

Vận hành và lắp đặt

Hướng dẫn

Hệ thống pha cà phê tích hợp



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

Nội dung

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG	6
Chuẩn bị thiết bị của bạn cho một kỳ nghỉ dài ngày.....	12
Hướng dẫn sử dụng thiết bị	14
Mặt trư ớc.....	14
Góc nhìn bên trong.....	15
Bình đựng sữa.....	16
Vòi trung tâm có cảm biến vành cốc 16	
Kiểm soát và chỉ báo	17
Các ký hiệu trên màn hình.....	18
Biểu tư ợng nút uống.....	19
Hoạt động.....	20
Chọn một menu và điều hướn g trong menu 20	
Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên	22
Mặt ong@nhà.....	22
Trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên.....	23
Bật lần đầu tiên.....	23
Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê	25
Đổ đầy nư ớc vào bình chứa.....	26
Bật và tắt.....	27
Bật máy pha cà phê.....	27
Tắt máy pha cà phê 27	
Chuẩn bị cho một thời gian dài không hoạt động	27
Chuẩn bị đồ uống.....	28
Cà phê.....	28
Đồ uống cà phê chi tiết 28	
Sữa 28	
Đổ đầy và lắp bình sữa 29	
Pha chế đồ uống cà phê.....	30
Hủy một đồ uống.....	30
Bắn đôi.....	30
Làm 2 phần	31
Bình pha cà phê.....	31
Trà 31	
Pha trà 32	
Khởi động TeaTimer theo cách thủ công	32
Ấm trà.....	33
Phân phối nư ớc ấm hoặc nư ớc nóng 33	
Chế độ chuyên gia	34
Bật và tắt chế độ Chuyên gia.....	34

Chế độ chuyên gia: thay đổi kích thước khẩu phần Cài đặt máy	34
xay	35
Xác định cài đặt máy xay lý tư ông	35
Tham số	36
Lượng cà phê	36
Pha cà phê xay sẵn 36	
Nhiệt độ pha chế cho đồ uống cà phê	36
Nhiệt độ pha chế cho đồ uống trà	36
Khẩu phần ăn	36
Hiển thị và thay đổi các tham số 37	
Thay đổi kích thước phần 37	
Hồ sơ	38
Hồ sơ 38	
Tạo hồ sơ	38
Thay đổi đồ uống trong hồ sơ	38
Pha chế đồ uống dự ợc lưu trữ trong hồ sơ	38
Chỉnh sửa hồ sơ	38
Thiết lập thời điểm hồ sơ nên thay đổi	39
Thay đổi tên hồ sơ 39	
Xóa hồ sơ	39
Bắt đầu di động	40
Cài đặt	41
Hiển thị và thay đổi Cài đặt	41
Ngôn ngữ	41
Thời gian	41
Ngày	41
Bộ đến thời gian 41	
Vào lúc	41
Tắt tại	42
Tắt sau	42
Đồng hồ hẹn giờ pha trà 42	
Tập 42	
Độ sáng màn hình	42
Chiếu sáng	42
Thông tin (hiển thị thông tin)	42
Độ cao	43
Chế độ hiệu suất 43	
Chế độ Eco	43
Chế độ Barista	43
Chế độ Latte 43	
Chế độ tiệc tùng	43

Nội dung

Độ cứng của nú ớc.....	43
Khóa hệ thống	44
Mật ong@nhà.....	45
Điều khiển từ xa 45	
Cập nhật từ xa	45
Phiên bản phần mềm.....	46
Chú ớng trình trư ớng bày (Chế độ demo).....	46
Cài đặt mặc định của nhà máy.....	46
Vệ sinh và chăm sóc	47
Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh.....	47
Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén 48.....	
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	48
Vệ sinh khay hứng nú ớc và bình chứa bã cà phê.....	49
Vệ sinh nắp khay hứng nú ớc.....	51
Vệ sinh bình chứa nú ớc.....	51
Vệ sinh vòi trung tâm.....	52
Vệ sinh cảm biến vành cốc.....	54
Vệ sinh bình sữa có nắp đậy.....	54
Vệ sinh van sữa (hàng ngày)	55
Vệ sinh van sữa (mỗi tháng một lần).....	55
Vệ sinh hộp đựng đậu.....	58
Vệ sinh bên trong, bên trong cửa thiết bị và khay hứng nú ớc nhỏ giọt	59
Vệ sinh mặt trư ớc của thiết bị.....	60
Chú ớng trình bảo trì	60
Mở menu Bảo trì 60	
Thiết bị rửa.....	60
Ống dẫn sữa rửa sạch	60
Vệ sinh dư ớng ống dẫn sữa.....	60
Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong 61	
Tẩy cặn thiết bị	63
Câu hỏi thư ớng gặp	66
Tin nhắn trên màn hình hiển thị	66
Hiệu suất bất thư ớng của hệ thống cà phê	68
Kết quả không đạt yêu cầu.....	71
Dịch vụ và bảo hành.....	73
Liên hệ khi có lỗi.....	73
Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm	73
Phụ kiện.....	74
Chăm sóc môi trư ớng.....	75

Cài đặt.....	76
Kết nối điện 76	
Kích thước lắp đặt 77	
Lắp đặt trong tủ cao.....	77
Xây dựng trong máy pha cà phê 79	
Bộ giới hạn mở cửa 81	

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

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

Đọc kỹ hướng dẫn vận hành trước khi sử dụng máy pha cà phê. Chúng chứa thông tin quan trọng về an toàn, lắp đặt, sử dụng và bảo trì. 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 máy pha cà phê cũng như các hướng dẫn và cảnh báo về an toàn.

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

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

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Sử dụng hợp lý

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

đình. Không sử dụng máy pha cà phê ngoài

trời. Không được sử dụng máy pha cà phê này ở độ cao trên 6560 ft (2000 m). 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 các mục đích khác. Những người

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

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

An toàn với trẻ em

Nguy cơ bỏng ở đầu phun.

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

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

Để hệ thống pha cà phê xa tầm tay trẻ em. Trẻ em phải tránh xa máy pha cà phê trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em phải nhận thức được những nguy hiểm tiềm ẩn do vận hành

không đúng cách. Trẻ em phải được giám sát khi ở gần hệ thống pha cà phê.

Không cho phép trẻ em

chơi với hệ thống hoặc sử dụng các nút điều khiển. Không được phép để trẻ em vệ sinh máy pha cà phê mà không có người giám sát. Hãy nhớ rằng cà phê và espresso không phải là đồ uống phù hợp cho trẻ em. Nguy cơ ngạt thở. Trong khi chơi, trẻ em

có thể bị vấp ngã 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.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

An toàn kỹ thuật Công

việc lắp đặt hoặc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên được Miele ủy quyền. Công việc lắp đặt hoặc sửa chữa trái phép hoặc không đúng cách có thể gây nguy hiểm đáng kể cho người dùng. Hệ thống pha cà phê bị hỏng

có thể gây nguy hiểm. Trước khi lắp máy, hãy kiểm tra xem có hư hỏng nào có thể nhìn thấy bên ngoài không. Không sử dụng máy bị hỏng. Trước khi kết nối hệ thống pha cà phê, hãy kiểm tra điện

áp và tần số được ghi trên bảng dữ liệu so với điện áp và tần số của nguồn điện gia dụng.

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

của bạn được lắp đặt và nối đất đúng cách bởi một kỹ thuật viên có trình độ. Để đảm bảo an toàn điện cho thiết bị này, phải có tính liên tục giữa thiết bị và hệ thống nối đất hiệu quả. Yêu cầu an toàn cơ bản này là bắt buộc. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, hãy nhờ thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện của ngôi nhà. Chỉ có thể đảm bảo hệ thống pha cà phê hoạt động an toàn và đáng tin cậy nếu được kết nối với nguồn điện. Không kết nối máy với nguồn điện bằng

dây nối dài hoặc thanh nguồn. Không được sử dụng máy pha cà phê trong các cơ sở di động như tàu thuyền. Vì lý do an toàn, chỉ được sử dụng

máy này khi máy đã được lắp sẵn. Không đặt trên hoặc gần bếp gas hoặc bếp điện nóng, hoặc trong lò sưởi

lò vi sóng.

Rút phích cắm máy pha cà phê khỏi nguồn điện ngay lập tức nếu bạn thấy bất kỳ hư hỏng hoặc mùi khét nào. Đảm bảo rằng dây nguồn không

bị kẹp hoặc hư hỏng do bất kỳ cạnh sắc nào. Để giảm nguy cơ thứ ơ ng tích, không được phủ dây điện lên

mặt quầy hoặc mặt bàn nơi trẻ em có thể kéo hoặc vô tình vấp phải.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Không vận hành bất kỳ thiết bị nào khi dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc hoặc bị hư hỏng theo bất kỳ cách nào.

Trả thiết bị về cơ sở dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh. Để bảo vệ chống cháy,

điện giật và thụ động tích cho người, không nhúng dây hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác. Để giảm nguy cơ hỏa hoạn:

- Không đặt bất kỳ thiết bị sưởi ấm hoặc nấu ăn nào bên dưới thiết bị nếu không có kệ ở giữa.
- Không lắp đặt thiết bị ở trên hoặc gần bất kỳ phần nào của hệ thống sưởi ấm hoặc nấu ăn thiết bị không có kệ ở giữa.
- Không lắp phía trên bồn rửa.
- Không lưu trữ bất cứ thứ gì trực tiếp trên bề mặt thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.

Nếu máy pha cà phê được lắp phía trên một thiết bị khác, phải có một kệ kín, có chiều rộng đầy đủ giữa chúng (trừ khi kết hợp với ngăn giữ ấm Gourmet hoặc ngăn hút chân không tích hợp). Chỉ sử dụng hệ thống pha cà phê trong phòng có nhiệt độ môi trường từ +60°F

(16°C) đến +100°F (38°C). Chiều cao lắp đặt tối thiểu phải là 33 7/16"

(850 mm) tính từ sàn. Không được lắp máy pha cà phê này phía sau cửa tủ

đóng. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau cửa tủ khi đóng. Điều này có thể làm hỏng máy và/hoặc tủ. Khi

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

Hệ thống pha cà phê chỉ bị ngắt khỏi nguồn điện nếu - cầu dao điện bị ngắt, hoặc - cầu chì bị tháo ra, hoặc - dây nguồn bị ngắt khỏi nguồn điện.

Rút phích cắm, không phải rút dây, để ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Bảo hành của nhà sản xuất có thể

không còn hiệu lực nếu thiết bị không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên dịch vụ được Miele phê duyệt thuộc Dịch vụ kỹ thuật.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

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

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị bỏng ở máy rót.

Chất lỏng và hơi i nư ớc phun ra rất nóng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Chất lỏng nóng hoặc hơi i nư ớc có thể bắn ra từ vòi phun. Đảm bảo vòi phun trung tâm sạch sẽ và lắp đặt đúng cách.

Trư ớc khi mở cửa, hãy lấy hết các vật chứa ra khỏi khay hứng nư ớc ở cửa máy.

Nư ớc trong khay hứng nư ớc cũng có thể rất nóng. Hãy cẩn thận khi đổ nư ớc.

Nguy cơ gây thương tích cho mắt!

Không bao giờ nhìn trực tiếp vào ánh sáng hoặc sử dụng dụng cụ quang học (ví dụ kính lúp).

Xin lưu ý những điều sau đây liên quan đến

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

- Chỉ sử dụng nư ớc máy lạnh, sạch để đổ đầy bình chứa nư ớc. Nư ớc nóng hoặc ấm hoặc các chất lỏng khác có thể làm hỏng máy pha cà phê.

- Thay nư ớc mỗi ngày để ngăn ngừa vi khuẩn tích tụ.

- Không sử dụng nư ớc 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 hạt. Không sử dụng hạt cà phê xanh (chưa

rang) hoặc hỗn hợp hạt cà phê có chứa hạt cà phê xanh. Hạt cà phê xanh

rất cứng và vẫn còn chứa độ ẩm còn sót lại. Những thứ này có thể làm hỏng máy xay cà phê ngay khi bắt đầu xay.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

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

chất phụ gia có đường có thể làm tắc đường ống sữa và làm hỏng máy. Nếu sử dụng sữa bò, hãy đảm bảo rằng sữa đã được tiệt

trùng. Khi pha trà, vui lòng làm theo hướng dẫn trên bao bì trà. Không đặt

hỗn hợp còn đang cháy bên dưới vòi trung tâm. Ngọn lửa có thể đốt cháy các bộ phận bằng nhựa và

khiến chúng tan chảy. Không đu đưa hoặc treo bất cứ thứ gì ở mặt trước của máy khi máy đang mở vì điều này có thể làm hỏng bản lề của máy. Không sử dụng hệ thống pha cà phê để

sinh đồ vật.

Chuẩn bị thiết bị của bạn cho một kỳ nghỉ dài ngày Nếu

bạn chọn tắt nước trong nhà trong một thời gian dài, xin lưu ý rằng điều này có thể không đủ để giảm nguy cơ rò rỉ. Để đảm bảo an toàn hoàn toàn, bạn phải tắt nguồn cung cấp nước cho từng thiết bị riêng lẻ. Điều này có nghĩa là dư ới bồn rửa đối với máy rửa chén, tại vòi giặt quần áo đối với máy giặt, v.v.

Phụ kiện và linh kiện Miele chỉ

có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng linh kiện thay thế chính hãng của Miele. Các linh kiện bị lỗi chỉ nên được thay thế bằng linh kiện thay thế chính hãng của Miele. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được nhà sản xuất thiết bị

khuyến nghị có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích cho người ới. Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Nếu sử dụng các linh kiện khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu

suất và/hoặc trách nhiệm sản phẩm có thể bị vô hiệu.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Vệ sinh và bảo dưỡng Rút phích cắm

khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trừ ốc khi vệ sinh. Để nguội trừ ốc khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trừ ốc khi vệ sinh thiết bị. Vệ sinh máy pha cà phê và bình đựng sữa hàng ngày, đặc

biệt là trừ ốc khi sử dụng lần đầu tiên. Tất cả các bộ phận của hệ thống sữa cần được vệ sinh kỹ lưỡng và thường xuyên.

Tẩy cặn hệ thống cà phê thường xuyên tùy thuộc vào độ cứng của nước tại khu vực của bạn. Tẩy

cặn máy thường xuyên hơn ở những khu vực có nước rất cứng. Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại phát sinh do tẩy cặn không đủ, sử dụng chất tẩy cặn không đúng cách hoặc sử dụng chất tẩy cặn không có nồng độ thích hợp. Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế thường xuyên bằng viên vệ sinh Miele.

Tùy thuộc vào hàm lượng dầu tự nhiên của cà phê được sử dụng, bộ phận pha chế có thể bị tắc khá nhanh. Không sử dụng máy làm sạch bằng

hơi nước để vệ sinh máy này. Hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch. Xả bã cà phê xuống cống có thể làm tắc bồn rửa.

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

Đối với máy có bề mặt bằng thép không gỉ:

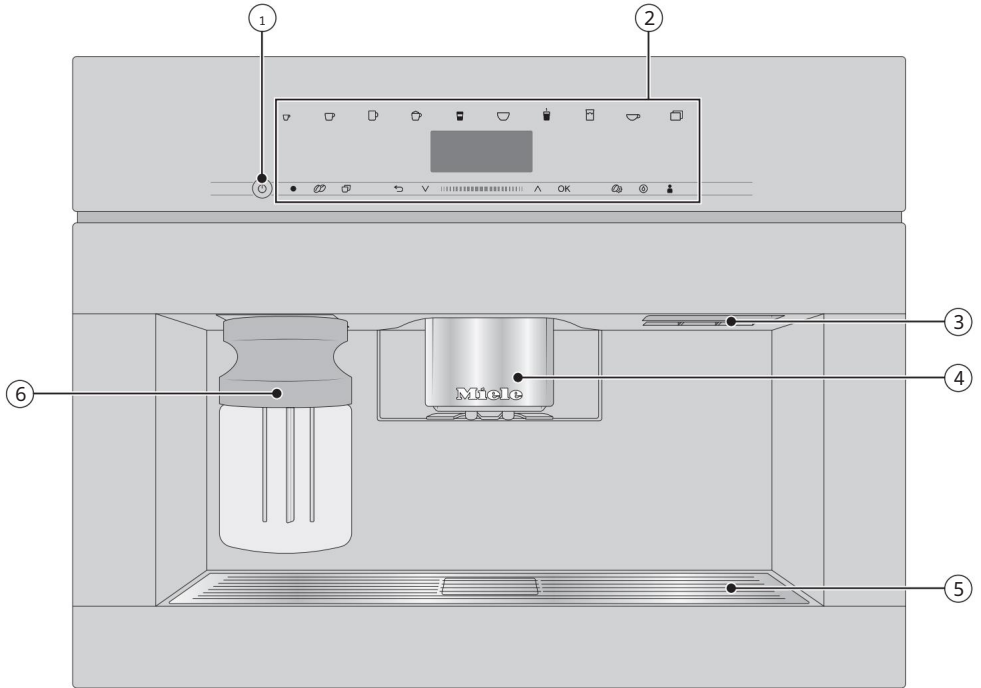
Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính trong suốt, băng dính giấy hoặc các loại keo dán khác trên bề mặt thép không gỉ. Những thứ này sẽ làm hỏng bề mặt thép không gỉ, khiến chúng mất lớp phủ bảo vệ chống bụi bẩn. Lớp hoàn thiện trên bề mặt thép không gỉ dễ bị trầy xước.

Ngay cả nam châm cũng có thể gây trầy xước.

