

Vận hành và lắp đặt
Hư ớng dẫn
Máý pha cà phê tích hợp



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

Nội dung

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	6
Chuẩn bị thiết bị của bạn cho một kỳ nghỉ dài ngày.....	12
Hướng dẫn sử dụng thiết bị.....	14
Bình đựng sữa.....	16
Điều chỉnh vòi.....	16
Các ký hiệu trên màn hình.....	17
Sử dụng thiết bị.....	18
Màn hình cảm ứng.....	18
Hành động vận hành.....	19
Mật ong@nhà.....	22
Vận hành ban đầu.....	23
Trước khi sử dụng lần đầu tiên.....	23
Bật lần đầu tiên 23	
Thiết lập hệ thống bean.....	26
Hệ thống đầu.....	28
Thay đổi cài đặt hệ thống bean (Loại bean).....	28
Đổi tên kiểu bean.....	28
Thay đổi cách phân bố các container bean.....	29
Đổ đầy nước vào bình chứa.....	30
Bật và tắt.....	31
Chuẩn bị đồ uống.....	32
Cà phê.....	32
Pha cà phê có sữa và không sữa.....	32
Chuẩn bị sữa.....	32
Đổ đầy và lắp hộp đựng sữa.....	33
Pha chế đồ uống cà phê.....	34
Hủy một đồ uống.....	34
Bán đối.....	34
Làm 2 phần.....	34
Bình pha cà phê.....	35
Pha.....	35
trà pha trà 36.....	
Bắt đầu TeaTimer theo cách thủ công.....	36
Ấm trà.....	36
Phân phối nước ấm hoặc nước nóng 37	
Chế độ chuyên gia.....	38
Cài đặt máy xay.....	39
Xác định cài đặt máy xay lý tưởng.....	39
Điều chỉnh độ mịn của bột xay.....	39

Tham số	40
Loại đầu	40
Lưu ý cà phê	40
Pha cà phê xay trữ đông	40
Nhiệt độ pha chế	40
Nhiệt độ pha chế	40
Khẩu phần ăn	40
Hiển thị và thay đổi các tham số	41
Thay đổi kích thước phần ăn Đặt lại đồ uống	41
Hồ sơ	42
Tạo hồ sơ	42
Chỉnh sửa hồ sơ	42
Thiết lập thời điểm hồ sơ nên thay đổi	42
Hồ sơ : tạo và chế biến đồ uống	43
MyMiele	44
Bắt đầu di động	45
Cài đặt	46
Hiển thị và thay đổi cài đặt	46
Ngôn ngữ	46
Thời gian trong ngày	46
Ngày	46
Màn hình bắt đầu	46
Thiết bị	47
hẹn giờ Timer	47
Bộ hẹn giờ báo tri	47
Đồng hồ trà	47
Tập 48	48
Tự ng bày	48
Độ sáng	48
Bảng màu	48
Chạm nhanh	48
Chiếu sáng	48
Thông tin (hiển thị thông tin)	48
Nước ngọt	48
Độ cao	48
Chế độ hiệu suất 48	48
Chế độ Eco	49
Chế độ Barista	49
Chế độ Latte	49
Chế độ tiệc tùng	49

Nội dung

Độ cứng của nước.....	49
Chuyển động Phản ứng 50.....	
Khóa hệ thống	51
Mặt ong@nhà.....	51
Điều khiển từ xa 51	51
Giám sát tầm nhìn	
Cập nhật từ xa	52
Phiên bản phần mềm.....	53
Thông tin pháp lý.....	53
Chương trình tự động bày (chế độ demo)	53
Cài đặt mặc định của nhà máy.....	53
Vệ sinh và chăm sóc	54
Tổng quan về các khoảng thời gian vệ sinh.....	54
Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén 55	
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	56
Vệ sinh khay hứng nước và bình chứa bã cà phê.....	56
Vệ sinh nắp khay hứng nước.....	58
Bình đựng nước.....	58
Vệ sinh vòi trung tâm.....	59
Vệ sinh cảm biến vành cốc.....	61
Vệ sinh bình đựng sữa có nắp 61	
Vệ sinh van sữa (hàng ngày)	62
Tháo và vệ sinh van sữa (mỗi tháng một lần).....	62
Vệ sinh van sữa 63	
Vệ sinh hộp đựng đậu.....	65
Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay.....	65
Vệ sinh bên trong, bên trong cửa thiết bị và khay hứng nước nhỏ giọt	67
Vệ sinh mặt trước của thiết bị.....	68
Chương trình bảo trì	68
Mở menu Bảo trì 68	
Rửa sạch thiết bị.....	68
Rửa sạch đũa ống dẫn sữa	69
Làm sạch đũa ống dẫn sữa.....	69
Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong 70	
Tẩy cặn cho thiết bị	72
Tự động vệ sinh và tẩy cặn	75
Những điều cần đảm bảo trước và trong quá trình bảo trì tự động.....	75
Tự động vệ sinh	76
Hộp làm sạch Miele.....	76
Thay thế hộp mực vệ sinh.....	77
Tự động tẩy cặn	77
Hộp khử cặn Miele.....	78

Thay thế hộp mực tẩy cặn.....	79
Tháo hộp mực tẩy cặn.....	79
Lắp hộp mực tẩy cặn.....	79
Chọn không sử dụng hộp mực tẩy cặn.....	80
Bộ hẹn giờ bảo trì.....	80
Hủy chế độ tự động làm sạch và tẩy cặn	80
Hướng dẫn giải quyết vấn đề	81
Tin nhắn trên màn hình hiển thị	81
Hiệu suất bắt thứ 0ng của máy pha cà phê.....	84
Lỗi liên quan đến chức năng tự động vệ sinh và/hoặc tẩy cặn	87
Kết quả không đạt yêu cầu.....	88
Dịch vụ và bảo hành.....	91
Liên hệ khi có lỗi.....	91
Bảo hành	91
Phụ kiện.....	92
Vật liệu đóng gói / Xử lý thiết bị cũ	93
Cài đặt.....	94
Kết nối nư ớc ngọt.....	94
Kết nối điện 95	
Kích thước lắp đặt Xây dựng	96
trong máy pha cà phê 98	
Bộ giới hạn mở cửa 100	
Bản quyền và giấy phép	102

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Máy pha cà phê này tuân thủ mọi yêu cầu an toàn hiện hành của địa phương và quốc gia. Tuy nhiên, sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến thương tích cá nhân và thiệt hại vật chất.

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

Theo tiêu chuẩn IEC 60335-1, Miele đặc biệt khuyên bạn nên đọc và làm theo hướng dẫn trong chú ý về lắp đặt máy pha cà phê cũng như các lưu ý và cảnh báo về an toàn.

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

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Sử dụng hợp lý Máy

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

phê này không phù hợp để sử dụng ngoài trời. Không được sử dụng

máy pha cà phê này ở độ cao trên 2.000 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 bất kỳ mục đích nào khác. Chỉ những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu

kinh nghiệm và kiến thức mới được sử dụng máy pha cà phê này nếu họ được giám sát khi sử dụng.

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

An toàn với trẻ

em Nguy cơ bỏng ở vòi rút.

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

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

Lắp đặt máy pha cà phê ở nơi xa tầm với của trẻ em. Trẻ em dưới 8 tuổi phải tránh xa máy pha cà phê trừ khi được giám sát liên tục. Trẻ em phải được giám sát khi ở gần máy pha cà phê.

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

được phép vệ sinh máy pha cà phê. Chỉ trẻ em từ 8 tuổi trở lên mới được vệ sinh dưới sự giám sát của người lớn. Hãy nhớ rằng cà phê espresso và cà phê không phải là đồ uống phù hợp với trẻ em. Nguy cơ ngạt thở.

Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật

liệu đóng gói qua đầu, gây ra nguy cơ ngạt thở.

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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. Hư hỏng máy pha cà phê có

thể gây nguy hiểm cho sự an toàn của bạn.

Trước khi lắp đặt thiết bị, hãy kiểm tra xem có dấu hiệu hư hỏng nào không.

Không sử dụng thiết bị nếu thiết bị bị hỏng. Trước

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

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

an toàn về điện cho máy pha cà phê này khi được nối đất đúng cách. Yêu cầu an toàn cơ bản này là rất cần thiết. Nếu có nghi ngờ, hãy để thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện. Chỉ có thể đảm bảo máy pha cà phê hoạt động an toàn và đáng tin cậy nếu được kết nối với nguồn điện gia dụng.

