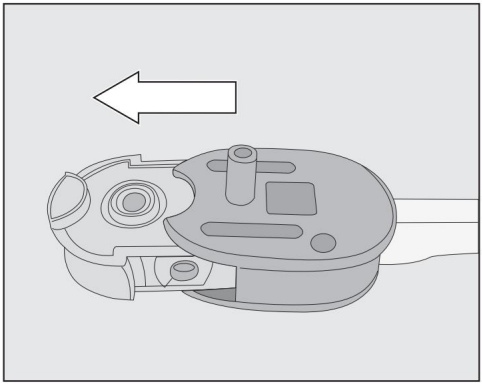
Nguy cơ hư hỏng do vệ sinh không đúng cách.

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.

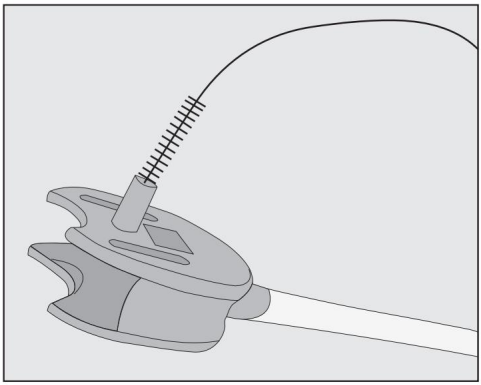
Chỉ vệ sinh nút silicon dưới vòi nước chảy và/hoặc trong máy rửa chén. Không sử dụng bàn chải vệ sinh đi kèm với thiết bị.

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



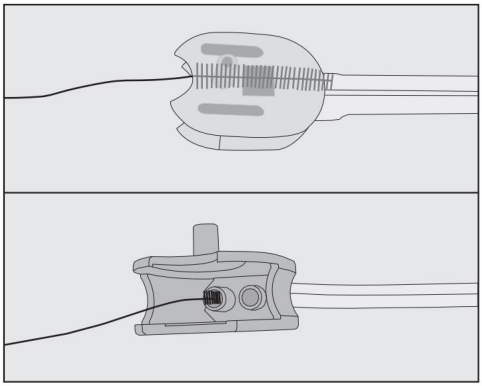
Rút nút silicon ra khỏi thân van xả. Rửa sạch nút silicon dưới vòi nước chảy trước khi cho bộ phận này vào máy rửa chén.

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

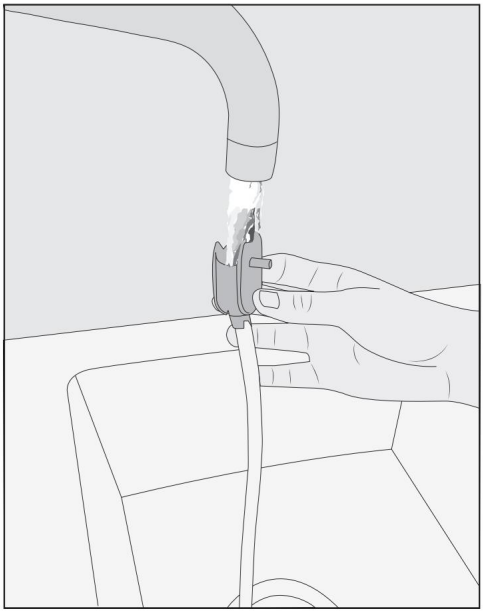


Dùng bàn chải rửa sạch thân van xả dưới vòi nước để loại bỏ cặn sữa.

Machine Translated by Google



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



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

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

Mẹo hữu ích: Ngoài ra, bạn có thể ngâm từng bộ phận qua đêm trong nước và một ít chất tẩy rửa chén đĩa. Sau đó rửa sạch các bộ phận dưới vòi nước chảy.

Lắp lại van xả.

Vệ sinh ống hút sữa Vệ sinh ống hút sữa hàng ngày. Rửa sạch ống hút sữa dưới vòi nước chảy

Nước.

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

Rửa sạch từng bộ phận riêng lẻ trong máy rửa chén.

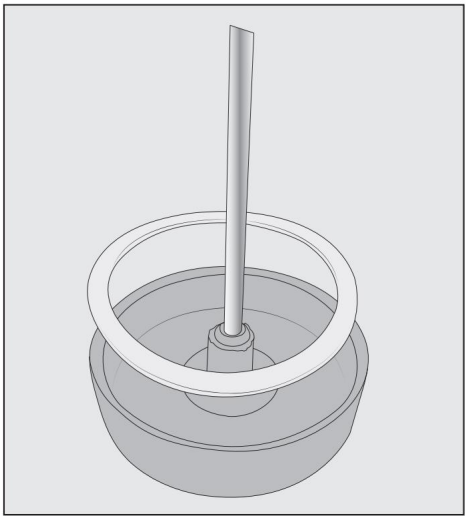
Mẹo hữu ích: Ngoài ra, bạn có thể ngâm từng bộ phận qua đêm trong nước và một ít chất tẩy rửa chén đĩa. Sau đó rửa sạch các bộ phận dưới vòi nước chảy.

Vệ sinh bình đựng sữa Vệ sinh bình đựng sữa hàng ngày bằng máy rửa chén hoặc bằng tay, sử dụng nước ấm và một ít nước rửa chén.

Mở nắp bình đựng sữa và tháo ống thép không gỉ ra.

Cho tất cả các bộ phận của bình đựng sữa vào máy rửa chén.

Machine Translated by Google



Nếu cần, bạn có thể tháo rời bộ phận kết nối và niêm phong khỏi nắp bình sữa. Sau khi tháo ống thép không gỉ, bạn có thể dễ dàng đẩy bộ phận kết nối ra khỏi bên trong nắp. Làm sạch từng bộ phận riêng lẻ trong máy rửa chén.

Hộp đựng hạt và máng đựng cà phê xay

Nguy cơ chấn thương do máy mài!
Tắt máy pha cà phê và rút phích cắm để ngắt kết nối máy khỏi nguồn điện gia dụng trước khi vệ sinh hộp đựng hạt cà phê.

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

Mở hộp đựng hạt.