LƯU LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Nhìn từ phía trước



a Nút Bật/Tắt b

Bảng điều khiển

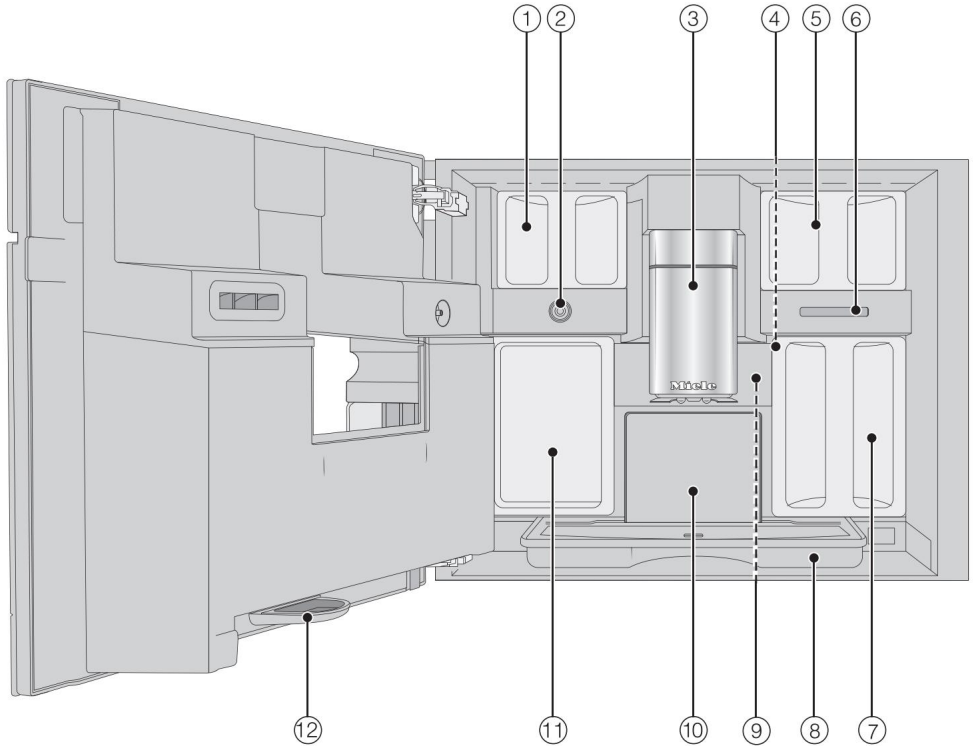
c Tay nắm cửa d

Vòi trung tâm có thể điều chỉnh độ cao với đèn e

Nắp khay hứng nước

nhỏ giọt f Bình đựng sữa

Góc nhìn bên trong



a Hộp đựng hạt b

Van sữa c Vòi

trung tâm có thể điều chỉnh độ cao có đèn d Cài

đặt máy xay e Hộp

đựng hạt f Cửa

thoát gió g

Hộp đựng nư ớc h

Khay hứng nư ớc có

nắp i Bộ phận

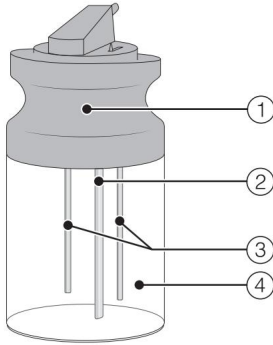
pha chế j Hộp đựng bã

k Hộp đựng bảo dư ỡng l

Khay hứng nư ớc

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Bình đựng sữa



a Nắp

b Ống hút sữa c Thanh

cảm biến d Bình

thủy tinh

Vòi trung tâm có vành cốc cảm biến

Vòi trung tâm có cảm biến vành cốc có chức năng tự động điều chỉnh vòi.

Nhờ chức năng điều chỉnh vòi này, vòi ở giữa sẽ tự động di chuyển xuống khi bắt đầu quá trình pha chế đồ uống và cảm biến vành cốc sẽ dừng vòi ở độ cao tối ưu cho cốc hoặc ly đang sử dụng.

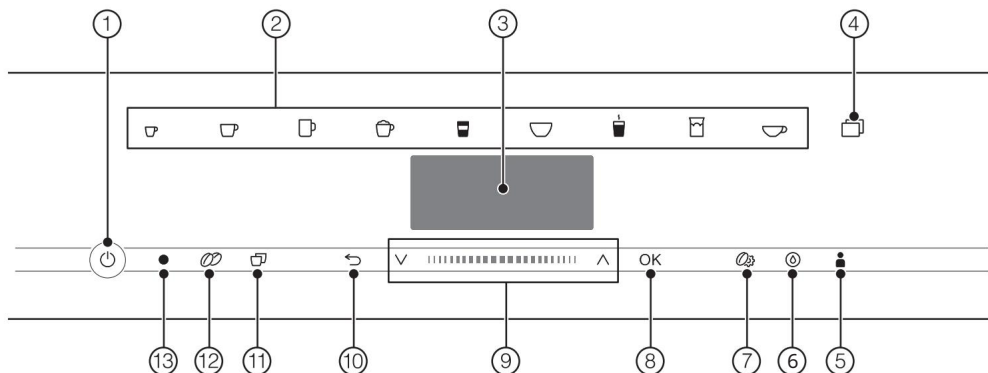
Cảm biến vòi trung tâm và vành cốc không thể điều chỉnh thủ công.

Khi máy pha cà phê tắt, vòi pha cà phê ở giữa sẽ ở vị trí chính giữa.

Khi thực hiện chương trình bảo trì, vòi trung tâm sẽ di chuyển đến độ cao của thùng chứa bảo trì hoặc đến vị trí bảo trì thấp.

Đảm bảo rằng vị trí chính ở trên cùng hoặc ở giữa trước khi bạn mở cửa.

Kiểm soát và chỉ báo

**Nút Bật/Tắt**

Để bật và tắt máy pha cà phê

b Nút uống

Để làm đồ uống c

Hiển thị

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

d nút cảm biến -

Để pha các loại đồ uống khác, ví dụ như Ristretto, Capuccino italiano - Để pha một ấm trà hoặc cà phê - Menu cài đặt

e Hồ sơ nút cảm biến

Để tạo và quản lý hồ sơ

f Nút cảm biến Bảo trì

Các chương trình bảo trì, ví dụ, Tẩy cặn

g Tham số nút cảm biến

Để hiển thị hoặc thay đổi cài đặt đồ uống

h Nút cảm biến OK

Để xác nhận tin nhắn hiển thị và lưu cài đặt i Khu

vực điều hướng có mũi tên nút

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,

hãy nhấn nút cảm biến "2 phần"

Để phân phối 2 phần đồ uống tại một lần

l 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 như lượng uống vẫn như vậy

m Giao diện quang học

(chỉ dành cho Dịch vụ kỹ thuật Miele)

Kiểm soát và chỉ báo

Các ký hiệu trên màn hình

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

Biểu tượng	Giải thích
	Biểu tượng này biểu thị menu Cài đặt và tùy chọn menu Ngôn ngữ.
	Biểu tượng này cho biết có thông tin và lời khuyên bổ sung về cách sử dụng máy pha cà phê. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Biểu tượng này xuất hiện nếu khóa hệ thống được kích hoạt. Hoạt động đã bị khóa.
	Biểu tượng và thời gian bật mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình 23:59 giờ trừ ớc khi máy pha cà phê cần bật nếu bật theo bộ hẹn giờ và cài đặt hiển thị thời gian (xem "Cài đặt - Bộ hẹn giờ").
	Bộ hẹn giờ nhà bếp TeaTimer đã được khởi động (xem "TeaTimer" trong chương "Trà"). Thời gian pha còn lại được hiển thị bên cạnh biểu tượng.
	Biểu tượng này xuất hiện khi thiết bị đang được tẩy cặn. (Biểu tượng này cũng có thể được tìm thấy trên bình chứa nước: đổ đầy nước đến vạch này).
	Biểu tượng này xuất hiện trong chương trình bảo trì dự phòng ống sữa sạch. (Biểu tượng này cũng có trên bình chứa nước: Đổ 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.

Biểu tư ợng nút uống

Cà phê espresso

Cà phê

Cà phê dài

Cà phê Cappuccino

Cà phê sữa

Cà phê sữa

Sữa nóng

Bột sữa

Nư ớc trà

Hoạt động

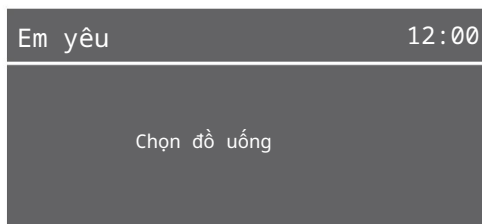
Điều khiển cảm biến

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

Một tín hiệu âm thanh được tạo ra mỗi lần chạm vào nút điều khiển cảm biến. Bạn có thể điều chỉnh âm lượng của âm báo tín hiệu hoặc tắt âm báo (xem "Tùy chỉnh cài đặt - Âm lượng").

Thực đơn đồ uống

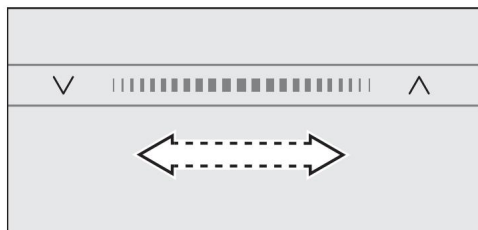
Khi thông tin sau xuất hiện trên màn hình, bạn đang ở trong menu đồ uống: Chọn đồ uống.



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

Khu vực điều hướng

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



Để cuộn nhanh hơn qua các tùy chọn, hãy vuốt ngón tay sang phải hoặc trái trong khu vực giữa các mũi tên.

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

Nhấn OK để xác nhận lựa chọn của bạn.

Chọn menu và điều hướng trong menu

Để chọn menu, hãy chạm vào nút điều

khiển cảm biến có liên quan, ví dụ: nút điều khiển cảm biến .



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

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

Thoát khỏi menu hoặc hủy bỏ một hành động

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

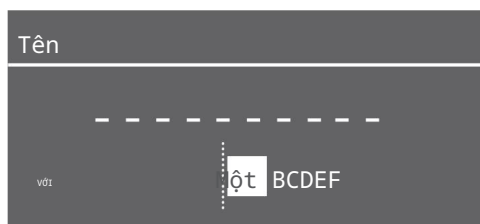
Ngoài ra, hãy chạm lại vào nút cảm biến màu cam sáng để quay lại đồ uống thực đơn.

Nhập tên

Chữ cái và số được nhập thông qua vùng điều hướng.

Bạn có thể chọn giữa chữ hoa và chữ thường.

Mẹo: Tốt nhất là chọn tên ngắn.



- Để nhập ký tự, hãy chọn ký tự bạn muốn và xác nhận lựa chọn bằng cách nhấn OK.
- Để xóa một ký tự, hãy chạm vào nút điều khiển cảm biến .
- Để lưu tên, hãy chọn đánh dấu và xác nhận bằng OK.

Trước khi sử dụng lần đầu

Mật ong@nhà

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

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

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần:

- mạng Wi-Fi
- ứng dụng Miele -

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

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

Sau khi máy pha cà phê của bạn được 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

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

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

các thiết bị khác (bao gồm lò vi sóng và đồ chơi điều khiển từ xa). Điều này có thể gây ra lỗi kết nối không thường xuyên hoặc thậm chí là lỗi hoàn toàn.

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

Tính khả dụng của Miele@home Khả

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Kết nối máy pha cà phê với

cung cấp điện. Lắp

đặt máy pha cà phê.

Xóa mọi thông báo khỏi máy.

Tháo lớp màng bảo vệ khỏi nắp khay hứng nước.

Vệ sinh bình

chứa nước, đầu

bình chứa và vòi trung tâm. Tháo bình

chứa nước và đổ đầy nước máy lạnh, sạch vào. Chỉ

đổ đầy bình chứa nước đến vạch "tối đa" rồi lắp lại vào máy (xem "Đổ đầy bình chứa nước").

Lấy hộp đựng hạt cà phê ra và đổ đầy hạt cà phê rang vào.

Bật lần đầu tiên Chạm vào nút Bật/Tắt .

Chọn ngôn ngữ hiển thị Chọn ngôn ngữ

hiển thị mong muốn.

Bạn cũng có thể được hỏi về vị trí của mình.

Lựa chọn vị trí sẽ quyết định cách hiển thị thời gian trong ngày, ví dụ theo định dạng 12 hoặc 24 giờ, cũng như cách hiển thị đơn vị, v.v.

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 vận hành: Thiết lập "Miele@home"

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

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi đủ mạnh tại vị trí lắp đặt máy pha cà phê.

Nhấn Tiếp tục.

Chọn phương thức kết nối bạn muốn sử dụng.

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

Kết nối được thiết lập thành công sẽ xuất hiện trên màn hình. Chạm vào OK để tiếp tục vận hành.

Đặt ngày Đặt ngày

hôm nay.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt thời gian trong ngày

Cài đặt thời gian hiện tại trong ngày.

Xác nhận bằng OK.

Nếu máy pha cà phê đã được kết nối với mạng Wi-Fi và đăng nhập vào ứng dụng Miele, thời gian sẽ được đồng bộ hóa dựa trên cài đặt vị trí trong ứng dụng Miele.

Thiết lập độ cứng của nước

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

Bạn có thể tìm thấy thêm thông tin trong phần "Cài đặt - Độ cứng của nước".

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

Trước khi sử dụng lần đầu

Chọn Chế độ Hiệu suất Bạn có thể chọn chế độ

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

- Chế độ Eco: Đây là chế độ tiết kiệm năng lượng cách thức.
- Chế độ Barista: Chế độ này được tối ưu hóa để thưởng thức cà phê nguyên chất.
- Chế độ Latte: Ở chế độ này, đồ uống từ sữa có thể được pha chế trong thời gian ngắn hơn nhiều.

Chọn chế độ Hiệu suất bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

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

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.

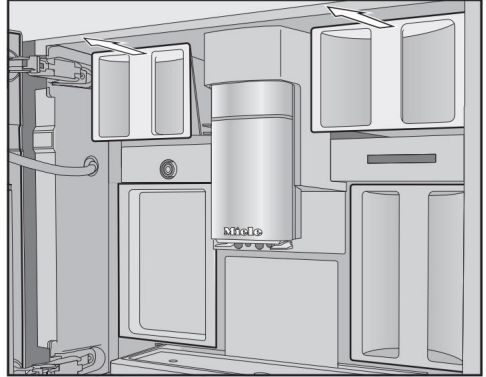
Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê

Nguy cơ máy xay bị hỏng do vận hành không đúng cách.

Máy pha cà phê sẽ bị hỏng nếu hộp đựng hạt cà phê chứa những chất không phù hợp như chất lỏng, cà phê xay hoặc hạt cà phê đư ợc xử lý bằng đư ờng, caramel hoặc những chất t ư ơng 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.



Kéo hộp đựng đậu ra.

Mở nắp hộp đựng hạt cà phê và đổ hạt cà phê vào.

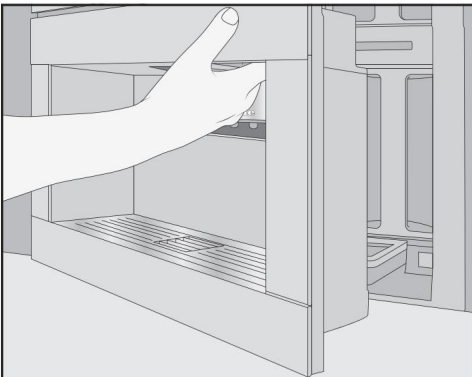
Đậy nắp hộp đựng đậu lại để đậy kín.

Trượt ngăn đựng hạt cà phê vào hết bên trong máy pha cà phê. Đóng cửa máy.

Cà phê hoặc espresso có thể đư ợc làm từ hạt cà phê rang nguyên hạt đư ợc xay t ư ơ i cho mỗi tách.

Điều này đòi hỏi các hộp đựng hạt phải đư ợc đổ đầy hạt cà phê.

Máy pha cà phê có 2 ngăn đựng hạt cà phê ở phía trên bên trái và bên phải. Hạt cà phê từ cả 3 ngăn đựng hạt cà phê đư ợc trộn lại với nhau trong quá trình xay.



Mở cửa thiết bị.

Đổ đầy bình nước

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

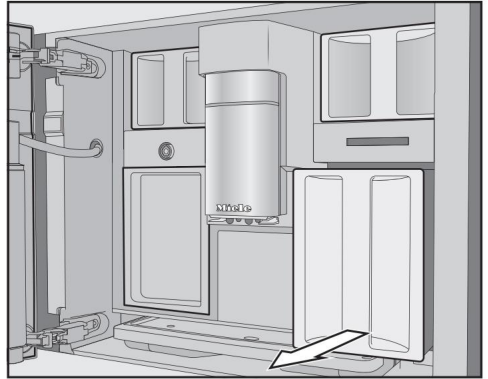
Vi khuẩn có thể phát triển trong nước đã để trong bình chứa quá lâu và gây nguy hiểm cho sức khỏe của bạn.

Thay nước trong bình chứa nước mỗi ngày.

Nguy cơ hư hỏng do vận hành không đúng cách.

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

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

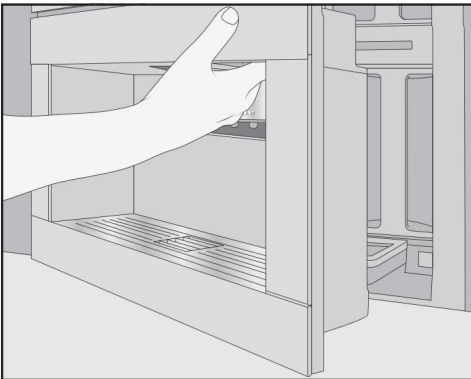


Kéo bình chứa nước về phía trước để tháo ra.

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

Đẩy bình chứa nước vào thiết bị.

Đóng cửa thiết bị.



Mở cửa thiết bị.

Bật và tắt

Chuyển đổi máy pha cà phê

TRÊN

Chạm vào công tắc Bật/Tắt .

Máy pha cà phê nóng lên và rửa sạch đũa ống.

Nước nóng sẽ chảy ra từ vòi trung tâm.

Bây giờ bạn có thể pha đồ uống.

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

Tắt máy pha cà phê

Chạm vào công tắc Bật/Tắt .

Nếu cà phê đã được pha, máy pha cà phê sẽ tự động

rửa sạch đũa ống trừ ớc khi tắt.

Trong khi rót đồ uống hoặc trong quá trình bảo trì, độ ẩm tích tụ trong máy pha cà phê. Sau khi rót đồ uống hoặc tắt máy, quạt bên trong sẽ tiếp tục chạy cho đến khi bên trong được hút ẩm đủ.

Bạn sẽ nghe thấy tiếng động kèm theo.

Chuẩn bị cho thời gian dài không

hoạt động Nếu máy pha

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

hết nước trong khay hứng nước, bã cà phê bình chứa và bình chứa nước. Vệ sinh kỹ

lưu ý tắt cả các bộ phận, bao gồm cả bộ phận pha chế và bên trong thiết bị.

Tắt máy pha cà phê.

Chuẩn bị đồ uống

Nguy cơ bị bỏng ở máy rót.