Không kết nối máy pha cà phê với nguồn điện gia dụng bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Những thứ này không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị (nguy cơ hỏa hoạn). Không được sử dụng máy pha cà phê trong các cơ sở di động như tàu thuyền. 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

là vi sóng.

Rút phích cắm máy pha cà phê khỏi nguồn điện gia dụng ngay lập tức nếu bạn nhận thấy bất kỳ hư hỏng hoặc mùi khét nào, ví dụ. 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.

Cảnh báo và hư ớng dẫn an toàn

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 đư ợc ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh. Để bảo vệ chống cháy,

điện giặt và thư ớng tích cho ngư ời, không nhúng dây hoặc phích cắm vào nư ớc hoặc chất lỏng khác. Để giảm nguy cơ hỏa hoạn:

- Không đặt bất kỳ thiết bị sưởi ấm hoặc nấu ăn nào bên đư ới 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 đư ợc 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 đựng đồ ăn/ngăn hâm nóng thức ăn tích hợp phù hợp). Chỉ sử dụng máy pha cà phê trong phòng có nhiệt độ môi

trư ờng từ +60°F (16°C) đến +100°F (38°C). Chiều cao lắp đặt tối thiểu phải là 850 mm. Không đư ợc lắp máy pha cà phê này phía sau mặt trư ớc

cửa tủ đóng. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ phía sau mặt trư ớc cửa tủ khi đóng.

Điều này có thể làm hỏng máy và/hoặc tủ. Khi sửa chữa, phải ngắt kết nối máy pha cà phê khỏi nguồn điện gia dụng.

Máy pha cà phê chỉ đư ợc ngắt khỏi nguồn điện gia dụng nếu - cầu dao đã bị ngắt. - cầu chì đã

đư ợc tháo ra. - dây nguồn đã đư ợc rút ra.

Để thực hiện việc này, chỉ rút phích cắm, không rút dây nguồn. Trong thời gian máy pha cà phê còn bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên đư ợc thực hiện bởi kỹ thuật viên đư ợc Miele Service ủy quyền.

Nếu không, chế độ bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

Kết nối nước ngọt

Không kết nối máy pha cà phê với kết nối nước nóng. Van ngắt nước phải có thể tiếp cận được khi lắp đặt máy pha cà phê. Ống bảo vệ của ống cấp nước không được bị hỏng hoặc bị gấp khúc. Hệ thống bảo

vệ nước tích hợp cung cấp khả năng bảo vệ khỏi hư hỏng do nước, với điều kiện đáp ứng các điều kiện sau: - Máy pha cà

phê được lắp đặt đúng cách, kết nối với

cung cấp điện và hệ thống ống nước.

- Nếu phát hiện có lỗi, máy pha cà phê phải được sửa chữa ngay lập tức.
- Tắt vòi nước khi không sử dụng thiết bị trong một thời gian. Thời gian kéo dài (ví dụ: kỳ nghỉ).

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

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

Trước khi mở cửa, hãy lấy hết các vật chứa ra khỏi khay hứng nước trên cửa.

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

Nguy cơ gây thương tích cho mắt!

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

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

Xin lưu ý những điều sau đây liên quan đến nư ớc: -

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

- Khi sử dụng bình chứa nư ớc: chỉ sử dụng nư ớc uống lạnh, tự ơ i.

nư ớc để đổ đầy bình chứa nư ớc. Nư ớc nóng hoặc nư ớc 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.

Khi sử dụng nguồn nư ớc sạch: đổ hết nư ớc trong bình chứa mỗi ngày một lần.

- 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 bên trong 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 dư . Những thứ này có thể làm hỏng máy xay cà phê ngay khi bắt đầu xay. Không sử dụng hạt cà phê đã qua xử lý bằng đư ờng, caramel hoặc các chất khác và không cho chất lỏng có chứa đư ờng vào máy pha cà phê. Đư ờng sẽ làm hỏng thiết bị. Nếu sử dụng hạt cà phê đã khử caffein

sau khi pha chế đồ uống có hạt có caffein, vẫn có thể còn cặn từ hạt có caffein

trong máy xay hoặc khoang pha chế. Vứt bỏ đồ uống cà phê đầu tiên khi sử dụng cà phê đã khử caffein. Sữa sử dụng không đư ợc chứa bất kỳ chất phụ gia nào. Hầu

hết các chất phụ gia đều chứa đư ờng, đư ờng sẽ bám vào đư ờng ống dẫn sữa. Nếu sử dụng

sữa bò, hãy đảm bảo rằng sữa đã đư ợc tiệt trùng. Khi pha trà, vui lòng làm theo

hướng dẫn trên bao bì trà. Không đặt hỗn hợp cồn đang cháy bên dư ới vòi trung tâm.

Ngon lửa có thể đốt cháy các bộ phận bằng

nhựa và khiến chúng tan chảy. Không bám vào cửa thiết bị đang mở hoặc đặt bất kỳ

vật nào lên đó vì điều này sẽ làm hỏng bản lề của máy pha cà phê.

Không sử dụng máy pha cà phê để vệ sinh bất kỳ vật nào khác.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

bạn chọn tắt nư ớc 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 nư ớc 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 phụ tùng thay thế Chỉ sử dụng

phụ kiện Miele chính hãng. Nếu sử dụng các bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và/hoặc trách nhiệm sản phẩm sẽ không có hiệu lực. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm

không đư ợc nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc hư ơ ng tích cho ngư ời.

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

Miele sẽ đảm bảo cung cấp các bộ phận thay

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

Vệ sinh và bảo quản Rút

phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trư ớc khi vệ sinh. Để nguội trư ớc khi lắp hoặc tháo các bộ phận và trư ớc khi vệ sinh thiết bị. Vệ sinh máy pha cà phê và hộp đựng sữa hàng ngày,

đặc biệt là trư ớc khi sử dụng lần đầu tiên. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận dùng để vận chuyển sữa đều đư ợc vệ sinh cẩn thận

thư ờng xuyên. Sữa tự nhiên có chứa vi khuẩn sinh sôi nhanh chóng nếu đư ờng ống dẫn sữa không đư ợc vệ sinh đúng cách. Nếu bạn không sử dụng chức năng tẩy cặn và vệ sinh tự động, bạn phải thư ờng xuyên chạy các chư ơ ng trình bảo dư ỡng để vệ sinh đư ờng ống dẫn sữa và bộ phận pha chế, cũng như để tiến hành tẩy cặn. Miele không chịu trách nhiệm đối với thiệt hại do không vệ sinh và/hoặc tẩy cặn máy đúng cách, hoặc do sử dụng sai chất tẩy cặn/làm sạch hoặc nồng độ dung dịch không phù hợp.

Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi i nư ớc để vệ sinh thiết bị. Hơi i nư ớc có thể tiếp xúc với các bộ phận điện đang hoạt động và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

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

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

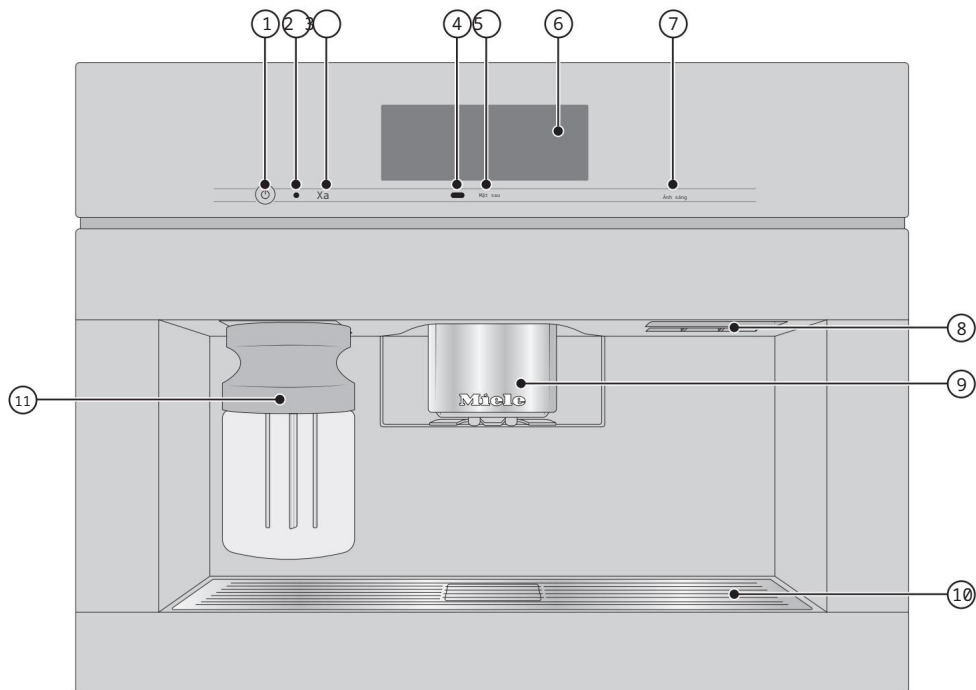
Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính hoặc các loại keo dán khác trên bề mặt thép không gỉ. Những thứ này sẽ làm hỏng bề mặt thép không gỉ, khiến chúng mất lớp phủ bảo vệ chống bụi bẩn. Lớp hoàn thiện trên bề mặt thép không gỉ dễ bị trầy xước.