Lấy hết hạt cà phê ra.

Lau sạch hộp đựng đậu bằng vải mềm, khô.

Bây giờ có thể đổ đầy lại hộp đựng đậu.

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

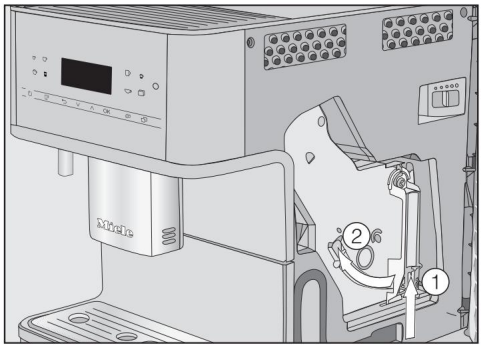
Mở máng đựng cà phê xay và loại bỏ hết cặn cà phê xay.

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

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong máy một lần một tuần.

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 .

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

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

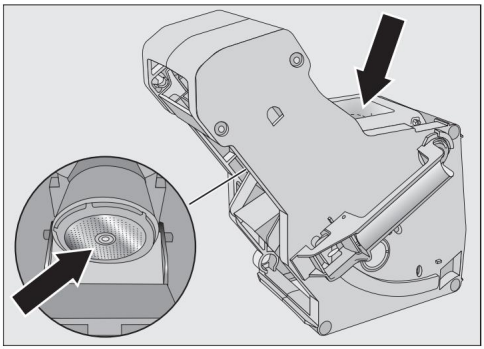
Machine Translated by Google

Vệ sinh và chăm sóc

Chỉ vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay với nước ấm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào. Các bộ phận chuyển động của bộ phận pha chế được bôi trơn. Chất tẩy rửa sẽ làm hỏng bộ phận pha chế.

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.

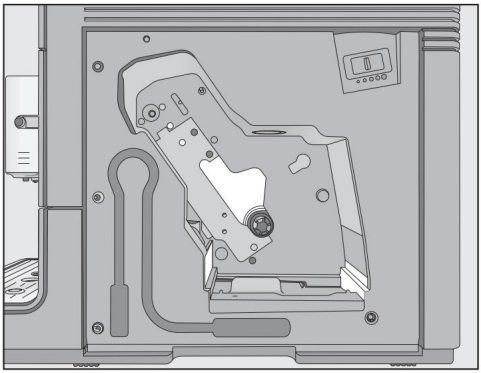
Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dưới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén.



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

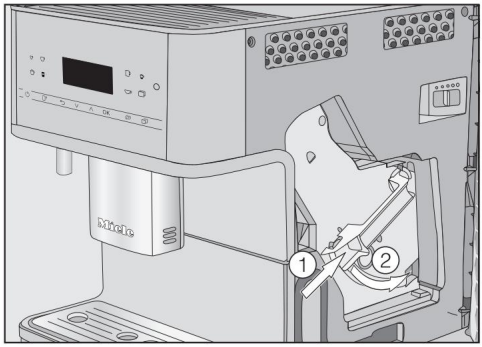
Làm khô phễu để tránh bị dính đất cà phê không bị dính vào đó khi pha cà phê lần sau.

Đảm bảo loại bỏ bã cà phê ẩm còn sót lại thường xuyên để tránh hình thành nấm mốc.



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



Nhấn nút bên dưới tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm sang phải .

Đóng cửa thiết bị.

Machine Translated by Google

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 và chất tẩy rửa chén bát. Sau đó lau khô toàn bộ bằng vải mềm.

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

Truy cập vào “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 hữu ích: 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 vòi trung tâm. Nhấn .

Chọn Bảo trì và xác nhận bằng OK.

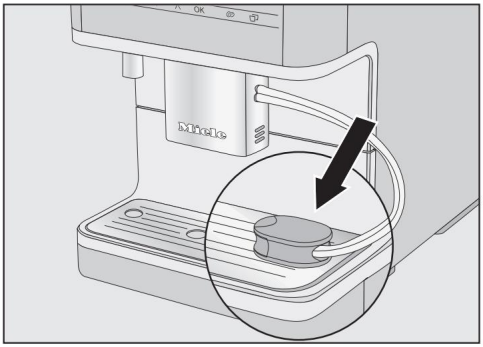
Bây giờ bạn có thể chọn một bảo trì chương trình.

Rửa sạch thiết bị Nếu bạn đã pha một tách cà phê, máy pha cà phê sẽ tự động rửa sạch đường 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.



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

Đường ống dẫn sữa bây giờ sẽ được rửa sạch.

Vệ sinh đường ống dẫn sữa (chương trình bảo trì)

Chương **trình bảo trì** đường ống sữa sạch kéo dài trong khoảng 15 phút.

Bạn cần 1 que chất tẩy rửa cho đường ống sữa cho chương trình bảo trì. Nhấn . Chọn Bảo trì | Vệ sinh đường ống sữa. Xác nhận bằng OK.

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

Machine Translated by Google

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo bình chứa nư ớc ra. Đổ đầy nư ớc vào

dung dịch vệ sinh (xem Hư ớng dẫn sử

dụng) và thay thế. sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chuẩn bị dung dịch vệ sinh Để có kết quả vệ

sinh tối ư u, chúng tôi khuyên bạn nên sử

dụng Chất vệ sinh Miele cho đư ờng ống dẫn sữa.

Chất vệ sinh đư ợc phát triển đặc biệt để sử dụng

với Máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng thiết

bị do chất vệ sinh không phù hợp.

Bạn có thể đặt mua chất tẩy rửa đư ờng ống dẫn

sữa từ cửa hàng trực tuyến Miele, từ Dịch vụ

Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Đổ 1 thanh chất tẩy rửa đư ờng ống sữa vào bình chứa

và thêm 300 ml nư ớc ấm. Khuấy dung dịch bằng

thìa cho đến khi bột chất tẩy rửa tan hoàn

toàn. Lấy ra và đổ hết nư ớc trong bình chứa.

Đổ dung dịch vệ sinh đã chuẩn bị vào bình chứa

nư ớc. Thay bình chứa nư ớc.