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

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

- Latte macchiato gồm 1/3 thành phần gồm sữa nóng, bột sữa và espresso.
- Caffè latte bao gồm espresso và sữa nóng.
- Cappuccino Italiano có cùng một tỷ lệ bột sữa và espresso như cappuccino. Sự khác biệt là espresso được thêm vào trước khi mới đến bột sữa.

Cà phê

Đồ uống cà phê chi tiết

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

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

- Espresso là một loại cà phê thơm nồng với lớp bọt dày màu nâu hạt phi - 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 Long là loại cà phê có nhiều nước hơn đáng kể.

- Long black được pha bằng nước nóng và hai shot espresso.

- Caffè Americano bao gồm tỷ lệ bằng nhau của espresso và nước nóng. Espresso được pha trước, sau đó nước nóng được rót ra.

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

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

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

- Café au lait là một loại cà phê theo phong cách Pháp gồm có cà phê và bột sữa.

Café au lait thường được phục vụ trong bát.

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

Sữa

Sữa bò hoặc các sản phẩm từ sữa thực vật thay thế (ví dụ như sữa đậu nành) có chứa thêm đường có thể làm tắc ống dẫn sữa và hệ thống 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 đó đã được tiệt trùng, ví dụ như sữa bò đã tiệt trùng.

Chuẩn bị đồ uống

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

Bạn có thể pha sữa nóng và bọt sữa bằng sữa bò hoặc các sản phẩm từ sữa thực vật thay thế. Tuy nhiên, độ đặc của bọt sữa sẽ thay đổi rất nhiều tùy thuộc vào loại sữa được sử dụng. Không phải tất cả các loại sữa đều phù hợp để làm bọt sữa.

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

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

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

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

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

Không lắc các sản phẩm sữa thay thế.

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

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

Đổ đầy và lắp bình sữa

Sữa không được làm mát trong bình đựng sữa.

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

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

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

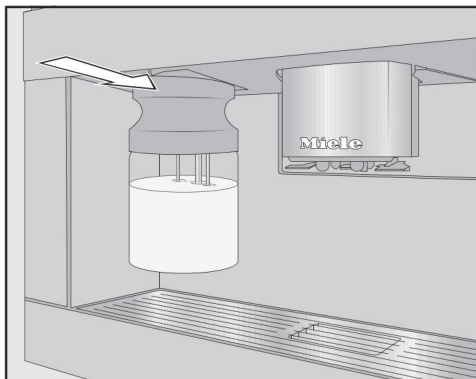
Nếu bạn đã lâu không pha sữa, hãy rửa sạch ống dẫn sữa trước khi pha lần đầu tiên.

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

bạn sử dụng các sản phẩm từ sữa thay thế, hãy đảm bảo khuấy đều. Để đảm bảo pha chế tốt nhất, các sản phẩm từ sữa thay thế phải được khuấy và không được lắc.

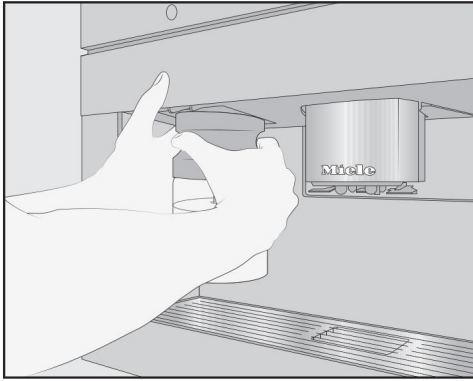
Đổ đầy bình sữa vào đến mức tối đa là 3/4" (2 cm) dư ới vành.

Đậy kín nắp bình đựng sữa.



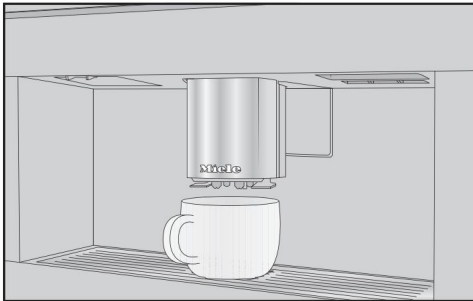
Chuẩn bị đồ uống

Đẩy bình đựng sữa trở lại máy pha cà phê cho đến khi nó khớp vào đúng vị trí.



Mẹo: Sẽ dễ dàng hơn khi tháo bình sữa bằng cả hai tay.

Làm một ly cà phê



Đặt một chiếc cốc dư ở vị trí trung tâm. Nếu

bạn muốn pha cà phê bằng sữa nóng hoặc bột sữa, hãy chuẩn bị bình đựng sữa và lắp vào thiết bị.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến để chọn loại đồ uống bạn muốn.

Thứ uống bạn chọn sẽ được rót từ vòi trung tâm vào cốc của bạn.

Hủy đồ uống Chạm lại

vào biểu tượng màu cam sáng trên bảng điều khiển.

Khi pha chế đồ uống có nhiều thành phần (ví dụ: latte macchiato), bạn có thể hủy từng thành phần riêng lẻ trước thời hạn. Khi Stop xuất hiện trên màn hình, hãy xác nhận bằng OK.

Bản đôi

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

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

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

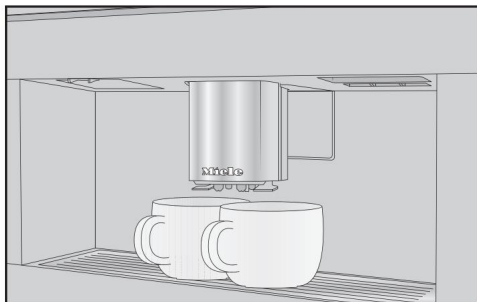
Pha một ly cà phê DoubleShot Chạm vào nút cảm biến ngay trước hoặc sau khi bạn bắt đầu pha đồ uống.

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

Chuẩn bị đồ uống

Pha 2 phần Bạn có thể pha

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



Đặt một cốc dư dôi mỗi
vòi rót ở vòi trung tâm. Chạm vào bộ
điều

khiển cảm biến ngay trước hoặc
sau khi bạn bắt đầu pha đồ uống.

Đèn điều khiển cảm biến sáng lên.

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

Bình pha cà

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

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

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

Đặt một thùng chứa đủ lớn dư dôi vòi trung
tâm. Chạm vào bộ điều khiển

cảm biến.

Chọn Bình pha cà phê.

Xác nhận bằng OK.

Chọn số cốc bạn muốn (3 đến 8).

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

Bạn có thể theo dõi quy trình trên màn hình.

Hủy đồ uống Chạm vào
nút điều khiển cảm biến.

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 hưởng đến hương
vị trà của bạn.

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

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

Nhiệt độ phân phối được đưa ra chỉ mang
tính chất gần đúng và có thể thay đổi tùy theo
điều kiện môi trường xung quanh.

Khi pha trà, bạn có thể lựa chọn một trong các loại
sau: - Trà Nhật Bản là loại

trà xanh chất lượng cao có hương vị "xanh" tươi
mát, tinh tế.

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

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

Trà trắng có hương vị đặc biệt nhẹ.
Nhiệt độ pha chế: khoảng 160°F
(70°C), thời gian pha: khoảng 2 phút

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

Chuẩn bị đồ uống

Nhiệt độ pha chế: khoảng 175°F (80°C), thời gian pha: khoảng 2,5 phút

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

Nhiệt độ pha chế: khoảng 210°F (97°C), thời gian pha: khoảng 3 phút

- Chai Latte có nguồn gốc từ y học Ayurveda truyền thống như một loại trà đen với các loại gia vị và sữa đặc trưng của Ấn Độ. Sữa làm dịu các loại gia vị và làm tăng hương vị.

Nhiệt độ pha chế: khoảng 210°F (97°C), thời gian pha: khoảng 3 phút

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

Nhiệt độ pha chế: khoảng 210°F (97°C), thời gian pha: khoảng 8 phút - Trà trái cây được làm từ các

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

Nhiệt độ pha chế: khoảng 210°F (97°C), thời gian pha: khoảng 8 phút

Nhiệt độ pha chế được cài đặt sẵn thay đổi tùy theo loại trà.

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

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

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

Pha trà Chạm

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

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Đổ trà rời vào bộ lọc trà hoặc tự động lấy một túi trà ra khỏi gói. Đặt bộ

lọc trà hoặc túi trà vào tách trà.

Đặt tách trà dưới vòi ở giữa. Nhấn Chọn

loại trà bạn

muốn. Xác nhận bằng OK.

Nước nóng sẽ được rót vào cốc.

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

Ngoài ra, bạn cũng có thể bắt đầu chức năng TeaTimer theo cách thủ công tại thời điểm này.

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

Khởi động TeaTimer theo cách thủ công

Pha một tách trà.

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

Chuẩn bị đồ uống

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.

Ấm trà

Chức năng Ấm trà cho phép bạn pha một lượng trà lớn (tối đa 1 lít). Loại trà đư ợc chọn sẽ quyết định nhiệt độ cài đặt trư ớc.

Thực đơ n đồ uống đư ợc hiển thị.

Mẹo: Đảm bảo bình chứa nư ớc có đủ nư ớc bên trong trư ớc khi bắt đầu chức năng Ấm trà . Đặt một bình chứa đủ lớn bên dư ới vòi trung tâm.

Nhấn nút cảm biến đồ uống. Chọn Ấm trà.

Chọn loại trà và số cốc bạn muốn (3 đến 8).

Hủy đồ uống Chạm vào

nút cảm biến .

Cung cấp nư ớc ấm hoặc nư ớc nóng Bạn có thể lựa chọn giữa các tùy chọn sau: - Nư ớc nóng ở nhiệt độ khoảng

195°F (90°C)

- Nư ớc ấm khoảng 150°F (65°C)

Thực đơ n đồ uống đư ợc hiển thị.

Đặt một vật chứa phù hợp dư ới vòi trung tâm.

Chạm vào nút

cảm biến.

Chọn giữa nư ớc ấm hoặc nư ớc nóng.

Xác nhận bằng OK.

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Chế độ chuyên gia

Chức năng Chế độ chuyên gia cho phép bạn thay đổi kích thước khẩu phần trong khi đồ uống đang được pha chế. Cài đặt sẽ không được lưu và chỉ áp dụng cho đồ uống hiện tại.

Bật và tắt chế độ Chuyên gia

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

Cài đặt hiện đã được lưu.

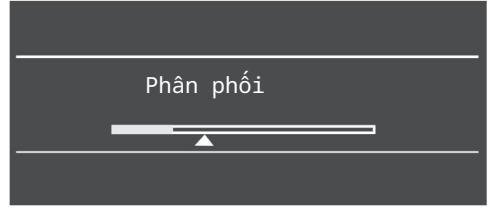
Chế độ chuyên gia: thay đổi kích thước khẩu phần. Thực đơn đồ uống sẽ được hiển thị.

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

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

Chọn một thức uống.

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



Di chuyển chỉ báo (hình tam giác nhỏ) trên khu vực điều hướng theo kích thước khẩu phần bạn muốn.

Cài đặt máy xay

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

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

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

Cài đặt máy xay quá thô nếu cà phê hoặc espresso loãng và có vị chua. Lớp crema rất nhạt.

Máy xay quá mịn sẽ khiến cà phê hoặc espresso có vị quá đắng và lớp crema có màu nâu sẫm.

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

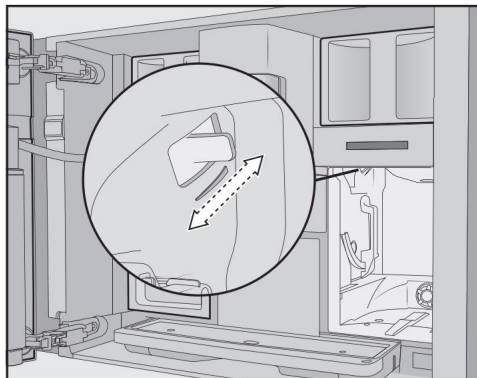
Chỉ điều chỉnh máy xay một chế độ tại một thời điểm.

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.

Thanh trượt điều chỉnh độ mịn nằm ở phía trên bên trái phía sau bình chứa nước.

Mở cửa thiết bị.

Tháo bình chứa nước.



Đẩy nút điều khiển trượt chính xác 1 cài đặt về phía trước (để nghiền mịn hơn) hoặc cài đặt về phía sau (để nghiền thô hơn).

Chế độ xay bạn chọn sẽ được sử dụng cho tất cả các loại hạt và đồ uống cà phê.

Đặt bình chứa nước trở lại vị trí cũ. Đóng cửa thiết bị. Pha một tách cà phê.

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

Máy xay sẽ tự nhiên bị mòn một chút theo thời gian. Nếu cần, hãy đặt máy xay ở chế độ mịn hơn.

Các tham số

Lượng cà phê

Máy pha cà phê có thể xay và pha 7,5-12,5 g hạt cà phê cho mỗi cốc. Lượng càng nhiều thì cà phê càng đậm.

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

Tăng lượng cà phê để pha được nhiều cà phê xay hơn.

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

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

Pha cà phê xay trước khi chức năng pha

trước được bật, cà phê xay trước tiên được làm ấm bằng một ít nước nóng. Cà phê xay nở ra một chút. Sau đó, lượng nước còn lại được ép qua cà phê đã được làm ấm ở áp suất cao. Nếu cà phê của bạn có vị quá nhạt và bạn muốn thêm một chút gia vị và hương vị đậm đà, hãy thử chức năng "Pha trước".

Tùy thuộc vào loại cà phê được sử dụng, việc pha trước có thể làm tăng hương vị.

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

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

Nhiệt độ pha chế cho đồ uống cà phê

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

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

Espresso thường được pha ở nhiệt độ cao hơn.

Nhiệt độ pha chế cho đồ uống trà

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

Nhiệt độ tăng khoảng 35°F (2°C) sẽ tạo ra sự khác biệt đáng chú ý.

Kích thước khẩu phần

Hương vị của cà phê pha chế không chỉ phụ thuộc vào loại cà phê mà còn phụ thuộc vào lượng nước sử dụng.

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

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

cà phê espresso.

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

Quá trình phân phối dừng lại khi đạt đến mức này. Kích thước khẩu phần tối đa có thể sau đó được thiết bị lưu lại cho loại đồ uống này.

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

thứ ớc khẩu phần cho tất cả đồ uống.

Ngoài ra, bạn có thể cài đặt Lự ợng cà phê, nhiệt độ pha và các thông số pha trư ớc cho từng loại cà phê riêng lẻ. Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Chọn một thức uống.

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: Lự ợng cà phê, Nhiệt độ pha và Trư ớc khi pha.

Tùy chọn menu Kích thứ ớc khẩu phần đư ợc hiển thị ở dòng đầu tiên. Nếu bạn chọn Kích thứ 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.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã đư ợc lư u.

Thay đổi kích thứ ớc khẩu phần Bạn có thể thay đổi kích thứ ớc khẩu phần ở chế độ Chuyên gia cho đồ uống hiện tại hoặc vĩnh viễn. Nếu bạn muốn thay đổi kích thứ ớc khẩu phần của đồ uống vĩnh viễn, hãy thay đổi tham số Kích thứ ớc khẩu phần . Đặt cốc đư ới vòi trung tâm.

Nhấn .

Chọn Tham số.

Chọn một thức uống.

Xác nhận bằng OK.

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

Chọn Kích thứ ớc khẩu phần.

Xác nhận bằng OK.

Đồ uống cần thiết sẽ đư ợc pha chế. Ngay khi đạt đư ợc lự ợng tối thiểu, Lư u sẽ hiển thị trên màn hình. Khi bình chứa đư ợc đổ đầy đến mức mong muốn, hãy chạm vào OK.

Nếu bạn muốn thay đổi khẩu phần cho cà phê sữa, các thành phần của đồ uống sẽ đư ợc lư u lần lư ợt trong quá trình pha chế. Khi số lự ợng của từng thành phần đạt đến mức

mong muốn, hãy chạm vào OK.

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

Mẹo: Đối với đồ uống đư ợc mô tả trên bảng điều khiển, bạn có thể thay đổi kích thứ ớc khẩu phần bằng cách nhấn và giữ nút. Để thực hiện việc này, hãy giữ nút đồ uống cho đến khi máy bắt đầu phân phối. Ngay khi đạt đư ợc số lự ợng tối thiểu, Save sẽ hiển thị trên màn hình.

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

Hồ sơ

Hồ sơ

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

Trong hồ sơ, bạn có thể điều chỉnh 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 điều khiển cảm biến .

Menu Hồ sơ mở ra. Chọn Tạo

hồ sơ. Xác nhận bằng OK.

Trình chỉnh sửa sẽ mở trên màn hình. Nhập

tên hồ sơ: - Để nhập một ký tự,

hãy đánh dấu ký tự bạn muốn và xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

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

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

Hồ sơ đã được tạo.

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.

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Menu Hồ sơ mở ra. 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.

Pha chế đồ uống được lưu trữ trong hồ sơ **Chạm** vào nút cảm biến . Chọn hồ sơ bạn muốn. Chọn đồ uống bạn muốn.

Máy bắt đầu rót đồ uống.

Chỉnh sửa hồ sơ Sau khi

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

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chỉnh sửa.

Xác nhận bằng OK.

Bây giờ bạn có thể chỉnh sửa các thiết lập sau cho hồ sơ đã chọn: - thiết lập

thời điểm hồ sơ sẽ thay đổi - thay đổi tên hồ

sơ - xóa hồ sơ

Cài đặt thời điểm cấu hình sẽ thay đổi

Chạm vào

nút điều khiển cảm biến .

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chính sửa.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Thay đổi hồ sơ .

Xác nhận bằng OK.

Bạn có các lựa chọn sau:

- Thủ công: Hồ sơ được chọn sẽ vẫn hoạt động cho đến khi bạn chọn một cái khác một.
- Sau mỗi lần sử dụng: Máy sẽ trở lại trạng thái Miele bất cứ khi nào có đồ uống được rót ra.
- Khi bật: Hồ sơ Miele sẽ được hiển thị bất cứ khi nào máy pha cà phê được bật, bất kể cấu hình nào được chọn trước khi máy được tắt lần cuối.

Chọn tùy chọn bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi tên hồ sơ

Tùy chọn này chỉ có thể được chọn nếu một cấu hình đã được phân bổ ngoài cấu hình tiêu chuẩn của Miele. Chạm vào nút điều khiển

cảm biến .