Ngay cả nam châm cũng có thể gây trầy xước.

LƯU LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Nhìn từ bên ngoài



a Nút Bật / Tắt b

Giao diện quang học (chỉ dành cho Dịch vụ

Miele) c Nút cảm biến từ xa (MobileStart)

d Cảm biến chuyển động

e Nút cảm biến lùi f

Màn hình cảm ứng

g Nút cảm biến ánh sáng

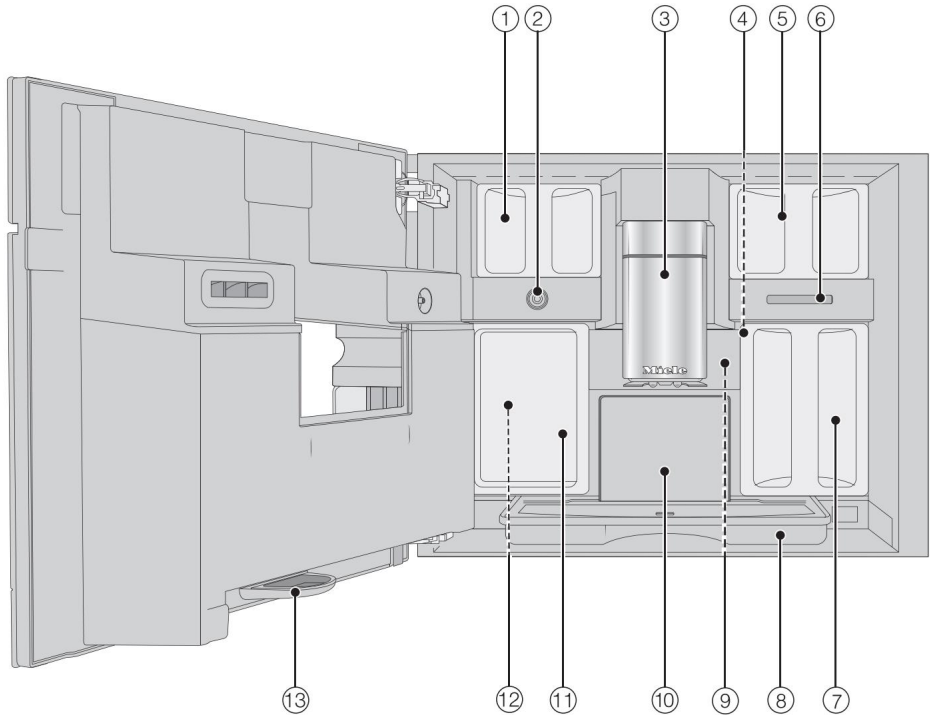
h Tay nắm cửa i

Vòng trung tâm có thể điều chỉnh độ cao với đèn j

Nắp khay hứng nước

nhỏ giọt k Bình đựng sữa

Góc nhìn bên trong



a Hộp đựng hạt (Loại A và Loại C) b Van
sữa c Vòi

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

đặt máy xay e Hộp

đựng hạt (Loại B) f Cửa

thoát gió g

Hộp đựng nước h

Khay hứng nước nhỏ

giọt có nắp

i Bộ phận pha chế j

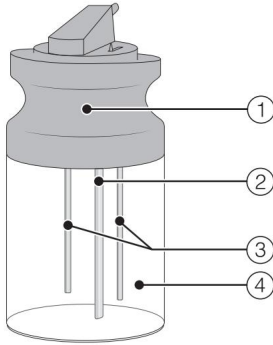
Hộp đựng bã k Hộp đựng bảo

dư ống l Giá đỡ để vệ sinh và tẩy cặn hộp mực (bao gồm bộ chuyển đổi) m

Khay hứng nước nhỏ giọt

Hướng dẫn sử dụng thiết bị

Bình đựng sữa



a Nắp

b Ống dẫn sữa c Thanh

cảm biến d Bình

thủy tinh

Điều chỉnh vòi

Vòi ở giữa không thể điều chỉnh bằng tay.

Trước khi pha đồ uống, vòi trung tâm sẽ di chuyển xuống và cảm biến vành cốc sẽ dừng vòi ở độ cao tối ưu cho cốc hoặc ly đang sử dụng.

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 vòi ở giữa nằm ở vị trí trên cùng hoặc giữa trước khi bạn mở cửa.

Biểu tượng trên màn hình Màn

hình hiển thị cả biểu tượng và văn bản, ví dụ, biểu tượng cho nhiều loại đồ uống khác nhau. Một số trong số này được giải thích dưới đây.

Biểu tượng

Giải thích

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 biểu thị menu “Cài đặt” và tùy chọn menu “Ngôn ngữ”.

Biểu tượng này xuất hiện nếu khóa hệ thống được kích hoạt. Các nút điều khiển bị khóa.

Biểu tượng và thời gian bật mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình 23:59 giờ trừ 5s khi máy pha cà phê chuẩn bị bật nếu bộ hẹn giờ Bật và cài đặt hiển thị thời gian được kích hoạt (xem “Cài đặt - Bộ hẹn giờ”).

Biểu tượng này xuất hiện trong chương trình bảo trì đường ống dẫn sữa và trong quá trình vệ sinh tự động. (Biểu tượng này cũng có trên bình chứa nước: đổ nước tới vạch này.)

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 và mã lỗi sẽ xuất hiện nếu lỗi xảy ra.

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 tượng “Điều khiển từ xa” sẽ xuất hiện nếu Miele@home đã được thiết lập cho máy pha cà phê và cài đặt Điều khiển từ xa | Bật đã được chọn.

Biểu tượng “SuperVision” sẽ xuất hiện nếu Miele@home đã được thiết lập cho máy pha cà phê và cài đặt SuperVision | Màn hình SuperVision | Bật đã được chọn.

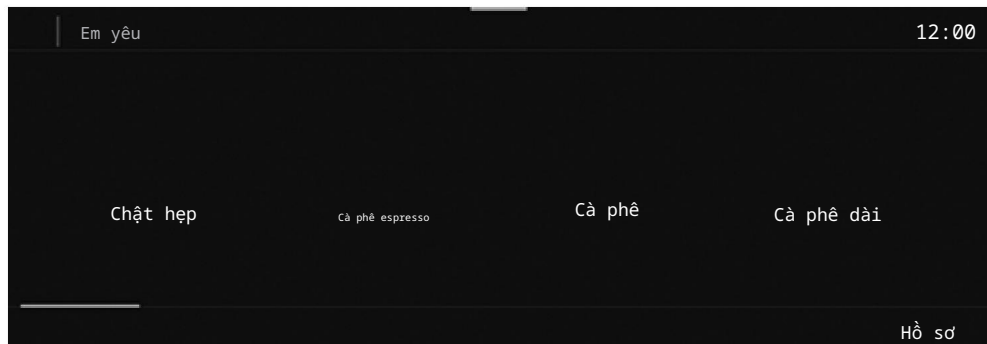
Sử dụng thiết bị

Màn hình cảm ứng

Màn hình cảm ứng nhạy có thể bị trôi xư ớc do các vật nhọn hoặc sắc nhọn như bút.

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình cảm ứng.

Màn hình cảm ứng đư ợc chia thành nhiều vùng.



Đư ờng dẫn menu xuất hiện ở bên trái tiêu đề. Nếu bạn chạm vào tên menu trong tiêu đề, màn hình sẽ chuyển sang menu đó. Để chuyển sang màn hình bắt đầu, hãy chạm vào .