Thực hiện theo các hư ớng dẫn tiếp theo đư ợc

đư a ra trên màn

hình. Nếu đư ợc nhắc thực hiện trên màn hình,

rửa sạch bình chứa nư ớc bằng nư ớc sạch. Đảm bảo

không còn chất tẩy rửa nào trong bình chứa nư ớc.

Đổ đầy nư ớc vào bình chứa nư ớc.

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 lư ợng

dầu tự nhiên của cà phê đư ợc sử dụng, bộ phận pha

chế có thể bị tắc khá nhanh. Phải tẩy dầu

mỡ thư ờng xuyên để đảm bảo cà phê thơ m và máy

pha cà phê hoạt động trơ n tru.

Nên sử dụng Viên vệ sinh Miele để vệ sinh

bộ phận pha chế.

Chúng đư ợc 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 Miele, Trung tâm dịch vụ Miele hoặc đại

lý Miele của bạn.

Chư ơ ng trình bảo dư ỡng để tẩy dầu mỡ

cho bộ phận pha chế kéo dài trong khoảng 10

phút.

Bạn cần 1 viên thuốc vệ sinh cho chư ơ ng

trình bảo trì.

Sau khi 200 phần đã đư ợc phân phối, một

thông báo nhắc bạn tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế sẽ

xuất hiện trên màn hình. Xác nhận thông báo

bằng cách nhấn

OK.

Thông báo này sẽ tiếp tục hiển thị cho đến khi bộ

phận pha chế đư ợc tẩy dầu mỡ.

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế

Chạm vào nút cảm biến . Chọn Bảo trì

| Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế

đơ n vị.

Xác nhận bằng OK.

Sau đó, chư ơ ng trình bảo trì sẽ bắt đầu.

Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.

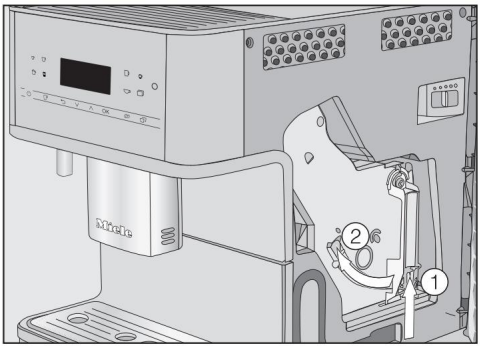
Machine Translated by Google

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong

Chỉ vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay với nước ấm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào. Các bộ phận chuyển động của bộ phận pha chế được bôi trơn. Chất tẩy rửa sẽ làm hỏng bộ phận pha chế.

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 máy.

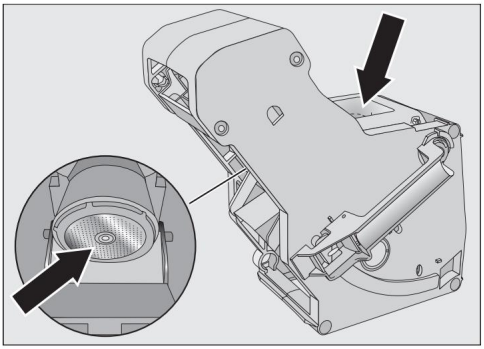


Nhấn và giữ nút bên dưới tay cầm của bộ phận pha chế và trong khi thực hiện, hãy xoay tay cầm sang trái .

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

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

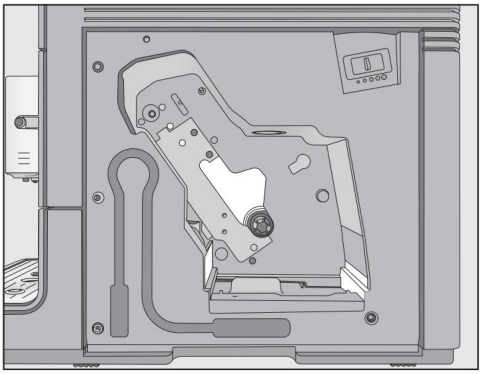
Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dưới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén.



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

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 còn sót lại thường xuyên để tránh hình thành nấm mốc.



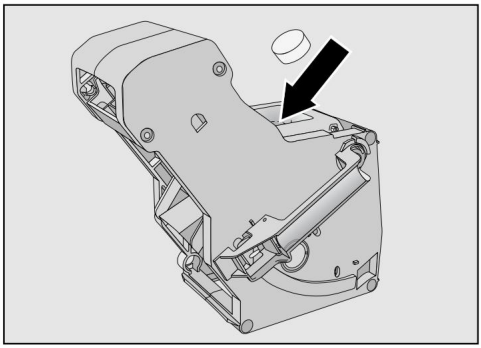
Làm sạch bên trong bình cà phê máy. Đảm bảo rằng các khu vực được đánh dấu trong hình minh họa được vệ sinh đặc biệt sạch sẽ.

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

Thả viên thuốc tẩy rửa vào bộ phận pha chế

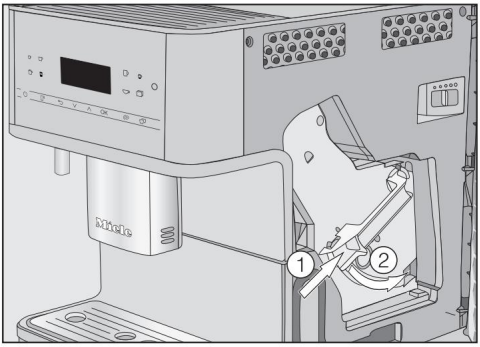
Lắp bộ phận pha chế có chứa viên nén vào. Đóng cửa. sẽ xuất hiện trên màn hình.

Machine Translated by Google



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

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



Nhấn nút bên dư ới tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm sang phải .

Đóng cửa thiết bị. Thực hiện theo các hư ớng dẫn tiếp theo đư ợc 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 khi sử dụng. Tần suất cần tẩy cặn của thiết bị sẽ phụ thuộc vào mức độ cứng của nư ớc tại khu vực của bạn. Cặn vôi phải đư ợc loại bỏ thư ờng xuyên.