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Chọn Chính sửa.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Đổi tên.

Xác nhận bằng OK.

Thay đổi tên theo yêu cầu: - Để xóa một

ký tự, hãy chạm vào điều khiển cảm biến .

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

- Chọn dấu tích để lưu tên đã sửa đổi.

Xác nhận bằng OK.

Xóa hồ sơ

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

Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

Menu Hồ sơ mở ra. Chọn

Chính sửa.

Xác nhận bằng OK.

Chọn Xóa hồ sơ . Xác

nhận bằng OK.

Chọn hồ sơ bạn muốn xóa. Chọn Có.

Xác nhận bằng OK.

Hồ sơ sẽ bị xóa.

Di độngBắt đầu

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

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

Nguy cơ bị bỏng ở máy rót.

Nếu chất lỏng hoặc hơi nước được phun ra khi máy không có người giám sát, người dùng có thể bị bỏng nếu đặt bộ phận cơ thể dư thừa vào 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.

Đừng uống cũng không được làm ấm trực tiếp khi bật máy, nghĩa là cốc bên dư thừa vào trung tâm không được đổ đầy nước rửa.

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 trống đủ lớn dư thừa vào trung tâm.

MobileStart sẽ bị hủy kích hoạt sau 24 giờ.

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 và tắt MobileStart

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

Menu đồ uống được hiển thị. Chạm vào nút cảm biến. Chọn Mobile Start.

Chọn tùy chọn bạn muốn và xác nhận bằng OK.

Sau khi bật Mobile Start, bạn có thể bắt đầu pha chế đồ uống thông qua ứng dụng. Làm theo hướng dẫn để thực hiện.

Bạn có thể sử dụng menu “Cài đặt” để tùy chỉnh hệ thống pha cà phê cho phù hợp với yêu cầu riêng của mình.

Hiển thị và thay đổi Cài đặt Menu đồ uống được hiển thị.

Chạm vào điều khiển cảm biến .

Chọn Cài đặt . Xác nhận bằng OK.

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

Xác nhận bằng OK.

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

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

Ngôn ngữ Bạn có

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

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

Thời gian

Hiển thị (hiển thị thời gian)

Chọn cách bạn muốn thời gian trong ngày hiển thị trên màn hình khi máy pha cà phê tắt:

- Bật: Thời gian luôn hiển thị trên màn hình.

- Tắt: Không hiển thị thời gian trên màn hình.

- Làm mờ ban đêm: Để tiết kiệm năng lượng, thời gian chỉ hiển thị từ 5:00 sáng đến 11:00 tối.

Định dạng đồng hồ

- Hiển thị 24 giờ (24 h) - Hiển

thị 12 giờ (12 h)

Cài đặt

Cài đặt giờ và phút.

Nếu máy pha cà phê đã được kết nối với mạng Wi-Fi và đăng nhập vào ứng dụng Miele, thời gian sẽ được đồng bộ hóa dựa trên cài đặt vị trí trong ứng dụng Miele.

Ngày

Đặt ngày.

Bộ đếm thời gian

Máy pha cà phê có 3 chế độ hẹn giờ:

- Bật ở

- Tắt ở

- Tắt sau

Bạn có thể phân bổ các chức năng hẹn giờ riêng lẻ cho những ngày khác nhau trong tuần.

Vào lúc

Máy pha cà phê sẽ bật vào một thời điểm cụ thể, ví dụ như vào buổi sáng để ăn sáng.

Máy pha cà phê sẽ không bật vào thời điểm cần thiết nếu bạn đã kích hoạt khóa hệ thống.

Cài đặt hẹn giờ đã bị vô hiệu hóa.

Cài đặt

Khi máy pha cà phê tự động bật ba lần vào thời gian đã đặt mà không có đồ uống nào được rót ra, máy sẽ tự động ngừng bật. Điều này ngăn không cho máy pha cà phê tự bật khi không cần thiết, ví dụ như khi bạn đang đi nghỉ.

Tuy nhiên, thời gian đã lập trình sẽ vẫn nằm trong bộ nhớ và sẽ được kích hoạt lại sau khi bạn bật lại máy theo cách thủ công.

Nếu bạn đã cài đặt thời gian hiển thị khi tắt máy (Hiển thị | Bật hoặc Làm mờ ban đêm), biểu tượng và thời gian bật mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình trước 23:59 giờ.

Tắt tại

Máy pha cà phê sẽ tắt vào một thời điểm cụ thể.

Trong trường hợp vắng mặt trong thời gian dài hơn, thời gian đã lập trình sẽ được lưu trong bộ nhớ và sẽ được kích hoạt lại khi máy được bật lại theo cách thủ công.

Tắt sau

Máy pha cà phê sẽ tắt sau một khoảng thời gian nhất định nếu không có nút cảm biến nào được nhấn.

Theo mặc định, máy pha cà phê sẽ tắt sau 20 phút.

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

Ngủ ở pha trà

Bạn có thể sử dụng chức năng TeaTimer để bắt đầu hẹn giờ nấu ăn khi pha trà. Có thời gian pha chế được cài đặt sẵn cho loại trà đã chọn. Bạn có thể điều chỉnh thời gian pha chế được cài đặt sẵn (tối đa là 14:59 phút).

Bạn có thể cài đặt TeaTimer như sau:

- Tự động : TeaTimer sẽ tự động khởi động sau khi nước được rót ra.
- Thủ công: Bạn có tùy chọn bắt đầu sử dụng TeaTimer sau khi nước đã được rót ra.

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

Âm lượng

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

Giai điệu chào mừng phát ra khi bạn chạm vào nút Bật/Tắt có thể là bật hoặc tắt.

Độ sáng màn hình Bạn có thể

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

Ánh sáng Bạn

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

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

Thông tin (hiển thị thông tin)

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

Độ cao

Nếu máy pha cà phê được lắp đặt ở độ cao lớn, áp suất không khí thấp hơn sẽ khiến nước sôi ở nhiệt độ thấp hơn tư đng ứng.

Bạn có thể cài đặt độ cao tại địa phư đng để đảm bảo nhiệt độ pha chế đồ uống lý tư đng.

Chế độ hiệu suất

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

Chế độ Eco

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

Chế độ Barista

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

Thời trang Latte

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

Chế độ tiệc tùng

Chế độ hiệu suất này đư đc cấu hình để sử dụng máy pha cà phê thư đng xuyên, ví dụ như cho các buổi họp mặt gia đình.

Vệ sinh máy pha cà phê thật kỹ sau khi sử dụng nhiều, đặc biệt là ống dẫn sữa. Có thể cần phải tẩy cặn máy pha cà phê và tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế.

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

- Đư đng ống chung đư đc

rửa ít thư đng xuyên hơn hoặc không đư đc rửa. Đư đng ống sữa không đư đc rửa cho đến khoảng 1 giờ sau khi sữa đư đc phân phối lần cuối.

- Thông báo trạng thái vệ sinh hoặc lời nhắc vệ sinh sẽ bị ẩn và trì hoãn cho đến khi máy đư đc bật lại.

- Tắt lúc và Tắt sau khi bộ hẹn giờ bị vô hiệu hóa. Máy pha cà phê sẽ tắt sau 6 giờ kể từ khi nhấn nút cảm biến cuối cùng.

- Đèn trên tách luôn sáng ở mức sáng tối đa trong suốt thời gian máy pha cà phê vẫn bật.

Độ cứng của nước

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

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

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

Không sử dụng nước có ga.

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

Cài đặt

Độ cứng của nước Canxi		nội dung mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Cài đặt
°dH	gpg		
1	1	7	1
2	2	14	2
3	3	21	3
4	4	29	4
5	5	36	5
6	6	43	6
7	7	50	7
8	8	57	8
9	9	64	9
10	10	71	10
11	11	79	11
12	12	86	12
13	14	93	13
14	15	100	14
15	16	107	15
16	17	114	16
17	18	121	17
18	19	129	18
19	20	136	19
20	21	143	20
21	22	150	21
22	23	157	22
23	24	164	23
24	25	171	24
25	26	179	25
26	27	186	26
27	28	193	27
28	29	200	28
29	30	207	29
30	31	214	30
31	32	221	31

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

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

Khóa hệ thống

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

Khi khóa hệ thống được kích hoạt, cài đặt cho Bột theo bộ hẹn giờ là đã ngừng hoạt động. Máy pha cà phê sẽ không bật vào thời điểm đã cài đặt.

Tạm thời vô hiệu hóa khóa hệ thống

Nhấn và giữ OK trong 6 giây.

Khóa hệ thống sẽ được kích hoạt lại khi máy pha cà phê tắt lần tiếp theo.

Miele@home Các điểm

sau đây có thể xuất hiện trong Miele@home: - Thiết lập: Tùy chọn này

chỉ xuất hiện nếu máy pha cà phê chưa bao giờ được kết nối với mạng Wi-Fi hoặc nếu cấu hình mạng đã được đặt lại.

- Vô hiệu hóa*/Kích hoạt*: Các thiết lập đối với mạng Wi-Fi vẫn được giữ nguyên, nhưng mạng sẽ được bật hoặc tắt.
- Trạng thái kết nối*: Hiển thị thông tin về kết nối Wi-Fi. Các ký hiệu cho biết cơ sở độ kết nối.
- Thiết lập lại*: Cài đặt cho mạng Wi-Fi hiện tại sẽ được thiết lập lại. Kết nối Wi-Fi sẽ được thiết lập lại.
- Đặt lại*: Wi-Fi sẽ bị tắt và cài đặt cho mạng Wi-Fi hiện tại sẽ được đặt lại.

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

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

Điều khiển từ xa

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

RemoteUpdate 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.

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

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

Cài đặt

Chạy RemoteUpdate

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

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

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

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

Hãy ghi nhớ những điều sau đây liên quan đến RemoteUpdate: - Bạn sẽ

chỉ nhận được tin nhắn khi có RemoteUpdate.

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

Phiên bản phần mềm

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

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

Chức năng trình trưng bày (Chế độ demo)

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

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

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

Bạn có thể kích hoạt chế độ demo mà không cần phải khởi động thiết bị lần đầu tiên. Chuyển đổi máy pha cà phê

bật và tắt lại. Nhấn nút / Quay lại trong 5 giây ngay lập tức. Chế độ demo được kích hoạt.

Cài đặt mặc định của nhà sản xuất Bạn

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

Những mục sau đây sẽ không được thiết lập lại:

- Số lượng đồ uống và tình trạng máy (Số lượng phần cho đến khi máy cần tẩy cặn, ... tẩy dầu mỡ trong bộ phận pha chế)
- Ngôn ngữ - Thời gian và ngày tháng - Hồ sơ và đồ uống liên quan - Miele@home

Vệ sinh và chăm sóc

Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe do vệ sinh không đầy đủ.

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

Vệ sinh máy pha cà phê thường xuyên.

Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh

Tần suất khuyến nghị	Tôi phải vệ sinh/bảo dưỡng những gì?
Hàng ngày (vào cuối ngày)	Bình đựng sữa và nắp
	Van sữa
	Bình đựng nước
	Nắp khay hứng nước
	Khay hứng nước và bình đựng bã
Một lần một tuần (thường xuyên hơn nếu cần nhiều)	Vòi trung tâm
	Cảm biến vành cốc
	Nội thất
	Đor n vị pha chế
	Khay hứng nước
	Mặt trứ ớc của máy
Một tháng một lần	Tháo và vệ sinh van sữa
	Hộp đựng đậu
Khi cần thiết/sau khi lời nhắc xuất hiện trên màn hình	Đur ờng ống dẫn sữa (sử dụng chất tẩy rửa cho đur ờng ống dẫn sữa)
	Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (sử dụng viên tẩy rửa)
	Tẩy cặn máy

Vệ sinh và chăm sóc

Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén

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

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

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

- Nắp vòi trung tâm bằng thép không gỉ
- Đơn vị pha chế
- Hộp đựng đậu và nắp

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

Các bộ phận có thể bị hỏng (ví dụ, có thể bị cong vênh) nếu rửa trong máy rửa chén ở nhiệt độ cao hơn 130°F (55°C).

Đối với các bộ phận an toàn với máy rửa chén, hãy luôn chọn chương trình máy rửa chén có nhiệt độ tối đa là 130°F (55°C).

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

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

- khay hứng nước, nắp và hộp đựng bã
- Nắp khay hứng nước nhỏ giọt
- Vòi trung tâm (không có thép không gỉ che phủ)
- Bình đựng sữa có nắp
- Cảm biến cốc
- khay hứng nước

- Container bảo trì

- Bình đựng nước

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

Các thành phần có thể trở nên rất nóng trong quá trình hoạt động. Chạm vào các thành phần nóng có thể gây bỏng. Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

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

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

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

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

Hơi nước từ thiết bị vệ sinh bằng hơi nước có thể chạm tới các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

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

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

Chất tẩy rửa không phù hợp

Tiếp xúc với chất tẩy rửa không phù hợp có thể làm thay đổi hoặc làm đổi màu tất cả các bề mặt. Tất cả các bề mặt đều dễ bị trầy xước. Trong một số trường hợp, các vết xước trên kính có thể dẫn đến vỡ.

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

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

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clorua
- Chất tẩy rửa gốc dung môi
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn (không phù hợp để vệ sinh mặt trượt của máy)
- Chất tẩy rửa thép không gỉ
- Chất tẩy rửa máy rửa chén (không phù hợp để vệ sinh mặt trượt của máy)
- Nướu lau kính
- Chất tẩy rửa cho bếp gốm
- Chất tẩy rửa lò nướng
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn, chẳng hạn như bột tẩy rửa, chất lỏng tẩy rửa hoặc đá bọt
- Bàn chải hoặc miếng bọt biển mài mòn cứng, chẳng hạn như miếng cọ nồi hoặc miếng bọt biển đã từng sử dụng chất tẩy rửa mài mòn trượt đó
- Miếng bọt biển tẩy
- Lưỡi cạo kim loại sắc nhọn
- Băng thép hoặc dây thép không gỉ
ngư ời lau chùi

Vệ sinh khay hứng nướu và bình chứa bã Ngụy cơ bị

bồng do các bộ phận nóng hoặc chất lỏng nóng.

Các thành phần có thể trở nên rất nóng trong quá trình hoạt động. Chạm vào các thành phần nóng có thể gây bỏng. Chất lỏng và hơi nướu phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

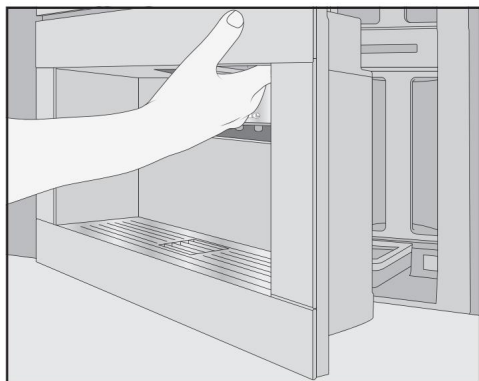
Nếu đư ống ống vừa đư ợc rửa sạch, hãy đợi một lúc trượt khi tháo khay hứng nướu ra khỏi máy pha cà phê.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

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

Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình máy pha cà phê khi khay hứng nướu và/hoặc hộp đựng bã cà phê đầy và cần phải đổ hết. Đổ hết khay hứng nướu và hộp đựng bã cà phê. Không cần phải tháo nắp khay hứng nướu để đổ hết.



Mở cửa thiết bị.

Vệ sinh và chăm sóc

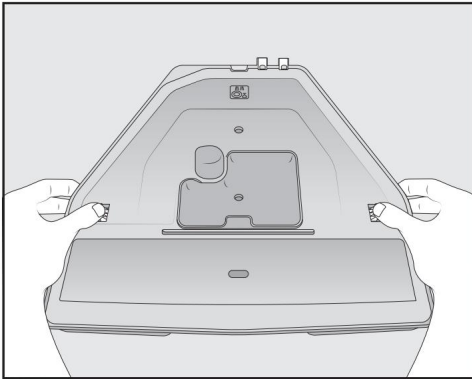


Tháo khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê ra khỏi máy.

Đổ hết bã cà phê trong hộp đựng sau khi lấy ra khỏi khay hứng.

Hộp đựng bã cà phê có thể chứa một lượng nhỏ nước từ quá trình rửa cũng như bã cà phê còn sót lại.

Tháo rời khay hứng nước



Các kẹp màu cam không thể tháo rời.

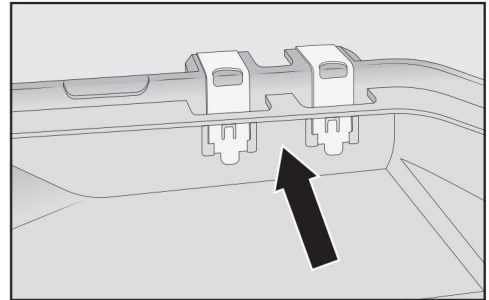
Tháo nắp khay hứng nước như sau: nhấn chốt màu cam ra ngoài ở cả hai bên để mở nắp.

Tháo nắp ra.

Dùng nước ấm và một ít xà phòng rửa chén rửa sạch khay hứng nước, nắp và bình đựng bã bằng tay. Lau khô tất cả các bộ phận.

Mẹo: Để khay hứng nước, nắp và hộp đựng bã được vệ sinh kỹ hơn, hãy rửa chúng trong máy rửa chén thỉnh thoảng. Nếu khay hứng nước bị bẩn nhiều, hãy vệ sinh bằng bàn chải trứớc khi cho vào máy rửa chén. Vệ sinh hộc khay hứng nước bên trong máy pha cà phê.

Vệ sinh các điểm tiếp xúc trên khay nhỏ giọt



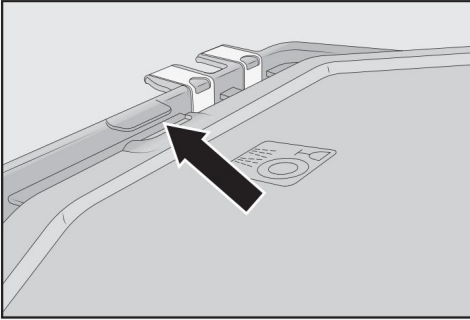
Vệ sinh cẩn thận các điểm tiếp xúc (đĩa kim loại) và khoảng cách giữa chúng, ví dụ, bằng cách sử dụng bàn chải.

Lau khô tất cả các bộ phận.