Thời gian trong ngày đư ợc hiển thị ở bên phải tiêu đề. Các ký hiệu bổ sung cũng có thể xuất hiện, ví dụ: TeaTimer .

Menu hiện tại và các tùy chọn menu đư ợc hiển thị ở giữa màn hình. Bạn có thể cuộn sang phải hoặc trái bằng cách vuốt ngón tay qua màn hình sang phải hoặc trái.

Các tùy chọn xuất hiện ở chân trang sẽ khác nhau tùy theo menu đư ợc chọn; ví dụ:

DoubleShot , Lữ u hoặc OK.

Sử dụng thiết bị

Thao tác vận hành Tất cả các

tùy chọn có thể lựa chọn đều được hiển thị bằng màu đen hoặc trắng theo bảng màu bạn chọn.

Mỗi lần bạn chạm vào một tùy chọn khả thi, các ký tự liên quan (từ và/hoặc ký hiệu) sẽ sáng màu cam.

Chọn tùy chọn menu Chạm vào

trụ ởng hoặc giá trị bạn muốn trên màn hình cảm ứng.

Cuộn Bạn có

thể cuộn sang trái hoặc phải.

Vuốt trên màn hình. Để thực hiện việc này, hãy đặt ngón tay của bạn lên màn hình cảm ứng và vuốt theo hướng bạn muốn.

Thanh ở phía dưới để bạn biết bạn đang ở đâu trong menu hiện tại.

Thoát khỏi cấp độ menu

Chạm vào nút Cảm biến quay lại. Hoặc, chạm vào tên menu cấp cao hơn trong danh sách menu.

Những mục nhập được thực hiện trước thời điểm này mà chưa được xác nhận bằng OK sẽ không được lưu.

Mẹo hữu ích: Chạm vào nút cảm biến Quay lại ba lần liên tiếp sẽ đưa bạn đến menu đồ uống.

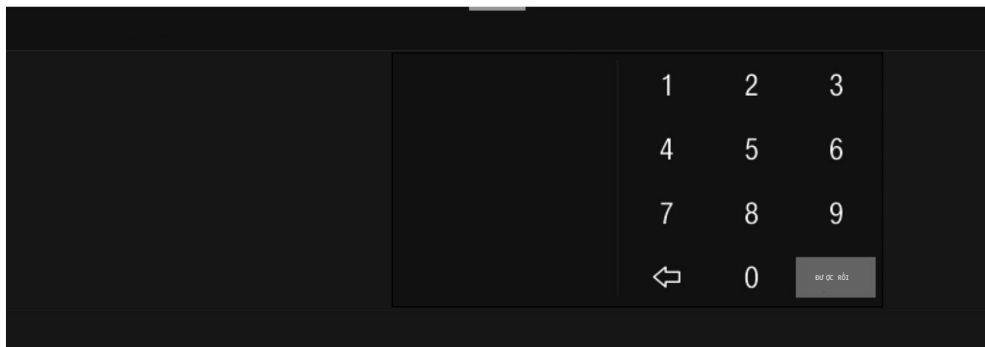
Nhập số bằng con lăn Vuốt con lăn lên

hoặc xuống cho đến khi giá trị bạn muốn được hiển thị ở giữa màu cam. Xác nhận bằng OK.

Sử dụng thiết bị

Nhập số bằng bàn phím số Chạm vào giá trị màu cam hiển thị

ở giữa và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi bàn phím số xuất hiện.



Chọn giá trị bạn muốn: ngay khi bạn nhập giá trị hợp lệ, OK sẽ chuyển sang màu xanh lá cây. Sử dụng mũi tên để xóa số đã nhập cuối cùng.

Xác nhận bằng OK.

Nhập tên Các chữ cái

được nhập bằng bàn phím. Tốt nhất là chọn những cái tên ngắn, dễ nhớ. Nhấn vào các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

Mẹo hữu ích: Sử dụng mũi tên để xóa ký tự đã nhập cuối cùng. Nhấn Lưu.

Hiển thị menu ngữ cảnh Khi bạn đang ở

trong một số menu nhất định, một menu ngữ cảnh có thể được hiển thị, ví dụ, để cấu hình đồ uống.

Ví dụ, bạn có thể

chạm vào tên của một đồ uống và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Để đóng menu ngữ cảnh, hãy chạm vào một vùng của màn hình cảm ứng nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Sử dụng thiết bị

Di chuyển mục nhập

Bạn có thể thay đổi thứ tự các mục nhập trong menu đồ uống, trong Hồ sơ và trong MyMiele. Chạm vào một

mục nhập và giữ ngón tay trên mục đó cho đến khi menu ngừng xuất hiện.

Chọn Di chuyển.

Đứng ở viền màu cam sẽ xuất hiện xung quanh mục nhập. Chạm

vào mục nhập đã chọn và giữ ngón tay trên màn hình. Kéo mục nhập đến vị trí mong muốn.

Trợ

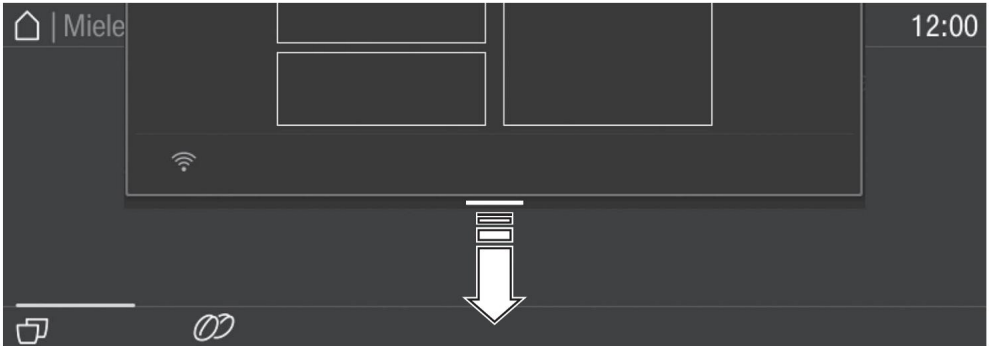
giúp Trợ giúp theo ngữ cảnh có sẵn cho một số chức năng nhất định. Trong trợ giúp hợp này, Trợ giúp xuất hiện ở dòng dư ới cùng.

Chạm vào Trợ giúp để hiển thị thông tin bằng văn bản và hình ảnh.

Chạm vào Đóng để quay lại menu trước đó.

Menu kéo xuống

Trong số những tính năng khác, menu thả xuống cung cấp quyền truy cập vào sơ đồ biểu diễn các hộp chứa bean và Chế độ chuyên gia.



Chạm vào đứ ởng màu cam ở cạnh trên cùng của màn hình và kéo xuống bằng ngón tay của bạn.

Các cài đặt đang hoạt động đứ ợc đánh dấu màu cam.

Để đóng menu thả xuống, hãy kéo nó trở lại đầu trang hoặc chạm vào vùng màn hình cảm ứng nằm bên ngoài cửa sổ menu.

Mật ong@nhà

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

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

mạng Wi-Fi

- ứng dụng Miele
- Tài khoản người dùng Miele. Bạn có thể tạo tài khoản người dùng thông qua 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. Việc kết nối máy pha

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

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

Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

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

Do đó, không phải lúc nào cũng đảm bảo tính khả dụng của các chức năng nổi bật.

Tính khả dụng của Miele@home

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

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

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

Ứng dụng Miele

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



Vận hành ban đầu

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Kết nối máy pha cà phê với nguồn nước và 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, bình chứa đậu và vòi ở giữa.

Chuẩn bị sẵn những thứ sau (có kèm khi giao hàng) khi lắp đặt máy lần đầu tiên: - Hộp làm sạch Miele - Hộp tẩy cặn Miele

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 tại nhà.

Khi bạn khởi động lần đầu tiên, màn hình sẽ hiển thị thông tin sau: Đã thiết lập Miele@home?

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

Đảm bảo tín hiệu mạng Wi-Fi đủ mạnh ở nơi bạn muốn 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 Tiếp tục để tiến hành thiết lập ban đầu.

Đặt ngày Đặt ngày

hiện tại và chạm vào OK.

Cài đặt thời gian

Cài đặt thời gian hiện tại trong ngày và chạm vào 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 thêm thông tin ở phần "Độ cứng của nước" trong mục "Cài đặt".