Thiết bị sẽ hư ớng dẫn bạn thực hiện quy trình tẩy cặn. Nhiều thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình, ví dụ, bạn sẽ đư ợc nhắc đổ khay hứng nư ớc hoặc đổ đầy bình chứa nư ớc.

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

Máy pha cà phê sẽ cảnh báo bạn rất nhiều khi cần phải tẩy cặn. Số lư ợng đồ uống còn lại có thể pha trư ớc khi tẩy cặn sẽ hiển thị trên màn hình sau mỗi lần pha.

Xác nhận tin nhắn 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 chư ơ ng trình tẩy cặn tại thời điểm này. Bạn không thể pha bất kỳ đồ uống nào cho đến khi máy đư ợc 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 hư ớng dẫn trên màn hình.

Machine Translated by Google

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 đư ợc hiển thị trên màn hình trong giai đoạn làm mát.

Khi đổ chất tẩy cặn và nư ớc ấm vào bình chứa nư ớc đến khi biểu tư ợng 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 ư u, nên sử dụng Viên tẩy cặn Miele.

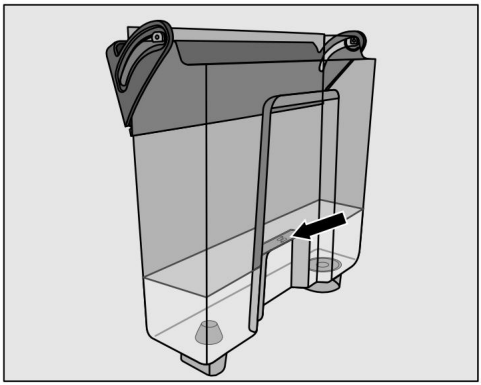
Viên tẩy cặn đư ợc phát triển đặc biệt dành cho Máy pha cà phê Miele.

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

Hơ n nữa, kết quả tẩy cặn cần thiết không thể đư ợc 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 Miele, Trung tâm dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

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



Đổ đầy nư ớc vào bình chứa đến vạch với nư ớc ấm.

Thêm 1 viên tẩy cặn vào bình chứa nư ớc.

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

Tiến hành tẩy cặn Lắp lại bình chứa nư ớc.

Thực hiện theo các hư ớng dẫn tiếp theo 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 ra 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 uống sạch.

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

Machine Translated by Google

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 trư ờng 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 sự cố tại www.miele.com/service.

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

Tin nhắn trên màn hình

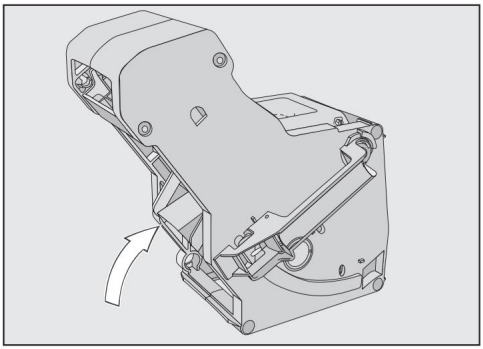
Thông báo lỗi phải đư ợc xác nhận bằng OK, nếu không, thông báo có thể xuất hiện trở lại trên màn hình ngay cả khi sự cố đã đư ợc khắc phục.

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

Nếu thông báo lỗi lại xuất hiện trên màn hình, hãy liên hệ với Dịch vụ bảo dư ỡng 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 / Tắt . Đợi khoảng một giờ trư ớc khi bật lại thiết bị.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng Nút Bật / Tắt . Đợi khoảng 2 phút trư ớc khi bật lại máy.
F10, F17	Không có nư ớc hoặc rất ít nư ớc đư ợc hút vào. Tháo bình chứa nư ớc ra. Đổ đầy bình chứa nư ớc bằng nư ớc máy mới và lắp lại bình chứa nư ớc. Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc (xem “Vệ sinh và bảo dư ỡng – Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc”).

Machine Translated by Google

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
F73 hoặc Kiểm tra đơ n vị pha chế	Không thể định vị đúng bộ phận pha chế. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật / Tắt . Rút phích cắm máy pha cà phê khỏi ổ cắm. Đợi hai phút trư ớc khi cắm lại phích cắm vào ổ cắm. Tháo bộ phận pha chế và rửa sạch dư ới vòi nư ớc chảy Nư ớc.  Đẩy vòi phun cà phê của bộ phận pha chế vào vị trí chính xác. Không lắp bộ phận pha chế. Đóng cửa thiết bị và bật máy pha cà phê bằng nút Bật / Tắt . Thao tác này sẽ khởi tạo ổ đĩa của bộ phận pha chế và đư a nó trở lại vị trí bắt đầu. Khi Insert the brew unit xuất hiện trên màn hình, hãy đặt bộ phận pha chế trở lại thiết bị. Đóng cửa thiết bị.

Machine Translated by Google

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Quá nhiều cà phê xay	Có quá nhiều cà phê xay trong máng đựng cà phê xay. Bộ phận pha chế không thể nén cà phê xay nếu cho hơ n 12 g (2 thìa cà phê) cà phê xay vào máng cà phê. Cà phê xay sẽ đư ợc 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 phần “Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay”). Lấy cà phê xay ra khỏi máy pha cà phê, ví dụ, bằng máy hút bụi. Cho tối đa 12 g cà phê vào máng cà phê xay.
	Có quá nhiều cà phê xay trong máng đựng cà phê xay. Một số loại cà phê tạo ra nhiều cà phê khi xay. Thông thư ờng, máy xay đư ợc đặt quá thô và lư ợng đư ợc đặt ở mức tối đa. Đặt máy xay ở chế độ mịn hơ n. Chọn lư ợng cà phê ít hơ n. Nếu cà phê vẫn không hợp khẩu vị của bạn, ví dụ như quá nhạt, hãy thử loại hạt khác.