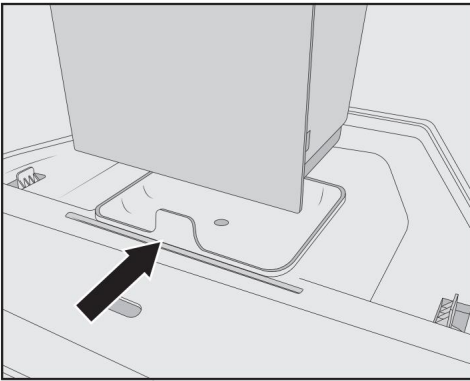
Các điểm tiếp xúc sẽ không thể phát hiện khay hứng nước đã đầy nếu chúng ẩm hoặc bẩn.

Kiểm tra các điểm tiếp xúc và khu vực xung quanh chúng mỗi tuần một lần.

Lắp lại khay hứng nước



Lắp nắp khay hứng nước như sau: trượt nắp dư ở vấu bên cạnh các điểm tiếp xúc và ấn vào nắp cho đến khi các chốt ở hai bên kêu tách vào đúng vị trí.

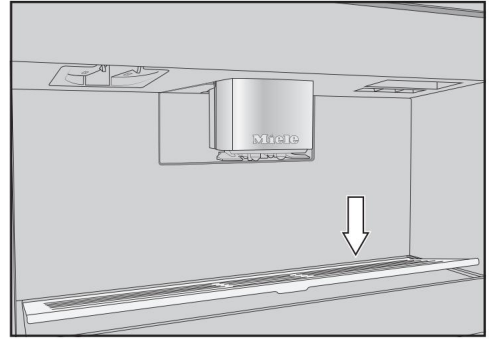


Đặt hộp đựng bã cà phê lên nắp.

Đẩy khay hứng và hộp đựng bã cà phê trở lại máy pha cà phê.

Đóng cửa thiết bị.

Vệ sinh nắp khay hứng nước Vệ sinh nắp khay hứng nước hàng ngày.



Tháo nắp khay hứng nước như sau: ấn vào mép sau sao cho nắp nghiêng về phía trước và bạn có thể tháo ra dễ dàng. Vệ sinh nắp khay hứng nước bằng tay

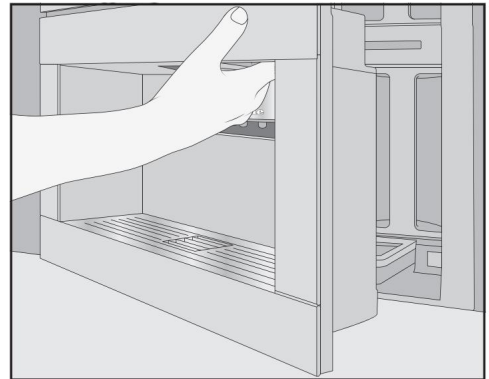
sử dụng dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng

lỏng. Lau khô nắp khay

hứng nước. Lắp lại nắp khay hứng nước.

Mẹo: Để vệ sinh khay hứng nước sạch hơn, hãy rửa khay bằng máy rửa chén tự động.

Vệ sinh bình chứa nước Vệ sinh bình chứa nước hàng ngày.



Mở cửa thiết bị.

Tháo bình chứa nước.

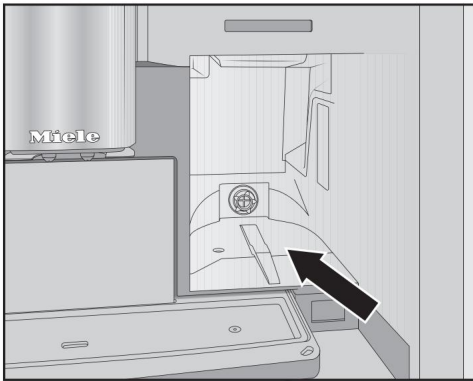
Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh bình chứa nước hàng ngày bằng dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Rửa sạch bình chứa nước bằng nước sạch để loại bỏ hết xà phòng rửa chén còn sót lại. Lau khô bên ngoài

bình chứa nước.

Mẹo: Để vệ sinh bình chứa nước kỹ hơn, hãy rửa bình trong máy rửa chén thứ 2 xuyên.



Làm sạch và lau khô bề mặt đặt bình chứa nước.

Đổ đầy nước sạch vào bình chứa nước, nước uống lạnh.

Đẩy hết bình chứa nước vào máy pha cà phê cho đến khi bạn cảm thấy có lực cản.

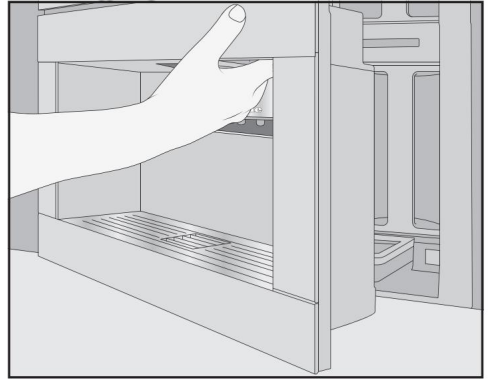
Đóng cửa thiết bị.

Vệ sinh vòi trung tâm

Chỉ vệ sinh nắp thép không gỉ của vòi trung tâm bằng tay, sử dụng dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận của vòi trung tâm ít nhất một lần một tuần.

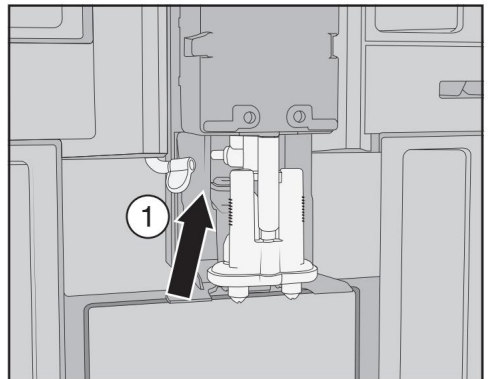
Tháo vòi trung tâm



Mở cửa thiết bị. Kéo nắp thép

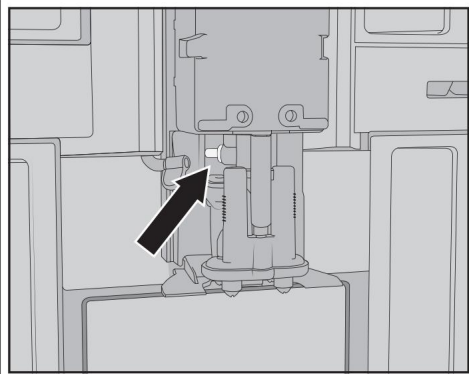
không gỉ của vòi trung tâm về phía trước để tháo ra.

Làm sạch vòi trung tâm bằng thép không gỉ nắp thép.



Tháo ống dẫn sữa ra khỏi bộ phận phân phối như sau: kéo lẫy kéo sang bên trái.

Vệ sinh và chăm sóc



Không tháo rời bộ phận kết nối ống dẫn sữa.

Nếu cần, hãy vệ sinh bộ phận kết nối bằng bàn chải vệ sinh.

Tháo rời bộ phận phân phối, tách nó thành 3 thành phần: khớp chữ Y, vòi và giá đỡ.

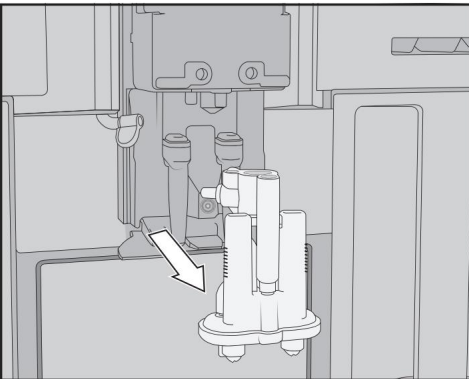
Vệ sinh vòi trung tâm

Chỉ vệ sinh nắp thép không gỉ của vòi trung tâm bằng tay, sử dụng dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

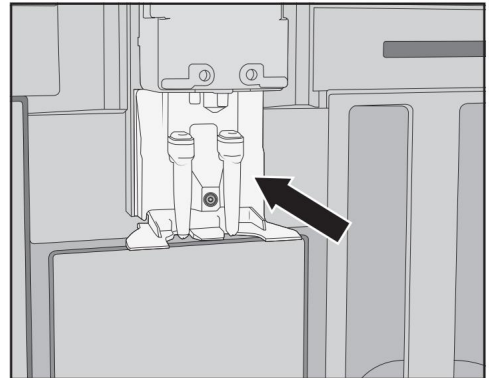
Làm sạch kỹ lưỡng tất cả các bộ phận bằng tay.

Mẹo: Ngoài trừ nắp thép không gỉ, tất cả các bộ phận của vòi trung tâm nên được rửa sạch trong máy rửa chén theo thời gian để làm sạch hoàn toàn.

Điều này sẽ loại bỏ cặn cà phê và cặn sữa hiệu quả.



Nắm chặt hai bên bộ phận phân phối và kéo xuống để tháo ra.



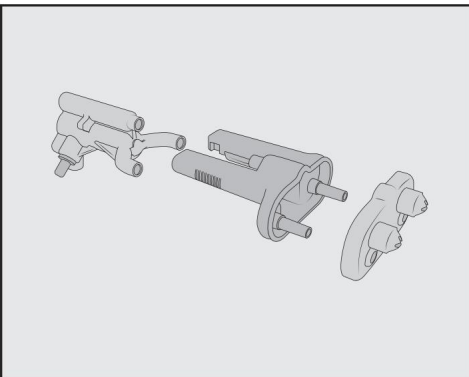
Lau sạch khu vực xung quanh vòi trung tâm bằng khăn ẩm.

Lắp vòi trung tâm Bộ phận phân phối

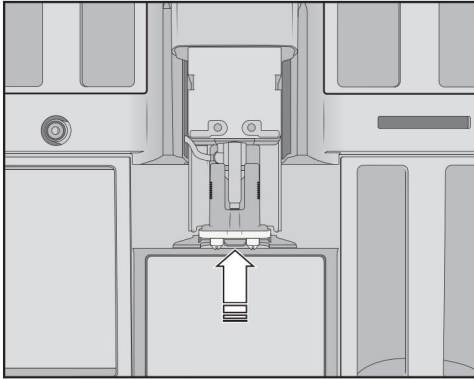
sẽ dễ lắp ráp lại hơn nếu từng bộ phận riêng lẻ được làm ấm bằng nước ấm.

Đảm bảo tất cả các bộ phận được kết nối chặt chẽ với nhau.

Lắp lại bộ phận phân phối. Nhấn mạnh xuống để vòi được kết nối chắc chắn với giá đỡ.



Vệ sinh và chăm sóc



Trượt bộ phận pha chế vào máy pha cà phê.

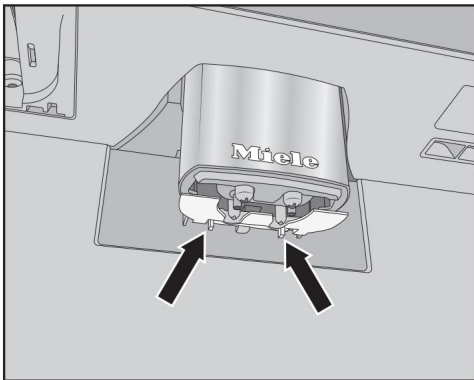
Kết nối đường ống dẫn sữa. Lắp lại nắp thép không gỉ.

Đóng cửa thiết bị.

Màn hình sẽ hiển thị nắp đầy vừa với bộ phận phối chính.

Xác nhận bằng OK.

Vệ sinh cảm biến vành cốc Vệ sinh cảm biến vành cốc ít nhất một lần một tuần và thư ống xuyên hơn nếu cảm biến bị bẩn nhiều. Cảm biến vành cốc nằm bên dưới vòi trung tâm.



Nhấn hai chốt lại với nhau (xem mũi tên).

Cảm biến vành cốc được nhả ra. Vệ

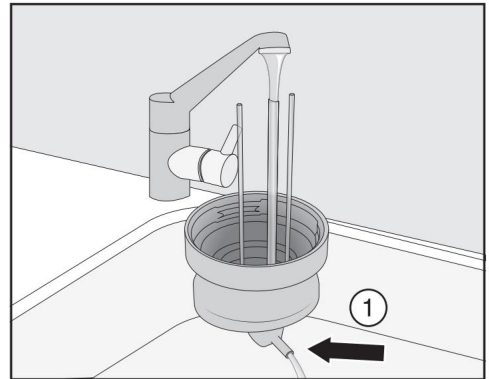
sinh cảm biến vành cốc bằng tay bằng dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Mẹo: Để vệ sinh cảm biến vành cốc kỹ hơn, hãy vệ sinh cảm biến này bằng máy rửa chén theo định kỳ.

Để lắp lại cảm biến vành cốc, hãy ấn nó vào giá đỡ trên vòi trung tâm từ bên dưới.

Vệ sinh bình sữa có nắp Bình sữa nên được tháo rời và vệ sinh sạch sẽ mỗi ngày sau khi sử dụng.

Cả nắp và bình thủy tinh đều có thể rửa bằng máy rửa chén hoặc rửa bằng tay với dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng. Tháo và đổ hết bình sữa ra.



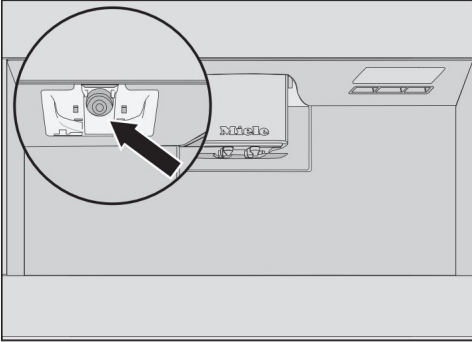
Rửa sạch ống dẫn sữa trong nắp dưới vòi nước chảy rồi cho nắp bình sữa vào máy rửa chén.

Nếu không có nước chảy ra khỏi bộ phận kết nối, hãy vệ sinh bộ phận này bằng bàn chải vệ sinh.

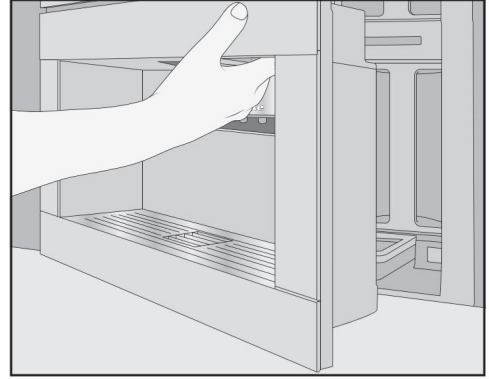
Làm sạch bình thủy tinh.

Lau khô tất cả các bộ phận và đặc biệt là Dùng vải sạch lau nhẹ nắp và kính.

Lắp lại bình đựng sữa.



Làm sạch giá đỡ bình sữa trên máy pha cà phê bằng khăn ẩm.



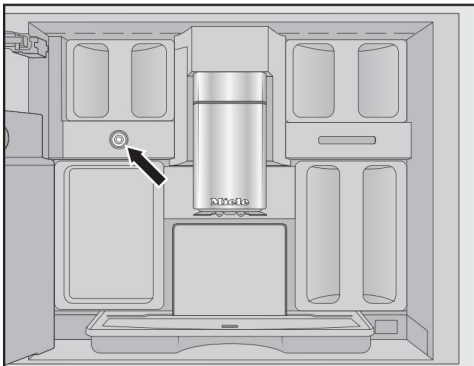
Mở cửa thiết bị. Lau sạch van sữa bằng khăn ẩm/khăn sợi nhỏ. Đóng cửa thiết bị.

Vệ sinh van sữa (hàng ngày)

Phốt van sữa có thể bị hỏng do các vật có cạnh sắc hoặc tư ng tự.

Không sử dụng bất kỳ vật sắc nhọn nào, ví dụ như dao, để vệ sinh van sữa.

Vệ sinh van sữa hàng ngày. Nếu để khô, cặn sữa có thể bám vào bu lông thép không gỉ. Những cặn đóng cứng này rất khó loại bỏ. Do đó, điều quan trọng là phải vệ sinh thường xuyên sau khi pha sữa.



Van sữa nằm bên dưới hộp đựng đậu ở phía bên trái.

Vệ sinh van sữa (mỗi tháng một lần)

Chỉ tháo van sữa khi máy pha cà phê đã tắt. Không bật máy pha cà phê khi van sữa đã được tháo.

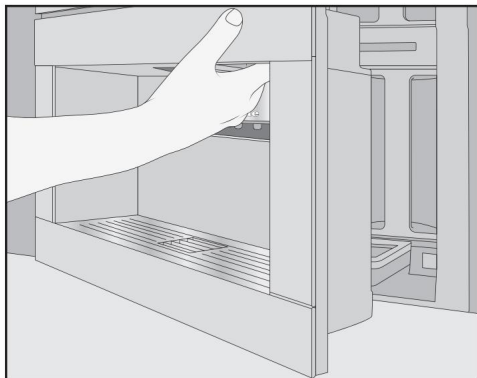
Tháo và vệ sinh van sữa ít nhất một lần một tháng. Nếu các vấn đề sau xảy ra trong quá trình pha sữa, van sữa có thể bị chặn: chỉ có sữa nóng được phân phối thay vì bột sữa, sữa phun ra ngoài. Vệ sinh van sữa thường xuyên hơn nếu cần thiết.

Tháo van sữa

Chỉ tháo van sữa khi máy pha cà phê đã tắt. Không bật máy pha cà phê khi van sữa đã được tháo.

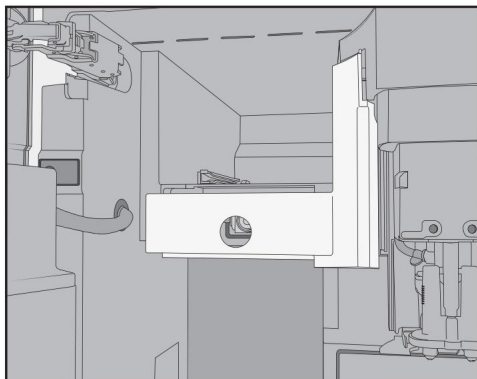
Tắt máy pha cà phê.