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

Vận hành ban đầu

Lựa chọn nguồn cung cấp nước (Chính Nước ớc)

Máy pha cà phê được thiết kế để lắp vào nguồn cung cấp nước. Bạn có thể lựa chọn giữa các tùy chọn cung cấp nước sau:

- **Bật:** Bình chứa nước sẽ tự động được nạp nước uống thông qua đường ống nước sạch.
- **Tắt:** Bạn phải đổ đầy bình chứa nước bằng tay. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để thông báo cho bạn về việc này.

Chọn tùy chọn bạn muốn.

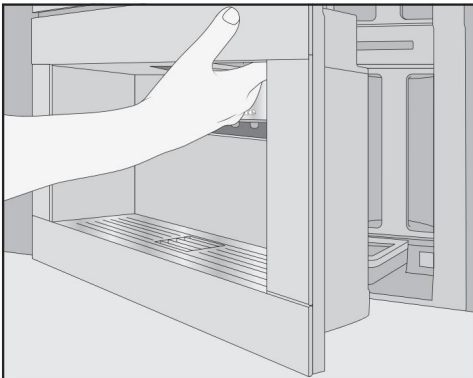
Thiết lập chế độ vệ sinh và tẩy cặn tự động Thông tin

về chế độ vệ sinh và tẩy cặn tự động sẽ hiển thị trên màn hình.

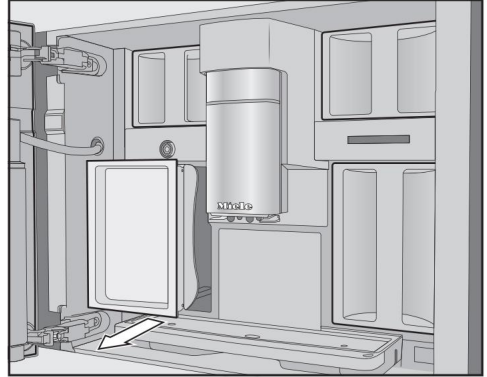
Xác nhận bằng OK.

Mẹo hữu ích: Chạm vào Trợ giúp để hiển thị hướng dẫn minh họa.

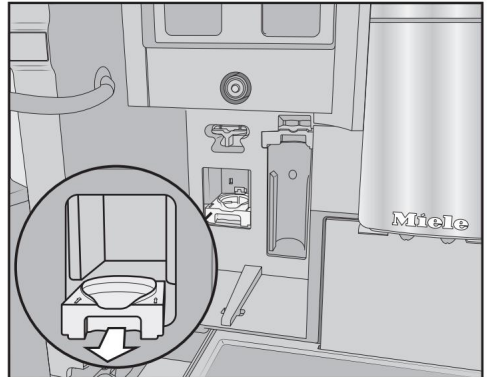
Lắp hộp mực làm sạch. Bây giờ bạn sẽ được nhắc lắp hộp mực làm sạch.



Mở cửa máy pha cà phê.



Tháo hộp đựng bảo trì ở phía bên trái.



Kéo hộp đựng hộp mực vệ sinh về phía trước để tháo ra.

Sau khi lấy hộp mực làm sạch ra khỏi bao bì, hãy tháo nắp vận.

Không còn cần phải đội mũ nữa.

Vận hành ban đầu



Đặt hộp đựng chất bảo dưỡng trở lại bên trong máy pha cà phê và đóng cửa máy.

Hộp lọc cần sẽ chứa đầy nước khi máy được tắt lần tiếp theo.

Luôn đợi máy pha cà phê tự tắt. Không được ép máy tắt.

Sau khi lắp hộp mực vệ sinh và tẩy cặn, một thông báo sẽ xuất hiện liên quan đến thời gian bắt đầu hiện tại được đặt để vệ sinh và tẩy cặn tự động. Nếu bạn muốn thay đổi thời gian bắt đầu, hãy chạm

vào Hẹn giờ và chọn thời gian cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian bắt đầu tự động vệ sinh và tẩy cặn sau đó.

Chọn Chế độ Hiệu suất Bạn có thể chọn chế độ phù hợp với sở thích cá nhân của mình (xem “Cài đặt - Chế độ Hiệu suất”).

- Chế độ Eco: Đây là chế độ tiết kiệm năng lượng 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.

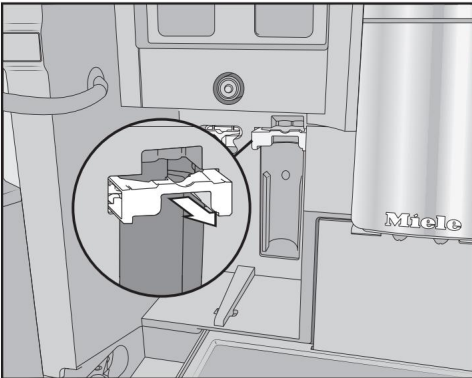
Chọn chế độ bạn muốn.

Máy pha cà phê hiện đã được thiết lập thành công để sử dụng. Bây giờ bạn có thể đổ đầy hệ thống hạt cà phê.

Vặn chặt hộp mực làm sạch vào giá đỡ lộn ngược.

Đẩy giá đỡ và hộp mực vào máy pha cà phê cho đến khi giá đỡ kêu tách vào đúng vị trí.

Lắp hộp mực tẩy cặn Lấy hộp mực tẩy cặn ra khỏi bao bì.



Kéo giá đỡ hộp mực tẩy cặn về phía trước.

Lắp hộp mực tẩy cặn và đẩy nó lên cao nhất có thể. Trượt giá đỡ hộp mực tẩy

cặn trở lại vị trí cũ.

Vận hành ban đầu

Thiết lập hệ thống hạt cà phê Sau khi thiết

lập máy pha cà phê, bạn sẽ đư ợc nhắc thiết lập hệ thống hạt cà phê. Máy pha cà phê sẽ hỗ trợ bạn khi lần đầu tiên đổ đầy và đặt tên cho hộp đựng hạt cà phê.

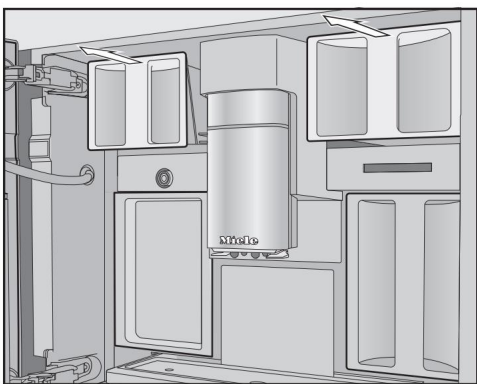
Nhấn Có.

Nếu bạn chọn Không, trợ lý thiết lập hệ thống bean sẽ không hiển thị nữa.

Đổ đầy các hộp đựng đậu

Máy pha cà phê có 2 ngăn đựng hạt cà phê

ở phía trên bên trái và bên phải. Mở cửa máy.



Kéo hộp đựng đậu ra và mở nắp.

Đổ đầy hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt.

Đậy nắp hộp đựng đậu lại để đậy kín.

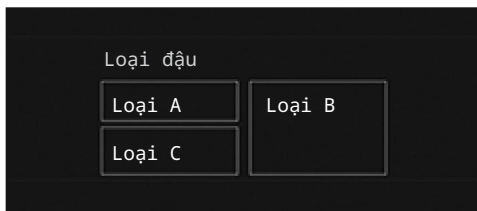
Đẩy hết hộp đựng hạt cà phê vào máy pha cà phê.
Đóng cửa máy lại.

Mẹo hữu ích: Ghi lại từng loại đậu.

Sau khi đổ đầy hạt đậu vào hộp đựng, bây giờ bạn có thể gọi tên các loại đậu.

Đặt tên cho các loại đậu 3 hộp đựng

đậu đư ợc hiển thị trên màn hình như sau và đư ợc đặt tên trư ớc.



Nếu bạn đổi tên các hộp chứa bean, vui lòng lưu ý những điều sau:

- Tốt nhất là chọn những câu ngắn gọn, dễ nhớ tên.
- Nếu bạn đang sử dụng cùng loại Nếu bạn cho đậu vào 2 hoặc 3 hộp đựng đậu cùng một lúc (ví dụ, vì bạn chỉ sử dụng một loại đậu), hãy đảm bảo bạn đặt tên chúng theo cùng một cách.

Tên loại đậu cho hộp đựng đậu? xuất hiện trên màn hình và Loại A đư ợc tô sáng màu cam.

Nhấn Có.

Trình chỉnh sửa sẽ mở ra trên màn hình.

Nhập tên bạn muốn cho hộp chứa bean rồi chạm vào Lưu. Bây giờ, hãy đặt tên cho 2 hộp chứa bean còn lại.