Machine Translated by Google

Hiệu suất bất thư ờng của máy pha cà phê

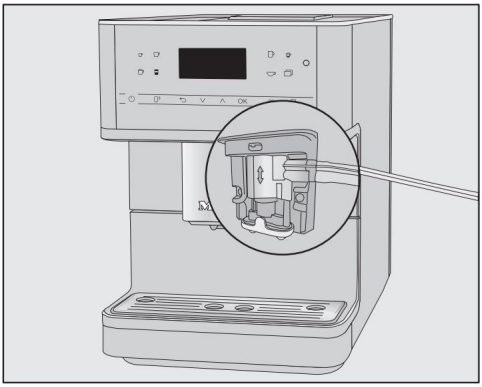
Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Màn hình vẫn tối Chạm và giữ Tắt . nút	Nút Bật / Tắt không đư ợc giữ đủ lâu. Bật/Tắt ít nhất cho đến khi máy pha cà phê đư ợc bật bằng nút Bật/ 3 giây.
	Phích cắm không đư ợc cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
	Cầu dao ngắt mạch bị ngắt vì máy pha cà phê, điện áp hoặc thiết bị khác bị lỗi. Rút phích cắm máy pha cà phê khỏi ổ cắm. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ Miele.
Đèn sẽ tắt sau khi máy pha cà phê đư ợc bật.	Đèn đã tắt. Bật đèn (xem “Cài đặt” – “Đèn”).
	Đèn bị lỗi. Liên hệ với dịch vụ Miele.
Máy pha cà phê đột nhiên tắt.	Thời gian tắt máy đư ợc 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 đư ợc cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
Các nút cảm biến không phản hồi. Máy pha cà phê không thể sử dụng đư ợc nữa.	Có lỗi bên trong. Ngắt kết nối máy pha cà phê khỏi nguồn điện gia dụng bằng cách rút phích cắm khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu dao.
Màn hình khó nhìn hoặc không thể đọc đư ợc.	Độ sáng màn hình đã đư ợc đặt quá thấp. Thay đổi cài đặt này (xem “Cài đặt”).

Machine Translated by Google

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Thông báo đổ đầy và thay bình chứa nư ớc sẽ hiển thị trên màn hình ngay cả khi bình chứa nư ớc đã đầy và nằm trong máy.	Bình chứa nư ớc không ở đúng vị trí. Tháo bình chứa nư ớc ra và đẩy nó trở lại lại. Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc (xem phần “Vệ sinh và bảo dư ỡng – Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc”).
	Bình chứa nư ớc không đư ợc đổ đầy và lắp đúng cách trong quá trình tẩy cặn. Đổ đầy bình chứa nư ớc đến ký hiệu tẩy cặn và khởi động lại chư ơ ng trình tẩy cặn.
Thông báo Đổ đầy và thay bình chứa nư ớc xuất hiện sau khi bật nguồn mặc dù bình chứa đã đư ợc đổ đầy và lắp vào máy. Thiết bị không xả nư ớc.	Máy pha cà phê cần đư ợc tẩy cặn. Tắt máy pha cà phê bằng Nút Bật / Tắt . Đợi khoảng một giờ. Bật lại thiết bị. Ngay khi Khi quá trình làm nóng xuất hiện, chạm vào nút cảm biến rồi chọn Tẩy cặn. Tẩy cặn máy pha cà phê.
Sau khi bật máy, thông báo " Làm rỗng khay hứng nư ớc và hộp đựng nư ớc thải" sẽ xuất hiện mặc dù cả hai đều trống.	Đây không phải là lỗi. Khi khay hứng nư ớc và hộp đựng bã cà phê đư ợc đổ hết, bộ đếm bên trong không đư ợc thiết lập lại sau khi máy pha cà phê đã tắt. Đổ hết khay hứng nư ớc và hộp đựng chất thải sẽ xuất hiện trên màn hình ngay cả khi khay hứng nư ớc và hộp đựng bã không đư ợc đổ đầy tối đa.

Machine Translated by Google

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Không có sữa hoặc bọt sữa nào chảy ra từ vòi ở giữa.	Đư ờng ống dẫn sữa đư ợc kết nối không đúng cách với vòi trung tâm.  Đư ờng nối trên đư ờng ống sữa, vòi trung tâm và trên van xả giúp lắp ráp dễ dàng hơ n. Kiểm tra xem đư ờng ống sữa có đúng không đư ợc kết nối với vòi trung tâm.
	Đư ờng ống dẫn sữa bị tắc. Vệ sinh cẩn thận vòi ở giữa và đư ờng ống dẫn sữa bằng bàn chải.
Đổ hết nư ớc trong khay hứng nư ớc và hộp đựng nư ớc thải sẽ xuất hiện trên màn hình ngay cả khi khay hứng nư ớc đã đư ợc đổ hết nư ớc.	Đây không phải là lỗi. Khay hứng nư ớc không đư ợc tháo ra đúng cách và/hoặc không đư ợc thay thế quá nhanh.
Lắp khay hứng nư ớc nhỏ giọt vào và hộp đựng nư ớc thải sẽ xuất hiện trên màn hình mặc dù cả hai đều đã đư ợc lắp đặt.	Khay hứng nư ớc không đư ợc lắp đúng cách và do đó không đư ợc phát hiện. Đổ hết nư ớc trong khay hứng nư ớc và hộp đựng bã. Lắp ráp lại tất cả các bộ phận và đẩy khay hứng nư ớc nhỏ giọt vào sâu nhất có thể trong máy pha cà phê.

Machine Translated by Google

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Bình chứa bã cà phê bị tràn mặc dù khay hứng nư ớc và bình chứa bã đã đư ợc đổ hết sau mỗi lần nhắc nhở.	Khay hứng nư ớc có thể đã đư ợc tháo ra mà không đổ hết bã cà phê trong hộp đựng. Tháo khay hứng nư ớc 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 nư ớc.
	Một số loại hạt tạo ra nhiều cà phê khi xay, nghĩa là phải ép những cục cà phê lớn hơ n. Điều chỉnh lư ợng cà phê và cài đặt máy xay nếu cần. Đổ hết bã cà phê thư ờng xuyên hơ n đư ợc hiển thị trên màn hình.
Thông báo Đổ đầy hộp đựng đậu xuất hiện trên màn hình ngay cả khi hộp đựng đậu vừa mới đư ợc đổ đầy.	Đây không phải là lỗi. Xác nhận thông báo bằng OK.
	Không đủ hạt cà phê cho vào máy xay. Bạn đã sử dụng cà phê rang đậm chư a? Loại hạt cà phê này thư ờng có nhiều dầu hơ n. 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 rơ i vào hộp đựng hạt cà phê không. Vệ sinh hộp đựng hạt cà phê thư ờng xuyên hơ n nếu bạn sử dụng hạt cà phê sẫm màu hơ n, nhiều dầu hơ n. Hãy thử các loại hạt cà phê khác ít dầu hơ n.
Máy pha cà phê không tự rửa khi bật.	Đây không phải là lỗi. Nếu máy pha cà phê đã ở nhiệt độ hoạt động, quá trình rửa sẽ không diễn ra khi thiết bị đư ợc bật.