Vệ sinh và chăm sóc



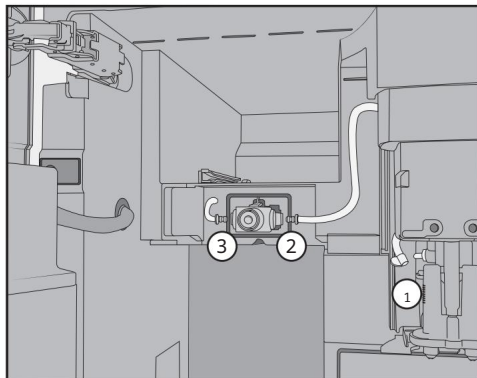
Mở cửa thiết bị. Tháo hộp đựng đậu và hộp đựng bảo trì ở phía bên trái.

Tháo bỏ phần thép không gỉ của vòi trung tâm nắp thép.



Tháo nắp van sữa. Nhấn vào tay cầm lõm để mở nắp.

Ở góc trên bên phải của nắp, bạn sẽ thấy một chốt để xoay nắp ra.



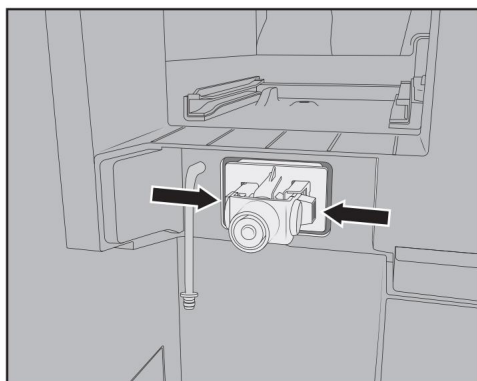
Tháo ống dẫn sữa ra khỏi bộ phận phân phối trên vòi trung tâm và khỏi miếng đệm silicon van sữa (và). Tháo ống dẫn sữa

kết nối van sữa với vòi trung tâm. Ngắt kết nối ống đúc góc

từ ống tròn.

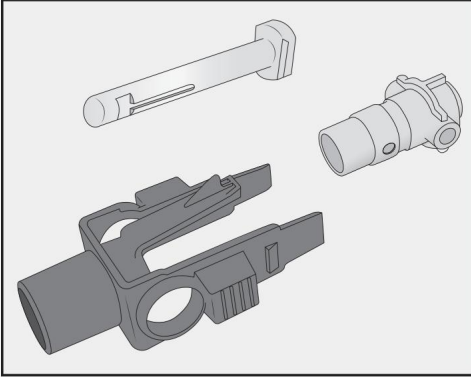
Rửa sạch ống dư ở vòi nước chảy.

Không tháo các bộ phận kết nối ra khỏi ống.

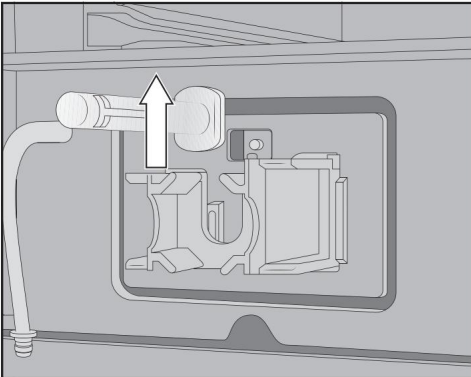


Nhấn các chốt ở bên trái và bên phải của giá đỡ van sữa và kéo giá đỡ về phía trước để tháo ra.

Vệ sinh và chăm sóc



Lấy giá đỡ và miếng đệm silicon riêng biệt.



Kéo bu lông thép không gỉ lên trên và ra ngoài.

Mẹo: Ngoại trừ nắp, tất cả các bộ phận của van sữa đều phải được rửa bằng máy rửa chén theo định kỳ để vệ sinh kỹ lưỡng.

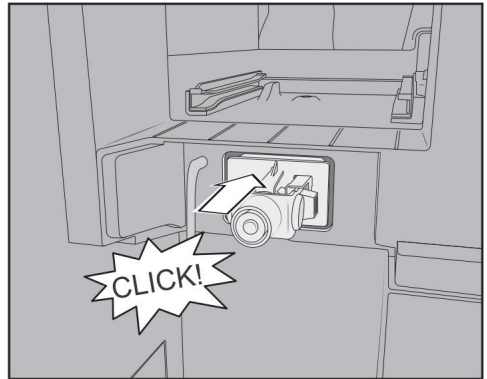
Nếu có cặn sữa khô nào còn sót lại ở mặt trước, hãy ngâm bu lông thép không gỉ trong dung dịch nước ấm nhẹ và xả phòng rửa chén dạng lỏng.

Lắp van sữa

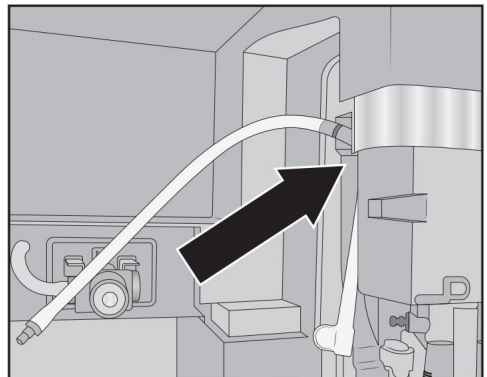
Không bật máy pha cà phê khi van sữa chưa được tháo ra .

Lắp bu lông thép không gỉ từ phía trên.

Chèn miếng đệm silicon vào bình sữa giá đỡ van.



Lắp giá đỡ và miếng đệm silicon vào cho đến khi chúng kêu tách vào đúng vị trí.



Vệ sinh van sữa

Nắp van sữa không an toàn khi rửa bằng máy rửa chén.

Nắp van sữa có thể bị hỏng nếu rửa bằng máy rửa chén.

Nắp van sữa chỉ nên được vệ sinh bằng tay.

Không bật máy pha cà phê khi van sữa chưa được tháo ra .

Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận của van sữa bằng tay.

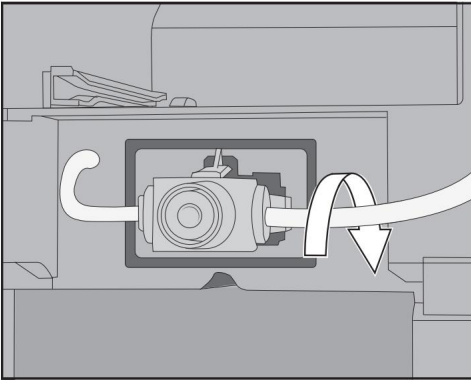
Vệ sinh và chăm sóc

Nối ống đúc góc cạnh và ống dẫn sữa dài hơn n. Bắt đầu bằng cách gắn phần trên của ống đúc vào vòi trung tâm. Phần kết nối màu đen phải hướng về phía sau.

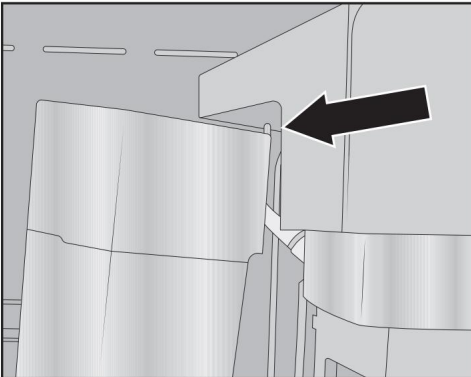
Sau đó, kết nối đầu dư ở của ống đúc với bộ phận phân phối. Lắp ống dẫn sữa vào van sữa ở bên trái và bên phải.

Đẩy các bộ phận kết nối vào miếng đệm silicon xa nhất có thể. Kiểm tra xem dư ống

dẫn sữa có khít với vỏ không và có thể dễ dàng gắn nắp vào không.



Mẹo: Nếu cần, hãy vận chuyển dư ống ống dẫn sữa về phía sau tại bộ phận kết nối ở phía bên phải.



Lắp nắp van sữa như sau: lắp chốt vào góc trên bên phải và xoay nắp về phía sau cho đến khi vừa khít. Đẩy hộp đựng đậu bên trái

và hộp đựng bảo dư ống dư ợc đưa trở lại máy pha cà phê.

Lắp nắp thép không gỉ của vòi trung tâm.

Đóng cửa thiết bị.

Bây giờ bạn có thể bật lại máy pha cà phê.

Vệ sinh hộp đựng đậu Ngụy cơ

hư hỏng do sử dụng và vệ sinh không đúng cách.

Việc nhúng hộp đựng đậu vào chất lỏng có thể dẫn đến trục trặc. Nếu chúng bị tháo rời, các mảnh có thể bị gãy hoặc cơ chế có thể không còn hoạt động bình thường sau khi chúng được lắp ráp lại.

Không tháo rời hộp đựng đậu.

Không nhúng hộp đựng đậu vào chất lỏng, ví dụ như nước xà phòng.

Hạt cà phê có chứa dầu có thể bám vào thành hộp đựng hạt và cản trở dòng chảy của hạt. Do đó, hãy vệ sinh hộp đựng hạt ít nhất một lần một tháng bằng vải mềm.

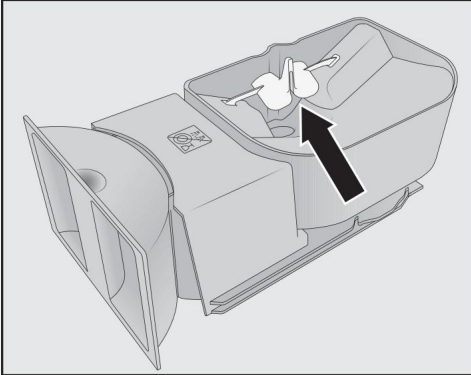
Nếu cần, bạn có thể vệ sinh nắp hộp đựng đậu bằng tay với dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng. Lau khô nắp thật kỹ trước khi lắp lại vào hộp đựng đậu. Mở cửa thiết bị.

Kéo nắp đậu bên trái và bên phải

lấy bình đựng ra khỏi máy pha cà phê.

Làm sạch các lỗ chứa đậu bên trong máy móc.

Mẹo: Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ mọi cặn cà phê còn sót lại bên trong. Tháo nắp và đổ hết hạt cà phê ra khỏi hộp đựng.



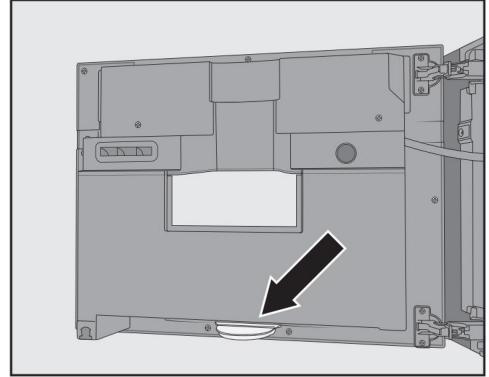
Không loại bỏ các thành phần để cải thiện dòng chảy của đậu (xem mũi tên).

Dùng khăn hơi ẩm để vệ sinh hộp đựng hạt cà phê và nắp bằng tay. Lau khô cẩn thận tất cả các bộ phận trước khi đổ lại hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt cà phê. Đậy nắp lại. Đẩy hộp đựng hạt cà phê trở lại.

máy pha cà phê.

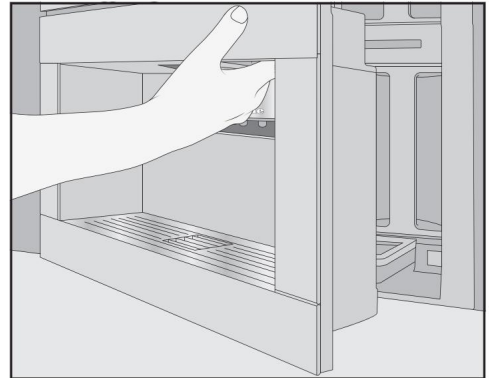
Đóng cửa thiết bị.

Vệ sinh bên trong, bên trong cửa thiết bị và khay hứng nước Vệ sinh bên trong và mặt trước của thiết bị như một phần của quy trình vệ sinh thông thường. Ví dụ, nếu bạn tháo bình chứa nước, hãy tận dụng cơ hội này để vệ sinh khu vực bên dưới bình chứa nước cùng lúc.



Khay hứng nước nằm ở phía dưới bên trong cửa thiết bị.

Tháo và đổ khay hứng nước thường xuyên. Khay hứng nước có thể rửa bằng máy rửa chén.



Mở cửa thiết bị. Tháo và vệ sinh khay hứng nước. Tháo các bộ phận sau ra khỏi bên trong:

- bình đựng nước
- khay hứng nước
- hộp đựng bảo dư ống
- đơn vị pha chế
- hộp đựng đậu

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

Vệ sinh và chăm sóc

Dùng khăn sạch và hơi ẩm/khăn sợi nhỏ lau sạch bên trong và bên trong cửa thiết bị bằng tay.

Lau khô bên trong và cửa thiết bị bằng vải mềm. Lắp lại tất cả các bộ phận

vào đúng vị trí, bao gồm cả khay hứng nước.
Đóng cửa thiết bị.

Vệ sinh mặt trước của thiết bị

Nếu vết bẩn không được loại bỏ kịp thời, nó có thể làm bề mặt bị thay đổi hoặc đổi màu.

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn trên mặt trước của thiết bị.

Đảm bảo nước không thể chảy vào phía sau màn hình.

Vệ sinh mặt trước của thiết bị sau khi tẩy cặn. Nếu có thể, hãy lau sạch ngay bất kỳ chất tẩy cặn nào bị đổ ra.

Mẹo: Trục nước khi vệ sinh bằng điều khiển, hãy mở cửa thiết bị. Điều này sẽ ngăn ngừa việc vận hành vô tình. Vệ sinh mặt trước của thiết bị bằng vải sạch và hơi ẩm/vải sợi nhỏ.

Lau khô tất cả bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng Khăn sợi nhỏ Miele để lau mặt trước.

Chương trình bảo trì

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

- Rửa sạch máy
- Rửa sạch đũa ống dẫn sữa
- Vệ sinh đũa ống dẫn sữa
- Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế
- Tẩy cặn máy

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

Mẹo: Để tránh phải đổ khay hứng nước thường xuyên, bạn có thể đặt hộp đựng nước dư đi vào trung tâm.

Mở menu Bảo trì . Chạm vào nút điều khiển cảm biến .

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

Rửa sạch thiết bị Nếu bạn

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

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

Rửa sạch đũa ống dẫn sữa Nếu bạn

pha đồ uống có sữa, máy pha cà phê sẽ tự động rửa sạch đũa ống dẫn sữa sau vài phút. Bạn cũng có thể khởi động chức năng Rửa sạch đũa ống dẫn sữa theo cách thủ công.

Vệ sinh đũa ống dẫn sữa Đũa ống dẫn sữa phải được vệ sinh ít nhất một lần một tuần.

Chương trình bảo trì đũa ống dẫn sữa sạch kéo dài trong khoảng 15 phút. Chạm vào nút điều khiển cảm biến . Chọn Làm sạch đũa ống dẫn sữa.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình sẽ bắt đầu và nhiều thông báo khác nhau sẽ xuất hiện trên màn hình.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

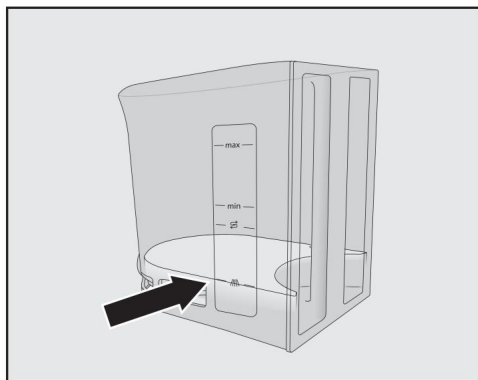
Khi đổ đầy bình chứa nước bằng chất tẩy rửa và nước ấm đến biểu tượng và lắp vào. Đóng cửa. Xuất hiện trên màn hình, hãy tiến hành như sau: Để có kết quả vệ sinh tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên

sử dụng Chất tẩy rửa Miele cho đũa ống dẫn sữa.

Chất tẩy rửa dạng bột dành cho đũa ống dẫn sữa đũa được phát triển đặc biệt để sử dụng với Máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng sau này.

Bạn có thể đặt mua chất tẩy rửa đũa ống dẫn sữa từ cửa hàng trực tuyến Miele, từ Dịch vụ khách hàng Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn. Thêm 2 thanh chất tẩy rửa

đũa ống dẫn sữa vào bình chứa nước.



Đổ nước ấm vào bình chứa nước đến vạch và khuấy đều dung dịch.

Thực hiện theo hướng dẫn về tỷ lệ pha trộn chất tẩy rửa một cách cẩn thận. Đổ lượng nước quy định vào bình chứa nước.

Nếu không, việc vệ sinh sẽ không hoàn tất.

Lắp lại bình chứa nước.

Đóng cửa thiết bị.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình. Nếu

đũa ống dẫn sữa thực hiện trên màn hình, rửa sạch bình chứa nước bằng nước sạch. Đảm bảo không còn chất tẩy rửa nào trong bình chứa nước.

Đổ đầy nước uống vào bình chứa nước.

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

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

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

Nên sử dụng Viên vệ sinh Miele để vệ sinh bộ phận pha chế.

Chúng đũa phát triển đặc biệt để tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế của Máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng sau này.

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

Sau khi 200 phần đã đũa 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 đũa tẩy dầu mỡ.

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế

Chạm vào nút cảm biến.

Chọn Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế và chạm vào OK.

Vệ sinh và chăm sóc

Sau đó, chương trình bảo trì sẽ bắt đầu.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

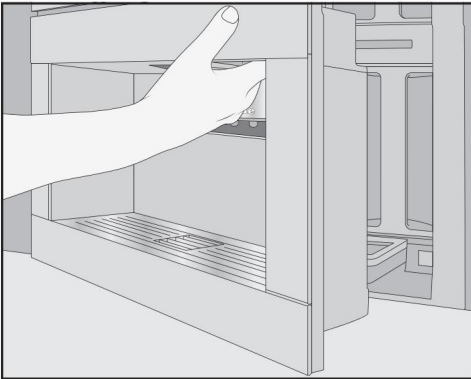
Tháo bình chứa nước và bộ phận pha chế. Vệ sinh bên trong máy. Rửa sạch bộ phận pha chế bằng tay và lắp lại bằng viên làm sạch, sẽ xuất hiện trên màn hình.