<Kiểu XY> Phân bố sẽ xuất hiện trên thanh tiêu đề của màn hình.

Phân bố các loại đậu Bây giờ bạn

cần phân bố đồ uống cho các loại đậu. Các đồ uống đã chọn đư ợc đánh dấu màu cam.

Vận hành ban đầu

Bây giờ hãy chọn đồ uống sẽ được pha chế từ loại đậu này.

Xác nhận lựa chọn của bạn bằng OK.

Bây giờ là lúc phân bổ loại hạt tiếp theo. Các loại đồ uống cà phê chưa được phân bổ sẽ được hiển thị.

Chọn đồ uống sẽ được

được chế biến từ loại đậu này.

Xác nhận bằng OK.

Bất kỳ đồ uống nào còn lại chưa được chọn sẽ được phân bổ cho loại hạt thứ ba.

Bạn đã thiết lập xong hệ thống pha chế và bây giờ bạn có thể pha chế đồ uống.

Mẹo hữu ích: Chạm vào Tất cả đồ uống để chọn tất cả đồ uống. Sau đó, bạn có thể bỏ chọn những đồ uống bạn không muốn.

Nếu bạn không phân bổ hộp đựng hạt cà phê cho từng loại đồ uống, bạn sẽ được hỏi loại hạt cà phê nào bạn muốn sử dụng khi pha cà phê.

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

Hệ thống đậu

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

Máy pha cà phê của bạn có hệ thống hạt với 3 hộp đựng hạt có thể chứa nhiều loại hạt khác nhau hoặc thậm chí chỉ một loại. Bạn có thể phân bổ các loại hạt cho từng loại đồ uống cà phê theo ý muốn. Ngoài ra, bạn có thể tạo hồ sơ với đồ uống cà phê của riêng mình và phân bổ các loại hạt khác cho những đồ uống này, khác với hồ sơ Miele tiêu chuẩn.

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

Máy pha cà phê sẽ bị hỏng nếu hộp đựng hạt cà phê chứa những chất không phù hợp như chất lỏng, cà phê xay hoặc hạt cà phê được xử lý bằng đường, caramel hoặc những chất tự nhiên tự.

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

Chỉ cho hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt.

Nếu sử dụng hạt cà phê đã khử caffeine sau khi pha chế đồ uống có hạt cà phê chứa caffeine, có thể vẫn còn cặn từ hạt cà phê chứa caffeine trong máy xay hoặc buồng pha chế.

Xin lưu ý rằng đồ uống tiếp theo bạn pha có thể vẫn còn sót lại một lượng nhỏ caffeine.

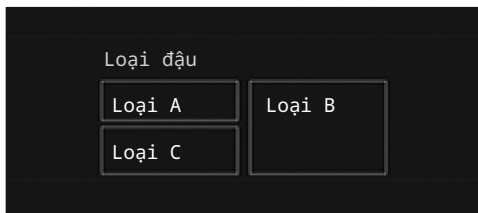
Thay đổi cài đặt hệ thống bean (Loại bean)

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Chạm vào nút Cài biến lưu ng.

Chọn Cài đặt rồi Chọn Loại đậu.

Sơ đồ biểu diễn các hộp chứa đậu được hiển thị.



Chọn loại đậu.

Bây giờ bạn có thể thay đổi tên loại bean hoặc cách phân bổ nó.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn muốn phân bổ loại hạt khác cho một thức uống cà phê, bạn cũng có thể thực hiện việc này trong phần "Thay đổi thông số" (xem "Thông số - Loại hạt").

Đổi tên kiểu bean Chạm vào

Đổi tên.

Trình soạn thảo sẽ mở ra trên màn hình.

Nếu bạn đổi tên loại đậu, vui lòng lưu ý những điều sau: - Tốt nhất là chọn

tên ngắn, dễ nhớ tên.

- Nếu bạn đang sử dụng cùng loại Nếu bạn cho đậu vào 2 hoặc 3 hộp đựng đậu cùng một lúc (ví dụ, vì bạn chỉ sử dụng một loại đậu), hãy đảm bảo rằng bạn đặt tên cho chúng theo cùng một cách.

Nhập tên bạn muốn rồi nhấn Lưu.

Nếu bạn chuyển từ việc có tên giống hệt nhau sang có tên khác nhau, thì bạn sẽ cần phân bổ đồ uống cà phê cho loại hạt mới được đặt tên.

Thay đổi cách phân bổ các container bean

Nếu bạn đã tạo thêm hồ sơ người dùng cho đồ uống cà phê ngoài hồ sơ tiêu chuẩn của Miele, các loại hạt cà phê có thể được phân bổ riêng cho các đồ uống trong từng hồ sơ.

Nhấn vào Thay đổi phân bổ.

Nếu bạn đã thiết lập 1 hoặc nhiều cấu hình và ít nhất 1 loại đồ uống cà phê, trước tiên hãy chọn cấu

hình. Chọn cấu hình mà bạn muốn phân bổ loại hạt.

Tất cả các loại đồ uống cà phê sẽ được liệt kê. Các loại đồ uống đã được phân bổ sẽ được đánh dấu màu cam.

Thay đổi phân bổ theo yêu cầu và sau đó xác nhận bằng OK.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn chạm vào Tất cả đồ uống, bạn sẽ làm nổi bật tất cả đồ uống cà phê và có thể bỏ chọn những đồ uống bạn không muốn.

Nếu bạn không phân bổ loại hạt cà phê, bạn sẽ được hỏi loại hạt cà phê nào bạn muốn sử dụng để pha cà phê.

Đổ đầy bình chứa nước

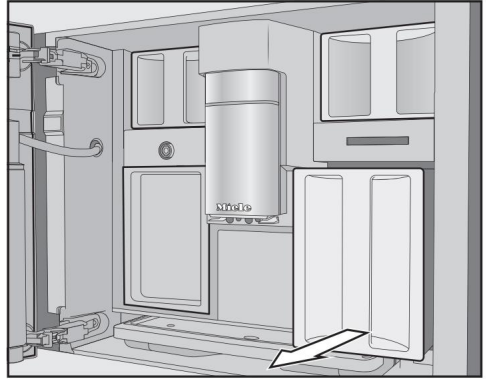
Nguy cơ đối với sức khỏe do nước bị ô nhiễm.

Vi khuẩn có thể phát triển trong nước đã để trong bình chứa nước quá lâu và gây nguy hiểm cho sức khỏe của bạn. Mùi vị của nước đọng trong ống dẫn nước cũng có thể bị ảnh hưởng nếu đồ uống không được pha chế trong thời gian dài.

Thay nước trong bình chứa nước mỗi ngày.

Đổ bỏ bình nước đầy đầu tiên nếu bạn đã không pha nước uống trong một thời gian.

Mở cửa thiết bị.



Kéo bình chứa nước về phía trước để tháo ra.

Nếu máy pha cà phê được kết nối với nguồn nước sạch, bình chứa nước sẽ tự động đầy ngay khi máy pha cà phê được bật.

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

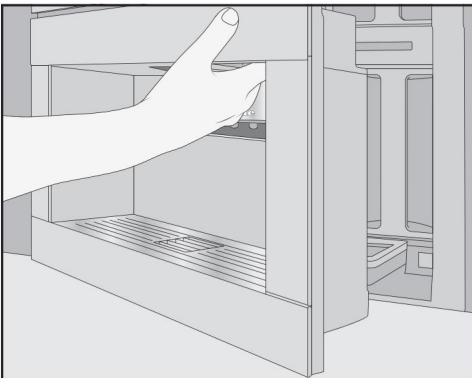
Bạn có thể tự tay đổ đầy nước vào bình chứa bất cứ lúc nào.

Đẩy bình chứa nước vào máy và đóng cửa lại.

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.

Nếu đổ đầy bình chứa nước bằng tay: Chỉ sử dụng nước uống sạch, lạnh.



Bật và tắt

Bật máy pha cà phê Chạm vào nút 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 thiết bị được bật.

Tắt máy pha cà phê Chạm vào nút Bật / Tắt

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

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 thiết bị, quạt bên trong sẽ tiếp tục chạy cho đến khi bên trong được hút ẩm đủ.

Bạn sẽ nghe thấy tiếng động kèm theo.

Tắt trong thời gian dài hơn

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 bã cà phê, khay hứng nước bình chứa và bình chứa nước. Vệ sinh sạch

sẽ tắt cả các bộ phận, bao gồm cả bộ phận pha chế và bên trong máy.