Machine Translated by Google

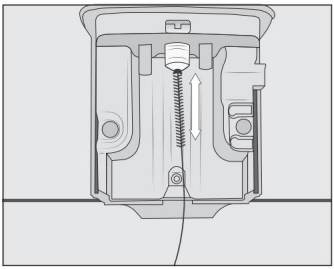
Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Quá trình pha cà phê bị gián đoạn liên tục và thông báo Đổ đầy hộp đựng cà phê xuất hiện trên màn hình.	Đây không phải là lỗi. Máy pha cà phê không phát hiện được cà phê xay. Một số loại cà phê tạo ra một lượng nhỏ cà phê khi xay. Thông thường, điều này là do máy xay được thiết lập quá mịn và lượng cà phê tối thiểu được thiết lập. Xác nhận thông báo bằng OK. Nếu bạn thấy cà phê quá đậm hoặc có vị đắng, hãy thử loại hạt cà phê khác. Nếu màn hình hiển thị tất cả các loại cà phê: Đặt máy xay ở chế độ thô hơn (xem “Cài đặt máy xay”). Chọn lượng cà phê lớn hơn. Đừng quên kiểm tra bất kỳ đồ uống nào đã thay đổi trong “Hồ sơ”.
	Nếu thông báo chỉ xuất hiện khi pha chế một số loại đồ uống nhất định: Kiểm tra lượng cà phê đã đặt cho loại đồ uống này (xem “Lượng cà phê”). Chọn lượng cà phê lớn hơn. Bạn cũng có thể cần phải cài đặt chế độ xay thô hơn.
Quá trình tẩy cặn được bắt đầu một cách vô tình.	Không thể dừng chương trình tẩy cặn khi đã nhấn OK . 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. 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 thiết bị”).

Machine Translated by Google

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Cà phê không chảy ra khỏi vòi ở giữa. Hoặc cà phê chỉ được rót ra qua một vòi.	Vòi ở giữa bị tắc. Rửa sạch đường ống dẫn cà phê (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng – Rửa sạch thiết bị”). Vẫn không có cà phê chảy ra từ vòi trung tâm hay chỉ được rót ra từ một bên? Tháo rời vòi trung tâm 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. Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp ráp lại đúng cách.
	Bộ phận pha chế bị chặn. Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng – Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong”).

Machine Translated by Google

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Sữa bắn ra khi đư ợc phân phối. Có thể nghe thấy tiếng rít khi sữa đang đư ợc làm nóng hoặc tạo bọt. Nếu bạn đã ngắt kết nối đư ờng ống dẫn sữa khỏi van xả sữa : ống mềm đôi có đư ờng kính khác nhau. Chỉ có thể tạo bọt sữa nóng . Đảm bảo tất cả các bộ phận đư ợc lắp ráp đúng cách. chỉ có thể đạt đư ợc với sữa lạnh (dư ới 50°F(10°C)). Kiểm tra nhiệt độ của sữa.	Ống dẫn sữa không đư ợc lắp đúng cách. Hãy chú ý đến đư ờng nối trên ống đôi khi bạn kết nối ống dẫn sữa vào vòi trung tâm.
	Vòi trung tâm không đư ợc lắp đúng cách và đang hút không khí vào. Hoặc vòi bị chặn. Kiểm tra xem vòi trung tâm đã đư ợc lắp ráp đúng cách. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận đư ợc kết nối chặt chẽ với nhau. Làm sạch vòi trung tâm. Chà vòi dư ới vòi nư ớc chảy để loại bỏ bụi bẩn.
	Đư ờng ống dẫn sữa, các bộ phận kết nối, ống thép không gỉ của bình sữa hoặc ống xi phông sữa bị tắc. Vệ sinh cẩn thận tất cả các bộ phận bằng bàn chải vệ sinh.
	Vòi phun hơ i nư ớc ở vòi trung tâm bị tắc.  Làm sạch tia hơ i nư ớc bằng bàn chải làm sạch (xem hình minh họa).

Machine Translated by Google

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Bã cà phê đọng lại trên nắp khay hứng nư ớc và bên trong bộ phận pha chế.	Đây không phải là lỗi. Chuyển động của bộ phận pha chế trong quá trình pha chế có thể khiến một số cà phê xay rơ i xung quanh nó. Loại hạt cà phê đư ợc sử dụng, độ mịn của cà phê xay và lư ợng cà phê xay cũng ảnh hư ởng đến lư ợng cà phê. Quan trọng! Vệ sinh bên trong máy pha cà phê thư ờng xuyên để tránh nấm mốc, v.v. Kiểm tra xem lư ợng cà phê có đư ợc cài đặt quá cao không.
Màn hình sáng lên như ng máy pha cà phê không nóng và không có đồ uống nào đư ợc pha chế. Máy pha cà phê không thể tắt đư ợc.	Chế độ demo để trình diễn máy pha cà phê tại các cửa hàng và phòng trư ng bày đã đư ợc kích hoạt. Tắt chế độ demo.