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong

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

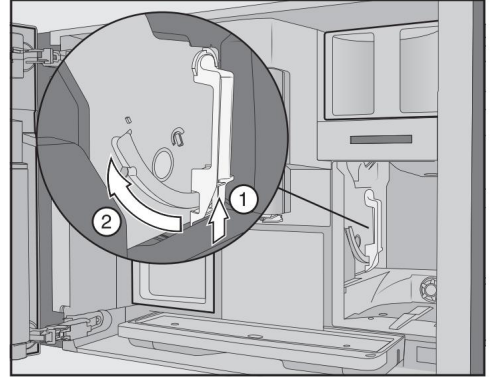
Chỉ vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay với nước ấm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào.

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 dư với nước chảy một lần một tuần.



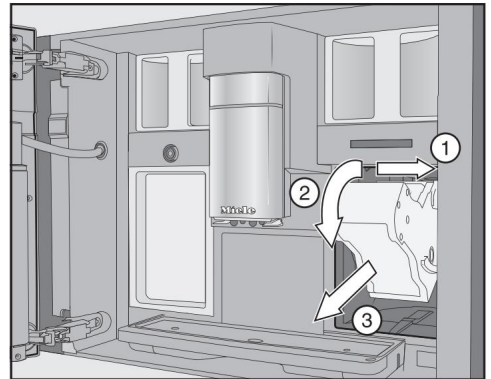
Mở cửa thiết bị. Tháo bình chứa

nước.



Nhấn nút dư với tay cầm của

bộ phận pha chế và trong khi thực hiện, hãy xoay tay cầm về phía trước.



Đầu tiên kéo bộ phận pha chế sang một bên rồi kéo ra phía trước. Nghiêng bộ phận pha chế về phía trước.

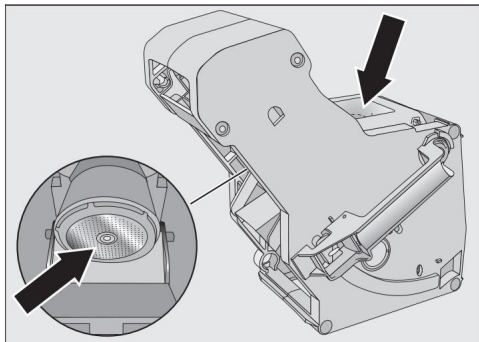
Nếu bạn không thể tháo bộ phận pha chế hoặc chỉ có thể tháo ra một cách khó khăn thì bộ phận pha chế không ở đúng vị trí (xem phần "Câu hỏi thường gặp").

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

Nếu không, không thể lắp lại bộ phận pha chế.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dư ới vòi nư ớc ắm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa.



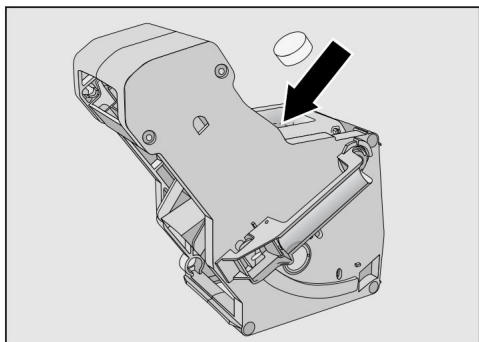
Lau sạch phần cà phê còn lại trên hai bộ lọc. Một bộ lọc nằm trong phễu và bộ lọc còn lại nằm bên trái phễu.

Quá trình tháo bộ phận pha chế khiến cà phê xay rơi i vào khay nhỏ giọt. Tháo khay nhỏ giọt và vệ sinh

nắp.

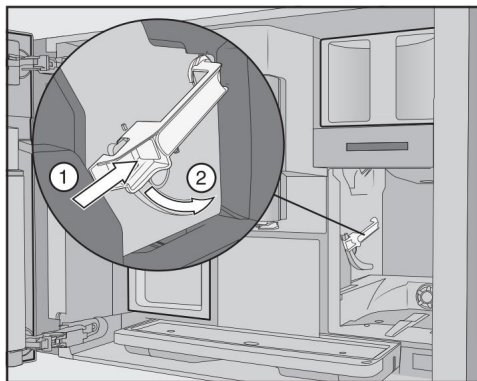
Làm sạch bên trong bình cà phê máy (xem thêm "Vệ sinh và bảo dư ỡng - Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay"). Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cà phê xay khô.

Thả viên thuốc tẩy rửa vào bộ phận pha chế



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 về phía sau .

Đẩy bình chứa nư ớc và khay hứng (cộng với bình chứa bã cà phê) trở lại máy pha cà phê.

Đóng cửa máy.

Thực hiện theo các hư ớng dẫn bổ sung 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 qua quá trình sử dụng. Tần suất cần phải tẩy cặn máy sẽ

Vệ sinh và chăm sóc

tùy thuộc vào độ cứng của nước ở khu vực của bạn.
Cần vôi phải được loại bỏ thường xuyên.

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

Phải thực hiện việc tẩy cặn. Quá trình này mất khoảng 35 phút.

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

Khi số phần còn lại đạt đến 0, máy pha cà phê sẽ bị khóa.
Bạn có thể tắt máy pha cà phê nếu bạn không muốn thực hiện chương trình tẩy cặn tại thời điểm này. Bạn không thể pha bất kỳ đồ uống nào cho đến khi máy được tẩy cặn.

Tẩy cặn sau khi lời nhắc xuất hiện trên màn hình.
Tẩy cặn

thiết bị sẽ xuất hiện trên màn hình. Xác nhận thông báo bằng OK.

Quá trình sẽ bắt đầu. Thực

hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Khi đặt 2 viên khử cặn vào bình chứa nước và đổ nước ấm vào bình cho đến khi biểu tượng khử cặn xuất hiện trên màn hình, hãy thực hiện như sau.

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

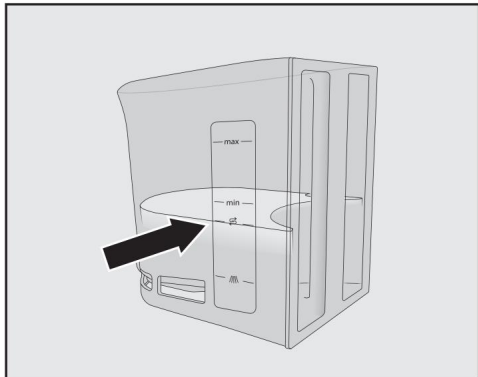
Viên tẩy cặn được phát triển đặc biệt dành cho máy pha cà phê Miele.

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

Hơn nữa, kết quả tẩy cặn cần thiết không thể được đảm bảo nếu dung dịch tẩy cặn không có nồng độ thích hợp.

Bạn có thể đặt mua viên tẩy cặn tại cửa hàng trực tuyến Miele, Trung tâm dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Bạn sẽ cần 2 viên tẩy cặn.



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

Thêm 2 viên tẩy cặn vào bình chứa nước.

Thực hiện theo hướng dẫn về tỷ lệ pha trộn một cách cẩn thận. Đổ đầy lượng nước đã chỉ định vào bình chứa nước.

Nếu không, quá trình tẩy cặn sẽ không hoàn tất.

Tiến hành tẩy cặn

Lắp lại bình chứa nước.

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

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

Tháo bình chứa nước và rửa sạch bằng nước sạch.

Đảm bảo không còn cặn dung dịch tẩy cặn trong
bình chứa nước. Đổ đầy nước máy vào bình
chứa nước.

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

Những câu hỏi thường gặp

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

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

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

Tin nhắn trên màn hình

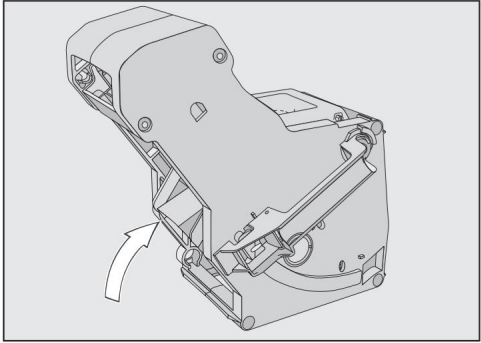
Thông báo lỗi phải được xác nhận bằng OK, nếu không, thông báo có thể xuất hiện trở lại trên màn hình ngay cả khi sự cố đã được khắc phục.

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

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

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
F1, F2, F80, F82 F353, F354	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê. Đợi khoảng 1 giờ trước khi bật lại máy.
F74, F77 F225, F226 F235, F353, F354	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê. Đợi khoảng 2 phút trước khi bật lại máy.

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>F73 hoặc</p> <p>Kiểm tra đơn vị pha chế</p>	<p>Bộ phận pha chế không được định vị đúng cách hoặc bị bẩn. Không thể ép cà phê xay. Kiểm tra xem bạn có thể tháo bộ phận pha chế không. Nếu bạn có thể tháo bộ phận pha chế, hãy rửa sạch dư dôi với nước chảy.</p>  <p>Đẩy vòi phun cà phê của bộ phận pha chế vào đúng vị trí (xem hình ảnh).</p> <p>Đặt lại bình chứa nước vào máy pha cà phê và đóng cửa lại. Không lắp bộ phận pha chế.</p> <p>Bật máy pha cà phê.</p> <p>Thao tác này sẽ khởi tạo động cơ của bộ phận pha chế và đưa nó trở lại vị trí bắt đầu. Khi Insert the brew unit xuất hiện trên màn hình, hãy đặt bộ phận pha chế trở lại máy pha cà phê. Đóng cửa máy. Nếu bạn không thể tháo bộ phận pha chế, hãy chuyển đổi</p> <p>tắt máy pha cà phê. Đợi khoảng 2 phút trước khi bật lại máy.</p>
<p>Chương trình bảo trì bị hủy bỏ sớm và thông báo sau xuất hiện trên màn hình: Đẩy bình chứa nước vào cho đến khi nó khớp vào.</p>	<p>Bình chứa nước chưa được đổ đầy và lắp đúng cách. Kiểm tra xem bạn đã chọn đúng đầu chứa a.</p> <p>Các ký hiệu được đánh dấu trên bình chứa nước cho biết lưu lượng nước cần thiết cho các chương trình bảo trì. Tắt cạn và Vệ sinh đường ống dẫn sữa: . Đổ đầy bình chứa nước đến vạch mức có liên quan và khởi động lại quy trình.</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
F233	<p>Cảm biến vành cốc chưa được lắp hoặc lắp không đúng cách.</p> <p>Nếu vòi trung tâm di chuyển lên trên và cảm biến vành cốc bị va chạm, ví dụ như với một chiếc cốc, cảm biến vành cốc sẽ mất vị trí tham chiếu. Xác nhận thông báo bằng OK. Cài đặt lại cảm biến vành cốc.</p> <p>Chức năng phát hiện vành cốc vẫn không hoạt động và vòi trung tâm vẫn ở vị trí trên cùng cho đến khi máy pha cà phê được bật lần tiếp theo. Chức năng phát hiện vành cốc được khởi tạo lại trong lần bật tiếp theo.</p>
F 307 hoặc Tháo van sữa và vệ sinh sạch sẽ	<p>Van sữa bị lỗi. Tháo và vệ sinh van sữa (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo và vệ sinh van sữa").</p>

Hiệu suất bất thường của hệ thống cà phê

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Màn hình vẫn tối khi máy pha cà phê được bật bằng nút Bật/Tắt	<p>Nút Bật/Tắt không được giữ đủ lâu. Chạm và giữ nút Bật/Tắt trong ít nhất 10 phút. 3 giây.</p> <p>Phích cắm không được cắm đúng cách vào ổ cắm điện. Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.</p> <p>Cầu chì bị ngắt vì máy pha cà phê, điện áp hoặc thiết bị khác bị lỗi. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ kỹ thuật.</p>
Đèn sẽ tắt sau khi máy pha cà phê được bật.	<p>Đèn đã tắt. Bật đèn (xem "Đèn" trong chú ý "Cài đặt").</p> <p>Đèn bị lỗi. Liên hệ với Dịch vụ kỹ thuật.</p>
Máy pha cà phê không phản hồi với thao tác trên màn hình.	<p>Có lỗi. Nhấn và giữ nút Bật/Tắt cho đến khi màn hình tắt và máy khởi động lại.</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Máy pha cà phê đột nhiên tắt.	<p>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").</p> <p>Phích cắm không đư ợc cắm đúng cách vào ổ cắm điện. Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.</p>
Các nút cảm biến không phản hồi. Máy pha cà phê không thể sử dụng đư ợc nữa.	<p>Có lỗi bên trong. Ngắt kết nối máy pha cà phê khỏi nguồn điện bằng cách rút phích cắm khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu dao.</p>
Có thể nghe thấy tiếng quạt mặc dù không có đồ uống nào đư ợc pha chế và máy pha cà phê đã tắt.	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Sau khi đồ uống đư ợc rót ra hoặc máy đã tắt, quạt bên trong sẽ tiếp tục chạy cho đến khi bên trong máy đư ợc hút ẩm đủ.</p>
Không thể tháo rời bộ phận pha chế.	<p>Bộ phận pha chế không đư ợc định vị đúng cách. Nếu cần, hãy xoay tay cầm trên bộ phận pha chế trở lại vị trí bắt đầu. Đóng cửa máy. Tắt máy pha cà phê.</p> <p>Đợi khoảng 1 phút trư ớc khi chuyển cà phê máy hoạt động trở lại.</p> <p>Thao tác này sẽ khởi tạo động cơ của máy pha chế và đư a nó trở lại vị trí bắt đầu. Nếu cần, hãy lặp lại các bước này.</p>
Việc rót đồ uống bị dừng lại trư ớc thời hạn mặc dù có một hộp đựng bên đư ới vòi trung tâm.	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Nếu bình chứa có miệng rất rộng khiến cảm biến vành cốc không thể tiếp xúc với mép bình chứa (ví dụ, trong trư ờng hợp cốc rất lớn), đồ uống sẽ bị hủy. Sử dụng bình chứa khác hoặc đặt bình chứa hiện tại sao cho cảm biến có thể phát hiện vành cốc.</p>

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Việc pha cà phê liên tục bị gián đoạn và thông báo Đổ đầy hộp đựng cà phê sẽ xuất hiện trên màn hình.	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Máy pha cà phê không phát hiện được cà phê xay.</p> <p>Một số loại cà phê tạo ra một lượng nhỏ cà phê khi xay. Thông thư ờng máy xay đư ợc đặ t quá mịn và lượng đư ợc đặ t ở mức tối thi ều. Xác nhận thông báo bằng OK.</p> <p>Nếu màn hình hiển thị tất cả các loại cà phê: Đặ t máy xay ở chế độ thô hơn n (xem "Cài đặ t máy xay"). Chọn lượng cà phê lớn hơn n.</p> <p>Đừng quên kiểm tra bất kỳ đồ uống nào đã thay đổi trong "Hồ sơ ngư ời dùng".</p>
	<p>Nếu thông báo chỉ xuất hiện khi pha chế một số loại đồ uống nhất địn h:</p> <p>Kiểm tra lượng cà phê đã cài đặ t cho đồ uống này (xem "Lượng cà phê"). Chọn lượng cà phê lớn hơn n.</p> <p>Bạn cũng có thể cần phải cài đặ t chế độ xay thô hơn n.</p>
Máy pha cà phê không tự bật mặc dù chế độ Bật ở bộ hẹn giờ đã đư ợc kích hoạt.	<p>Khóa hệ thống đã đư ợc kích hoạt.</p> <p>Hủy kích hoạt khóa hệ thống.</p> <p>Ngày hiện tại trong tuần chưa đư ợc chọn. Kiểm tra cài đặ t hẹn giờ và thay đổi nếu cần thi ết.</p> <p>Máy pha cà phê không đư ợc sử dụng sau khi đư ợc bật tự động ba lần liên tiếp (chế độ nghi). Bặ t máy và pha chế đồ uống.</p>
Hơi nư ớc đư ợc phun ra thay vì nư ớc khi pha nư ớc nóng hoặc pha trà.	<p>Có khả năng độ cao đã đư ợc đặ t sai. Thay đổi cài đặ t độ cao (Cài đặ t Độ cao). Nếu cần, bạn cũng có thể thay đổi nhiệt độ cài đặ t cho đồ uống (Tham số).</p>
Màn hình khó nhìn hoặc không thể đư ợc đư ợc.	<p>Độ sáng màn hình đã đư ợc đặ t quá thấ p. Thay đổi cài đặ t này (xem "Cài đặ t").</p>
Màn hình sáng lên nhưng máy pha cà phê không nóng và không có đồ uống nào đư ợc pha chế.	<p>Chế độ Demo để trình diễn máy pha cà phê tại các cửa hàng và phòng trưng bày đã đư ợc kích hoạt. Tắ t chế độ Demo (xem "Cài đặ t").</p>

Những câu hỏi thường gặp

Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Cà phê không đủ nóng.	Chiếc cốc chứa a dư ợc làm nóng trư ợc. Cốc càng nhỏ và thành cốc càng dày thì việc làm nóng cốc trư ợc càng quan trọng. Ví dụ, hãy làm nóng cốc trư ợc bằng nư ớc nóng.
	Nhiệt độ pha dư ợc đặt quá thấp. Đặt nhiệt độ pha cao hơn.
	Bộ lọc trong bộ phận pha chế bị chặn. Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay. Tẩy dầu mỡ trên bộ phận pha chế.
Máy xay cà phê phát ra tiếng ồn lớn hơn bình thường.	Hộp đựng hạt cà phê đã hết trong quá trình xay. Đổ đầy hạt cà phê tư ớ 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 Kỹ thuật.
Cà phê dư ợc rót vào cốc quá chậm.	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").
Lớp crema trên cà phê hoặc espresso không dư ợc như mong muốn.	Hạt cà phê không còn tư ớ i nữa. Nếu hạt cà phê rang dư ợc 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.

Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Cà phê có vị nhạt. Bã cà phê trong hộp đựng bã bị vón cục và có hạt.</p>	<p>Lưu ý rằng cà phê pha được ít hơn vì không có đủ hạt cà phê cho vào máy xay. Bạn đã sử dụng cà phê rang đậm chưa? Loại hạt cà phê này thường có dầu. Những loại dầu này có thể bám vào thành hộp đựng hạt cà phê và cản trở dòng chảy của hạt. Bạn có sử dụng loại cà phê có hạt rất lớn hoặc có kích cỡ hạt khác nhau không? Hạt cà phê có thể bị kẹt hoặc kẹt lại và tạo thành "cầu đậu". Vệ sinh hộp đựng hạt cà phê thường xuyên hơn nếu bạn sử dụng hạt cà phê sẫm màu hơn, nhiều dầu hơn. Nếu bạn sử dụng loại cà phê có hạt rất to hoặc hạt có kích thước khác nhau, hãy kéo nhẹ hộp đựng hạt ra và lắc chúng. Nếu cần, hãy thử sử dụng loại cà phê khác.</p>
<p>Cà phê không được rót ra đều từ cả hai máy rót. Sữa có thể bị bắn ra khi được đun nóng.</p>	<p>Cặn cà phê ở vòi trung tâm ngăn không cho đồ uống được rót ra. Tháo vòi trung tâm ra và rửa sạch tất cả các bộ phận - ngoại trừ nắp thép không gỉ - trong máy rửa chén. Hoạt động vệ sinh này nên được thực hiện một lần một tuần.</p>
<p>Độ đặc của bọt sữa không đạt yêu cầu.</p>	<p>Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo được bọt sữa tốt khi sử dụng sữa lạnh (dưới 50°F/10°C). Kiểm tra nhiệt độ của sữa trong bình đựng sữa. Đường ống dẫn sữa bị tắc và/hoặc van sữa bị bắn. Tháo và vệ sinh van sữa.</p>

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

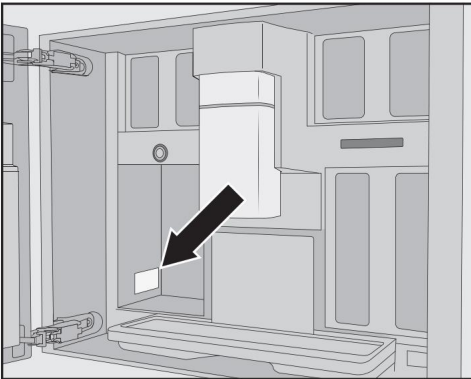
Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm Bạn có thể đăng ký sản phẩm của mình và/hoặc xem các điều khoản và điều kiện bảo hành của nhà sản xuất đối với các thiết bị và máy hút bụi Miele tại www.mieleusa.com.

Liên hệ khi có lỗi

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

Bạn có thể đặt lịch bảo dưỡng Miele trực tuyến tại www.miele.com/service.
Bạn có thể tìm thấy thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele ở cuối tài liệu này.

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



Phụ kiện

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

- Chất tẩy rửa đũa ống ống sữa để vệ sinh hệ thống sữa - Viên tẩy rửa để tẩy

dầu mỡ cho bộ phận pha

ché - Viên tẩy cặn để tẩy cặn cho

đũa ống ống nư ớc

- Bình giữ nhiệt

CJ Jug 1.0 L đựng cà phê hoặc trà (chức năng bình đun)

- Miele Black Edition Một cho tất cả

hoàn hảo để pha cà phê espresso, cà phê crema và cà phê đặc sản với sữa

- Máy pha cà phê espresso Miele Black Edition

Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê espresso

- Miele Black Edition Café Crema

Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê

- Miele Black Edition không chứa caffein

Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để làm các loại cà phê đặc biệt không chứa caffein

Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói Hộp các tông và vật liệu đóng gói bảo vệ thiết bị trong quá trình vận chuyển. Chúng được thiết kế để có thể phân hủy sinh học và tái chế.

Đảm bảo rằng bất kỳ bao bì nhựa, túi, v.v. nào đều được xử lý an toàn và để xa tầm tay trẻ em. Nguy cơ ngạt thở!

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



Tham khảo ý kiến chính quyền địa phương, 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 được xử lý. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn được 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.

Cài đặt

Kết nối điện

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) phù hợp với nguồn điện.

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

Dữ liệu kết nối cần thiết được ghi trên bảng dữ liệu bên trong thiết bị của bạn.

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

Nếu có thể, ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận. Nếu ổ cắm không còn tiếp cận được sau khi lắp đặt, phải cung cấp thêm phụ kiện ngắt kết nối cho tất cả các cực. Phụ kiện ngắt kết nối phù hợp bao gồm các công tắc có khoảng cách tiếp xúc tất cả các cực ít nhất là 1/8" (3 mm).

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

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong quá trình vận hành riêng biệt hoặc trong quá trình vận hành không đồng bộ với nguồn điện lưu trữ, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong quá trình lắp đặt.

Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của VDE-AR-E 2510-2.

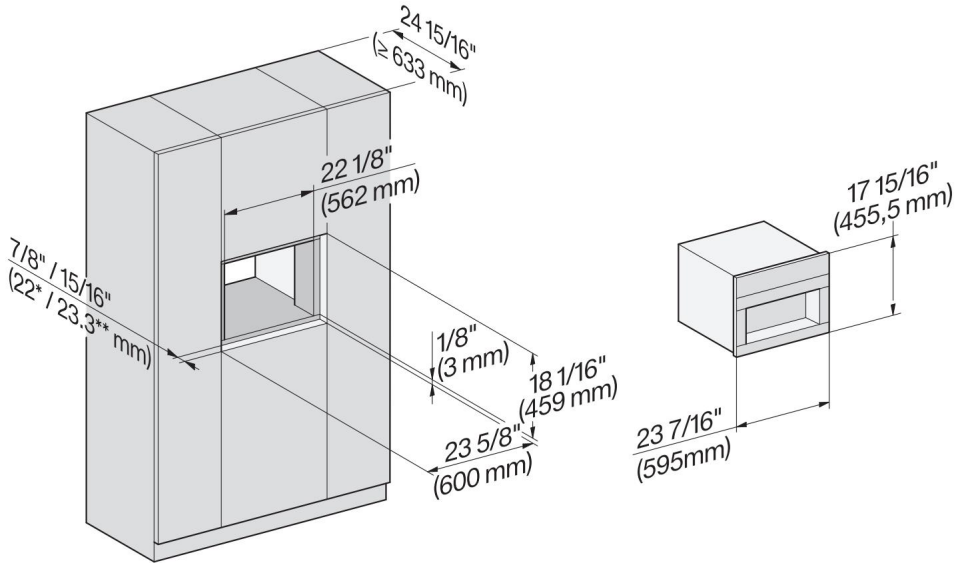
Máy pha cà phê không được sử dụng với phích cắm tiết kiệm năng lượng. Những phích cắm này làm giảm nguồn cung cấp năng lượng cho máy, có thể tạo ra nhiệt quá mức.

Kích thước lắp đặt

Lắp đặt trong tủ cao

Duy trì chiều cao lắp đặt tối thiểu là 33 7/16" (850 mm).

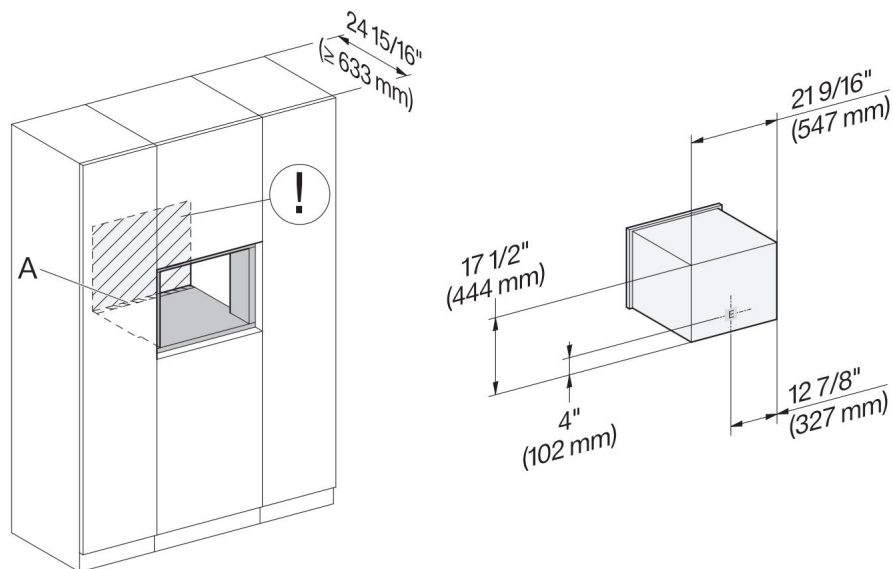
Tất cả các kích thước được tính bằng inch (mm).



Có thể kết hợp với các thiết bị tích hợp khác của Miele. Nếu máy pha cà phê được lắp phía trên một thiết bị khác, phải có một kệ kín, toàn chiều rộng giữa chúng. Nếu thiết bị được kết hợp với ngăn giữ ấm Gourmet/ngăn hút chân không tích hợp, không cần kệ ở giữa.

Cài đặt

Cài đặt và kết nối



Một đờng cắt (tộng ít nhất 20"/508 mm) ở sàn hốc của tủ cao dành cho
dây điện và thông gió

E Kết nối điện

Không có kết nối điện hoặc nư ớc trong khu vực này

Xây dựng trong máy pha cà phê Ngụy

Cơ cấu tự động tích do vận hành không đúng cách.

Một chiếc máy chưa được lắp ráp sẵn sẽ không an toàn và có thể gây tự động tích.

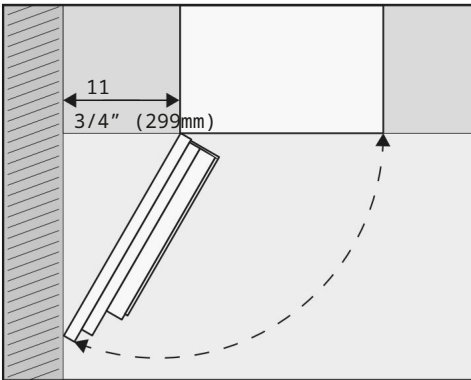
Chỉ sử dụng máy pha cà phê sau khi đã lắp sẵn.

Nguy cơ hư hỏng do vận hành không đúng cách.

Nếu không tuân thủ phạm vi nhiệt độ môi trường, máy pha cà phê có thể không hoạt động bình thường.

Chỉ sử dụng máy pha cà phê khi nhiệt độ môi trường nằm trong khoảng 60-100°F (16-38°C).

Duy trì chiều cao lắp đặt tối thiểu là 33 1/2" (850 mm).



Mẹo: Nếu khoảng cách ít nhất là 11 3/4" (299 mm) được giữ giữa tủ và máy pha cà phê, bạn sẽ có thể mở cửa máy rộng hơn, giúp sử dụng máy dễ dàng hơn. Ví dụ, sẽ dễ dàng hơn khi tháo hộp đựng hạt cà phê bên trái.

Để lắp máy, bạn sẽ cần một tua vít TX 20.

Mẹo: Chúng tôi khuyên bạn nên cung cấp một nơi để đặt máy pha cà phê có chiều cao bằng hốc tủ ông.

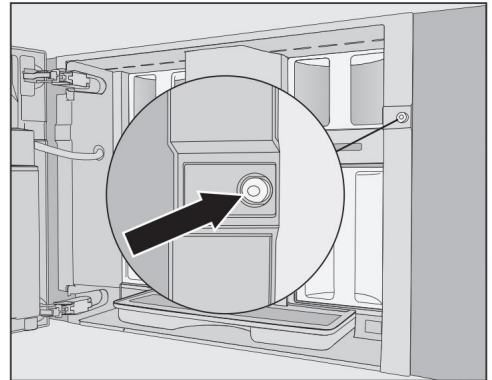
Điều này sẽ giúp việc kết nối thiết bị với nguồn điện dễ dàng hơn.

Kết nối nguồn điện

Hãy chú ý thông tin trong phần "Kết nối điện".

Kết nối máy pha cà phê với cung cấp điện.

Tháo bỏ các thanh chống vận chuyển



Có một nút silicon màu đỏ bên trong lỗ vít giúp cố định cửa thiết bị trong quá trình vận chuyển để tránh hư hỏng.

Tháo nút silicon trước khi vận máy pha cà phê vào tủ.

Kéo mạnh nút silicon màu đỏ để tháo nó ra khỏi lỗ vít.

Không cần dùng đến nút silicon nữa.

Vứt bỏ nó cùng với rác thải sinh hoạt.

Cài đặt

Đẩy vào và căn chỉnh máy pha cà phê

Cẩn thận không làm kẹt hoặc làm hỏng kết nối điện khi đẩy thiết bị vào hốc.

Đẩy máy pha cà phê vào hết hốc cho đến khi bạn cảm thấy có lực cản.

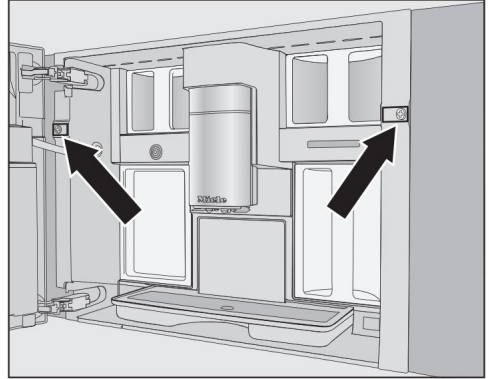
Không bao giờ căn chỉnh máy pha cà phê bằng cách điều chỉnh bản lề cửa. Điều này sẽ ngăn bình sữa gắn đúng cách và ảnh hưởng đến quá trình pha sữa.

Kiểm tra chiều cao của cà phê máy để đảm bảo rằng nó nằm chính giữa hốc và cân bằng. Căn chỉnh thiết bị nếu cần.

Bây giờ bạn có thể vận chuyển máy pha cà phê vào tủ.

Vận chuyển máy pha cà phê vào tủ

Mở cửa thiết bị.



Thiết bị được cung cấp kèm theo 2 vít TX20 (25 mm).

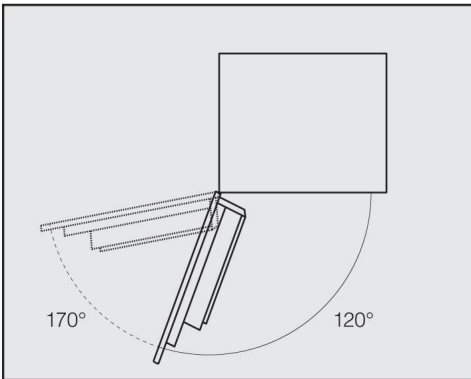
Cố định máy pha cà phê vào thành bên của tủ bằng các vít đi kèm. Vận chuyển cả hai vít bằng tay.

Mẹo: Để dễ dàng lắp vít ở bên trái, bạn có thể tháo bộ giới hạn mở cửa và tăng góc mở cửa lên khoảng 170° (xem “Bộ giới hạn mở cửa”). Đảm bảo có đủ không gian và cửa máy không đập vào tủ ở bên cạnh. Kiểm tra chức năng của máy pha cà phê.

Bộ giới hạn mở cửa Bàn lễ

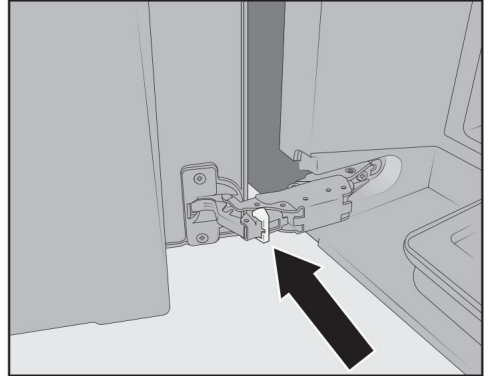
cửa máy pha cà phê được trang bị bộ giới hạn mở cửa giúp hạn chế góc mở của cửa máy ở mức khoảng 120° . Điều này sẽ ngăn không cho cửa máy đập vào tư ờng bên cạnh và bị hư hỏng khi mở.

Có thể tháo bộ giới hạn mở cửa, cho phép bạn tăng góc mở lên khoảng 170° . Điều này giúp bạn dễ dàng tháo hộp đựng đầu hơn n, ví dụ.



Tháo bỏ bộ giới hạn mở cửa

Đảm bảo có đủ không gian cho góc mở cửa lớn hơn và cửa máy không đập vào bức tư ờng bên cạnh.



Tháo bộ giới hạn mở cửa từ bàn lễ, ví dụ, bằng cách này chúng ta bằng tua vít.

Góc mở cửa máy hiện đã được tăng lên khoảng 170° .

Tuyên bố về sự phù hợp của FCC

Tiêu thụ điện ở chế độ chờ:	< 0,6W
Tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ kết nối mạng:	< 0,9W
Dải tần số	2,412GHz - 2,462GHz
Công suất truyền tải tối đa	< 100 mW



Mô-đun Wi-Fi EK037 Chứa ID

FCC: 2ACUWEK037 Chứa IC: 5669C-EK037 Thiết bị này tuân thủ Phần 15 của Quy định FCC

và các tiêu chuẩn RSS miễn giấy phép của Industry Canada. 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 này tuân thủ các giới hạn phơi nhiễm bức xạ của FCC được đặt ra cho môi trường không được kiểm soát. Thiết bị này phải được lắp đặt và vận hành với khoảng cách tối thiểu là 8" (20 cm) giữa bộ tản nhiệt và cơ thể bạn. Thiết bị này và ăng-ten của nó không được đặt cùng vị trí hoặc hoạt động cùng với bất kỳ thiết bị nào khác ăng-ten hoặc máy phát.

Tuyên bố của Bộ Công nghiệp Canada

Thiết bị kỹ thuật số này không vượt quá giới hạn Loại B về Phát xạ tiếng ồn vô tuyến từ thiết bị kỹ thuật số được nêu trong Quy định về nhiễu sóng vô tuyến của Bộ Truyền thông Canada.

Tuân thủ các thông số kỹ thuật ICES-003 Loại B của Canada.

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

Hoa Kỳ

Công ty TNHH Honey

Trụ sở quốc gia 9 Independence

Way Princeton, NJ 08540

www.mieleusa.com

Điện thoại hỗ trợ khách

hàng : 888-99-MIELE (64353)

info@mieleusa.com

Trụ sở quốc tế Miele & Cie. KG Carl-

Miele-Straße 29

33332 Gütersloh Đức

Canada

Ngư ời nhập khẩu

Miele giới hạn

Trụ sở chính và Trung tâm Miele 161 Four

Valley Drive Vaughan, ON

L4K 4V8 www.miele.ca

Trung tâm chăm sóc khách hàng

Điện thoại: 1-800-565-6435

905-532-2272

customercare@miele.ca

CVA 7440

en-Mỹ

M.-SỐ 11 388 870 / 03