Tắt máy pha cà phê.

Chuẩn bị đồ uống

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

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

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

- 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 rồi mới đến bột sữa.

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

- Cà phê sữa là một loại cà phê đặc biệt cappuccino 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.

Chuẩn bị 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.

Cà phê

Pha cà phê có sữa và không sữa

Có thể làm các loại đồ uống sau:

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

- Espresso là một loại cà phê thơm nồng với lớp bọt dày màu nâu hạt 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 dài 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 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.

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 hữu ích: 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 đũa ống dẫn sữa.

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

Không lắc các sản phẩm sữa thay thế.

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

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

Đổ đầy và lắp hộp đựng sữa

Sữa không được làm mát trong bình đựng sữa.

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

Đặc biệt, không nên để sữa bò trong 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.

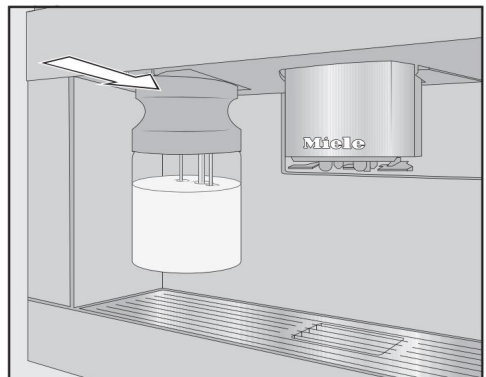
Nếu bạn đã lâu không pha sữa, hãy rửa sạch ống dẫn sữa trước khi pha lần đầu tiên.

Mẹo hữu ích: 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.

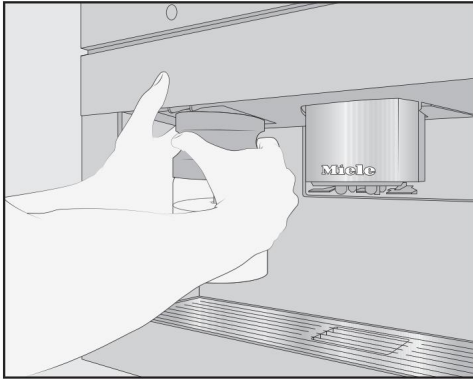
Đổ sữa vào hộp đựng sao cho độ sâu tối đa là 3/4" (2 cm) tính từ miệng hộp.

Đậy kín nắp hộp đựng sữa.



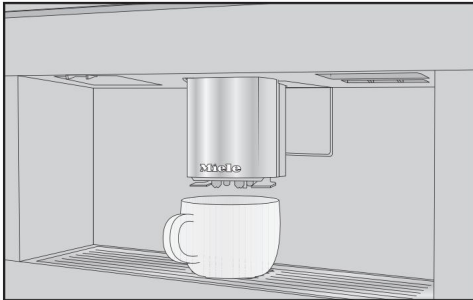
Chuẩn bị đồ uống

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



Mẹo hữu ích: Tháo hộp đựng sữa bằng cả hai tay sẽ dễ hơn.

Làm một ly cà phê



Đặt một bình chứa bên dư đi vòi trung tâm.

Nếu bạn muốn

pha cà phê bằng sữa nóng hoặc bột sữa, hãy chuẩn bị bình đựng sữa hoặc hộp đựng sữa có ống dẫn sữa. Chọn một loại đồ uống cà phê.

Quá trình pha chế sẽ bắt đầu và cà phê sẽ được rót vào bình chứa từ vòi ở giữa.

Hủy đồ uống Nhấn Dừng

hoặc Hủy.

Bán đôi

Chọn chức năng DoubleShot nếu bạn muốn có một loại 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 ít mùi thơm không mong muốn và hợp chất đắng hơn sẽ được giải phóng.

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

Pha một ly cà phê DoubleShot

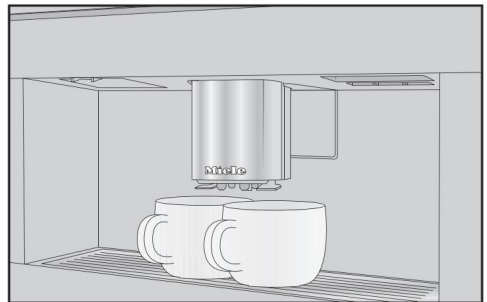
Biểu tượng sẽ xuất hiện trong khi đồ uống đang được pha chế.

Chạm vào biểu tượng ngay trước hoặc sau khi bạn bắt đầu pha đồ uống.

Quá trình pha chế bắt đầu và biểu tượng được tô sáng màu cam trên màn hình. 2 phần hạt cà phê sẽ được xay và pha.

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 đi mỗi vòi pha cà phê ở vòi trung tâm.

Chuẩn bị đồ uống

Chạm vào biểu tượng ngay trước hoặc sau khi bạn bắt đầu pha đồ uống.

Quá trình pha chế bắt đầu và biểu tượng được tô sáng màu cam trên màn hình. 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 hữu ích: Đảm bảo rằng hộp đựng hạt và nước có đủ hạt và nước trước khi bắt đầu chức năng

Bình pha cà phê.

Đặt một thùng chứa đủ lớn dư dôi vào ở giữa.

Chọn Bình pha cà phê.

Mẹo hữu ích: Bạn sẽ tìm thấy Coffee Pot ở cuối menu đồ uống.

Chọn số cốc bạn muốn (3 đến 8). Làm theo hướng dẫn

trên màn hình.

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

Bạn có thể theo dõi quy trình trên màn hình.

Bạn có thể dừng quá trình phân phối bất cứ lúc nào. Nhấn Hủy.

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 pha trà trên bao bì trà.

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

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

Khi pha trà, bạn có thể lựa chọn một trong các 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.

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

ý 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 thêm hương vị.

Chuẩn bị đồ uống

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

Loại trà được chọn sẽ quyết định nhiệt độ cài
đặt sẵn.

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

Bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ pha chế
được sử dụng cho từng loại trà bằng cách tùy
chỉnh nhiệt độ pha (xem "Thông số - Nhiệt
độ pha"). Nhiệt độ tăng khoảng 36°F (2°C)
tạo ra sự khác biệt đáng chú ý.

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

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

Lượng trà cần thiết thay đổi tùy theo từng loại
trà. Luôn tuân thủ theo khuyến nghị của nhà
sản xuất trên bao bì hoặc

nhà bán lẻ. Bạn có thể điều chỉnh lượng nước
tùy theo loại trà và kích thước của cốc (xem
"Kích thước khẩu phần").

Pha trà Menu

đồ uống được hiển thị.

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

Đặt bộ lọc trà hoặc túi trà vào tách trà.

Đặt tách trà dư ở vòi ở giữa. Chọn loại
trà

trên màn hình.

Nước nóng sẽ được phân phối vào
tách.

Nếu chọn TeaTimer | Automatic, chức
năng nhắc phút cho thời gian pha sẽ bắt đầu
chạy sau khi nước được rót ra.

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

Khởi động TeaTimer theo cách thủ công

Chạm vào TeaTimer.

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

Thay đổi thời gian pha nếu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

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

Bây giờ hãy loại bỏ lá trà hoặc trà
cái túi.

Ấm trà

Chức năng ấm trà cho phép bạn pha một lượng trà
lớn (tối đa 1 lít). Loại trà được chọn
sẽ quyết định nhiệt độ cài đặt trước.

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Mẹo hữu ích: Đảm bảo bình đựng nước có đủ nước bên trong trước khi bạn bắt đầu pha một ấm trà. Đặt một bình đựng đủ lớn bên dưới vòi ở giữa. Chọn tùy chọn ấm trà bạn muốn. Chọn số cốc bạn muốn (3 đến 8).

Bạn có thể dừng quá trình phân phối bất cứ lúc nào. Nhấn Hủy.

Cung cấp nước ấm hoặc nước nóng Bạn có thể chọn giữa các tùy chọn sau: - nước nóng khoảng 90°C - nước ấm khoảng 65°C Thực đơn đồ uống sẽ được hiển thị.

Đặt một vật chứa phù hợp bên dưới vòi trung tâm. Chọn giữa nước ấm hoặc nước nóng. Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Chế độ chuyên gia

Ở chế độ Chuyên gia, bạn có thể phân bổ tạm thời một loại đậu và thay đổi kích thước khẩu phần trong khi đồ uống đang đư ợc pha chế. Cài đặt sẽ không đư ợc lưu và chỉ áp dụng cho đồ uống hiện tại.