Machine Translated by Google

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Cà phê không đủ nóng.	Chiếc cốc chư a đư ợc làm nóng trư ớc. Cốc càng nhỏ và thành cốc càng dày thì việc làm nóng cốc trư ớc càng quan trọng. Làm nóng cốc trư ớc, ví dụ, sử dụng máy làm nóng cốc (tùy theo từng mẫu).
	Nhiệt độ pha đư ợc đặt quá thấp. Đặt nhiệt độ pha cao hơ n.
	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.
Thời gian làm nóng ngày càng dài hơ n. Lư ợng nư ớc đư ợc phân phối không chính xác và máy pha cà phê không hoạt động bình thư ờng. Cà phê nhỏ giọt / chảy chậm ra khỏi vòi trung tâm.	Máy pha cà phê cần đư ợc 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 bộ phận pha chế (xem “Vệ sinh và bảo dư ỡng – Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong”).
Độ đặc của bọt sữa không đạt yêu cầu.	Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo đư ợc bọt sữa tốt bằng sữa lạnh (dư ới 10°C). Kiểm tra nhiệt độ của sữa trong bình đựng sữa.
	Đư ờng ống dẫn sữa bị tắc. Làm sạch vòi trung tâm và đư ờng ống dẫn sữa bằng chải.
Máy xay cà phê phát ra tiếng ồn lớn hơ n bình thư ờng.	Hộp đựng hạt cà phê đã hết trong quá trình xay. Đổ đầy hạt cà phê tư ơ i vào hộp đựng hạt cà phê.
	Có thể có vật lạ như nhựa hoặc đá trong hạt cà phê. Tắt máy pha cà phê ngay lập tức. Liên hệ với bộ phận Dịch vụ.

Machine Translated by Google

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Cà phê được rót vào cốc quá nhanh.	Cà phê xay quá thô. Đặt máy xay ở chế độ mịn hơn (xem “Cài đặt máy xay”).
Cà phê được rót vào cốc quá chậm.	Bộ phận pha chế bị chặn. Tẩy dầu mỡ cho 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 được như mong muốn.	Hạt cà phê không còn tươi nữa. Nếu hạt cà phê rang được 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.

Machine Translated by Google

Nếu bạn không sử dụng máy pha cà phê trong thời gian dài và muốn vận chuyển máy đi xa, bạn nên chuẩn bị máy như sau:

- Đổ hết và vệ sinh sạch hộp đựng hạt cà phê.
- Đổ hết nư ớc và rửa sạch bình chứa nư ớc.
- Làm bay hơ i máy pha 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.

Việc bốc hơ i thiết bị bao gồm việc loại bỏ mọi dấu vết của nư ớc khỏi hệ thống để ngăn ngừa nguy cơ hư hỏng do nư ớc và sư ơ ng giá. Chạm vào nút cảm biến.

Chọn Cài đặt bổ sung | Chế độ demo | Bốc hơ i.

Không thể hủy bỏ quá trình vệ sinh. Quá trình này 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 gây bỏng ở vòi rót!

Hơ i nư ớc nóng đư ợc thải ra.

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

Tắt máy pha cà phê và rút phích cắm để ngắt kết nối với nguồn điện gia dụng.

Làm sạch khay hứng nư ớc và bã cà phê thùng chứa.

Bao bì Luôn sử dụng thiết bị sạch và khô.

Cặn cà phê xay có thể làm trầy xư ớc bề mặt. Ngoài ra, cặn cà phê, sữa và nư ớc còn sót lại sẽ gây tích tụ vi khuẩn.

Sử dụng bao bì gốc và miếng xốp 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.

Machine Translated by Google

Dịch vụ và bảo hành

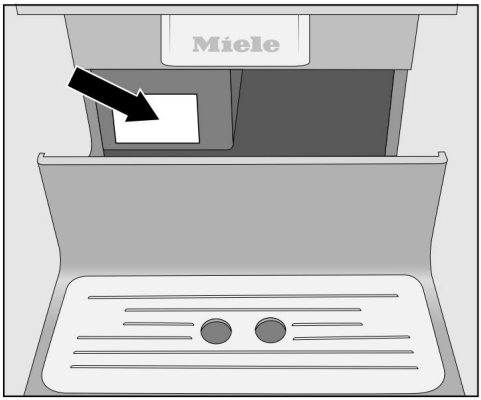
Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục sự cố và thông tin về phụ tùng thay thế của Miele tại www.miele.com/service.

Liên hệ khi có lỗi

Trong trư ờng 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 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. Thông tin này có thể đư ợc tìm thấy trên bảng dữ liệu.



Bảo hành Để

biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

Machine Translated by Google

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

Phụ kiện đi kèm - Bộ khởi động

“Chăm sóc thiết bị Miele”
Có nhiều sản phẩm vệ sinh khác nhau được cung cấp tùy theo từng mẫu máy.

- Bàn chải vệ sinh
  Để làm sạch đường ống sữa
- 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 bảo dưỡng cho máy pha cà phê của bạn.

- Viên làm sạch
  Để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế
- Viên tẩy cặn
  Để tẩy cặn đường ống nước
- Bình đựng sữa có nắp
  Để lưu trữ và chuẩn bị sữa
- Bình giữ nhiệt
  CJ Jug 1.0 l 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
- Kem cà phê Miele Black Edition
  Hạt cà phê nguyên chất – hoàn hảo để pha cà phê
- Miele Black Edition không chứa caffein
  Hạt cà phê nguyên hạt – hoàn hảo để pha chế cà phê đặc sản không chứa caffein

Machine Translated by Google

Tiết kiệm năng lư ợng

Những mẹo sau đây có thể giúp bạn tiết kiệm năng
lư ợng và tiền bạc cũng như bảo vệ môi trư ờng:

- Vận hành máy pha cà phê ở chế độ Eco
  Cách thức.
- Tắt máy pha cà phê bằng
  nút Bật / Tắt khi không có
  đang sử dụng.
- Thay đổi cài đặt cho Tắt
  sau khi hẹn giờ đến 20 phút. Máy pha cà phê sẽ
  tự động tắt sau 20 phút kể từ khi pha xong
  đồ uống cuối cùng hoặc sau khi chạm vào nút
  cảm biến.

- Nếu bạn chỉ muốn thỉnh thoảng hâm nóng cốc, bạn có
  thể tắt bề mặt hâm nóng cốc. Bạn có thể sử dụng
  nư ớc nóng để hâm nóng cốc.

Machine Translated by Google

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

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

Dữ liệu kết nối cần thiết đư ợc cung cấp trên bảng dữ liệu. Bảng dữ liệu có thể đư ợc tìm thấy ở phía bên trái của thiết bị khi khay hứng nư ớc nhỏ giọt đư ợc kéo ra.

Thiết bị đư ợc cung cấp kèm theo cáp nguồn sẵn sàng để kết nối với nguồn điện 120 V 60 Hz.

Máy pha cà phê phải đư ợc kết nối với nguồn điện gia dụng thông qua ổ cắm nối đất phù hợp. Thiết bị phải đư ợc kết nối với hệ thống điện đư ợc thiết kế theo quy định quốc gia.

Cầu chì phải có định mức ít nhất là 15 A.
Ổ cắm phải đư ợc đặt cạnh thiết bị và dễ tiếp cận khi có thể.

Không kết nối máy pha cà phê với nguồn điện gia dụng bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm 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. Bộ biến tần độc lập đư ợc sử dụng để cung cấp điện tự động, ví dụ như hệ thống năng lư ợng mặt trời.
Điện áp tăng đột biến có thể kích hoạt chức năng ngắt an toàn. Điều này có thể làm hỏng thiết bị điện tử.

Máy pha cà phê không đư ợc sử dụng với phích cắm tiết kiệm năng lư ợng. Những phích cắm này làm giảm lư ợng năng lư ợng cung cấp cho thiết bị, khiến thiết bị quá nóng.

Nếu cáp nguồn bị lỗi, chỉ có thợ điện có trình độ mới đư ợc thay thế.

Machine Translated by Google

Thông tin cài đặt

Nguy cơ quá nhiệt do

thông gió không đủ.

Nếu máy pha cà phê không đư ợc 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 đư ợc lắp đặt phía sau mặt trư ớc của cửa tủ đóng, nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trư ớc của cửa 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.

Vui lòng tuân thủ các hư ớng dẫn cài đặt sau:

- Vị trí đặt thiết bị phải khô ráo và thông gió tốt.
- Nhiệt độ môi trư ờng của phòng sử dụng thiết bị phải nằm trong khoảng từ +50°F (10°C) đến +100°F (38°C).
- Máy pha cà phê phải đư ợc đặt trên bề mặt phẳng. Bề mặt phải chống nư ớc.

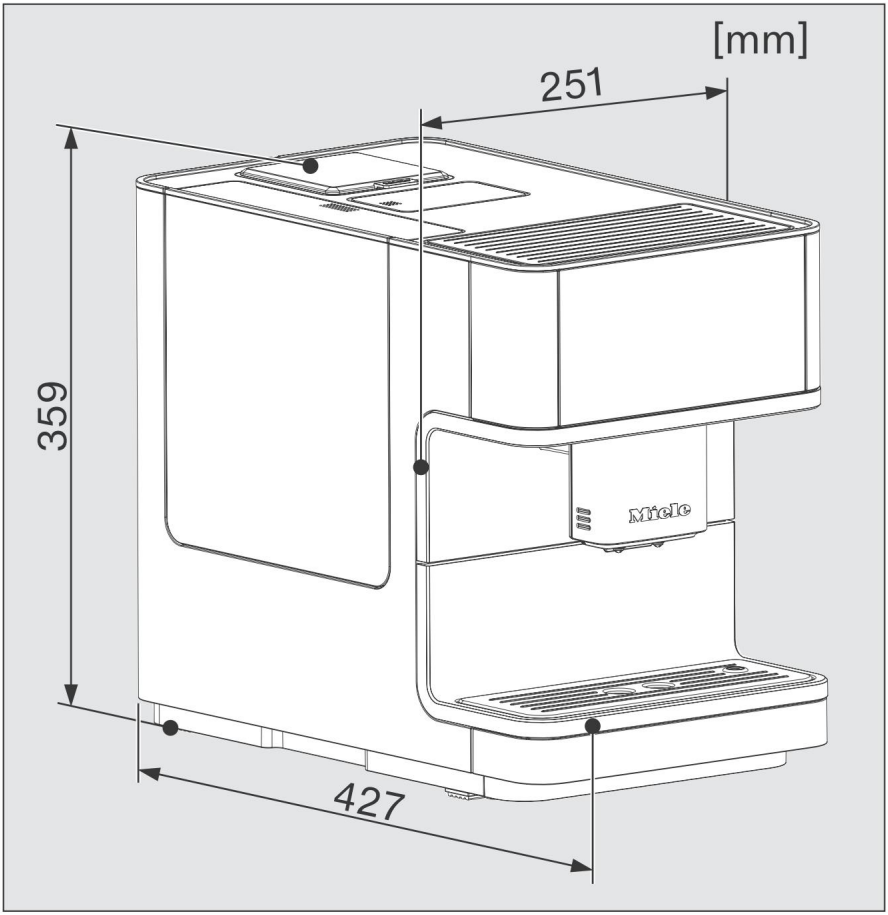
Nếu máy pha cà phê đư ợc lắp đặt trong hốc tư ờng, hốc tư ờng đó phải có kích thư ớc tối thiểu sau:

Chiều cao	20'' (508mm)
Chiều rộng	17 3/4" (450mm) 21 3/4"
Độ sâu	(555mm)

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

Máy pha cà phê phải đư ợc đặt trong hốc sao cho nó nằm ngang bằng với cạnh trư ớc của máy.

Machine Translated by Google



Machine Translated by Google

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 sưởi 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 cáp 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:	23,7 oz (0,7 lít) lít
Khay hứng nước dung tích:	25,4 oz (0,8 lít) lít
Thùng đựng chất thải dung tích:	Tối đa 10 phần bã cà phê
Vòi trung tâm:	Chiều cao có thể điều chỉnh từ 3 1/8"-5 1/2" (80-140 cm)
Máy xay:	Máy mài hình nón thép
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:	2,412–2,462 GHz
Công suất truyền tải tối đa	< 100 mW

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

Machine Translated by Google

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

Canada

Người 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 customercare@miele.ca

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

Machine Translated by Google

CM6160, CM6360, CM6560

ở CA

M.-Số 11 842 690 / 03