Kích hoạt và hủy kích hoạt chế độ Chuyên gia

Chế độ Chuyên gia

nằm trong menu kéo xuống ở cạnh trên cùng của màn hình. Chạm vào cạnh trên cùng của màn hình

ở giữa và kéo xuống bằng ngón tay của bạn để mở Chế độ Chuyên gia.

Sơ đồ biểu diễn các hộp đựng đậu đư ợc hiển thị. Chạm vào Chế độ chuyên gia.

Chế độ chuyên gia đư ợc kích hoạt khi Chế độ chuyên gia đư ợc tô sáng màu cam.

Để thoát khỏi menu thả xuống, hãy kéo cửa sổ menu trở lại đầu trang hoặc chạm vào một vùng trên màn hình bên ngoài menu thả xuống.

Chế độ chuyên gia: phân bổ tạm thời các thùng chứa đậu Chạm vào cạnh trên của màn hình và mở menu thả xuống Chế độ chuyên gia .

Bây giờ hãy chọn hộp đựng đậu chứa hạt cà phê bạn muốn dùng cho thức uống hiện tại.

Để đóng cửa sổ menu, hãy kéo nó trở lại đầu trang.

Nếu cần thiết, hãy chuyển sang đồ uống thực đơ n .

Bây giờ hãy bắt đầu pha chế đồ uống.

Chế độ chuyên gia: thay đổi kích thước khẩu phần. Thực đơ n đồ uống sẽ đư ợc hiển thị.

Nếu bạn chọn DoubleShot hoặc 2 phần , chế độ Chuyên gia không thể đư ợc 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, bọt sữa và espresso cho một ly latte macchiato.

Phân phối



Chạm vào thanh và điều chỉnh chỉ báo (hình tam giác nhỏ) theo ý muốn.

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 phi.

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

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

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.

Điều chỉnh độ mịn của xay

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

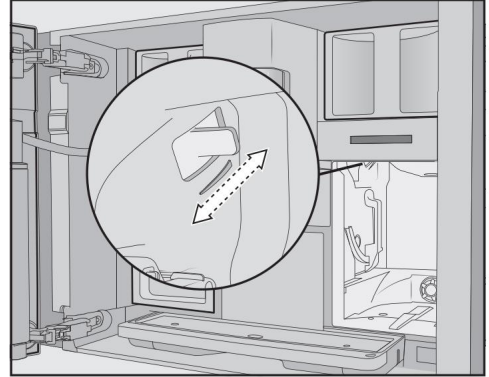
Chỉ điều chỉnh máy xay một chế độ tại một thời điểm.

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

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 tối đa một cài đặt về phía trước (để nghiền mịn hơn) hoặc một 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.

Thay bình chứa nước. Đóng cửa máy. 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

Loại hạt cà phê Bạn có

thể hiển thị loại hạt cà phê hiện đang đư ợc sử dụng cho thức uống cà phê này hoặc thay đổi hộp đưng hạt cà phê đư ợc phân bổ cho loại hạt đó.

Lư ợng cà phê Máy pha cà phê

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

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

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

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

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

Pha cà phê xay trư ớc Khi chức năng pha trư ớc

đư ợc bật, cà phê xay trư ớc tiên đư ợc làm ấm bằng một ít nư ớc nóng. Cà phê xay nở ra một chút. Lư ợng nư ớc còn lại sau đó đư ợc ép qua bã cà phê đã đư ợc làm ấm ngay sau đó.

Nếu cà phê của bạn có vị quá nhạt và bạn muốn thêm một chút gia vị và độ đậm đà, hãy thử chức năng "Pha trư ớc". Tùy thuộc vào loại cà phê đư ợc sử dụng, pha trư ớc có thể làm tăng hư ớng vị.

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

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

Nhiệt độ pha chế Nhiệt độ pha chế

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

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

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

Nhiệt độ pha chế Nhiệt độ pha chế

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

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

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

Kích thư ớc khẩu phần

Bạn có thể điều chỉnh lư ợng nư ớc cho tất cả các loại đồ uống cà phê, nư ớc nóng và các loại trà.

Độ đậm của cà phê đư ợc xác định bởi tỷ lệ giữa lư ợng cà phê xay và nư ớc. Nếu pha cà phê với nhiều nư ớc hơn nư ớng với cùng lư ợng cà phê, cà phê sẽ có vị nhẹ hơn n và loãng hơn n. Nếu bạn giảm lư ợng nư ớc, bạn sẽ có đư ợc một tách cà phê đậm đà và mạnh mẽ hơn n.

Nếu bạn tăng hoặc giảm đáng kể khẩu phần và lư ợng nư ớc cho một tách cà phê, bạn nên điều chỉnh lư ợng cà phê cho phù hợp.

Đối với đồ uống cà phê có sữa, bạn cũng có thể thiết lập tỷ lệ sữa và bọt sữa theo sở thích cá nhân. Bạn cũng có thể thiết lập khẩu phần cho sữa nóng và bọt sữa riêng biệt.

Kích thước phần đã thay đổi luôn được lưu trong hồ sơ hiện tại. Tên của hồ sơ hiện tại được hiển thị ở góc trên bên trái của màn hình.

Nếu bình chứa nước cạn trong khi pha đồ uống, máy pha cà phê sẽ ngừng lập trình kích thước khẩu phần. Kích thước khẩu phần sẽ không được lưu.

Hiển thị và thay đổi thông số Bạn có thể điều chỉnh riêng

các thông số sau cho từng loại đồ uống: - loại hạt - lượng cà phê - nhiệt độ pha - pha

trước Bạn có

thể điều chỉnh nhiệt độ

pha để pha trà và cung cấp

nước ấm và nước

nóng.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị. Chạm

vào tên đồ uống bạn muốn và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh liên quan xuất hiện. Chọn Tham số.

Menu Tham số được hiển thị. Chọn tham số bạn muốn.

Cài đặt hiện tại được hiển thị. Thay đổi cài đặt theo yêu cầu.

Thay đổi kích thước phần ăn Thực đơn đồ uống sẽ được hiển thị.

Đặt cốc mong muốn dư ở vòi ở giữa. Chạm vào đồ uống bạn

muốn và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra. Chạm vào kích thước khẩu phần.

Đồ uống sẽ được pha chế. Lưu ý sẽ xuất hiện trên màn hình ngay khi đạt đến lượng pha chế tối thiểu.

Khi cốc đã đầy đến mức bạn muốn, hãy chạm vào Lưu.

Nếu đạt đến số tiền tối đa, quá trình chuẩn bị sẽ dừng lại và số tiền tối đa có thể được tiết kiệm.

Nếu bạn muốn thay đổi khẩu phần cho đồ uống cà phê pha bằng sữa hoặc nước nóng, các thành phần tạo nên đồ uống sẽ được lưu lần lượt trong khi đồ uống đang được pha chế.

Hỗn hợp nguyên liệu được lập trình sẵn và khẩu phần sẽ được phân phối mỗi khi bạn chọn loại đồ uống cụ thể.

Đặt lại đồ uống Bạn có thể

đặt lại kích thước khẩu phần và thông số về cài đặt mặc định của nhà sản xuất cho từng đồ uống hoặc cho tất cả đồ uống.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị. Chạm

vào đồ uống bạn muốn và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh mở ra.

Chọn Đặt lại và xác nhận bằng Có.

Kích thước khẩu phần và các thông số được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất. Loại bean được phân bổ vẫn được lưu trữ.

Hồ sơ

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

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

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

Tạo hồ sơ Menu đồ uống

được hiển thị. Nhấn vào Hồ sơ.

Menu Hồ sơ sẽ mở ra.

Nhấn vào Tạo hồ sơ.

Trình chỉnh sửa sẽ mở trên màn hình.

Nhập tên bạn muốn rồi chạm vào Lưu.

Hồ sơ đã được tạo. Bây giờ bạn có thể tạo đồ uống (xem "Hồ sơ: tạo và xử lý đồ uống").

Chỉnh sửa hồ sơ Sau khi

tạo hồ sơ, bạn có thể đổi tên, xóa hoặc di chuyển hồ sơ thông qua menu ngữ cảnh.

Để thực hiện việc này, hãy chạm vào tên hồ sơ và giữ ngón tay của bạn trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chỉnh sửa mục nhập theo yêu cầu.

Thiết lập thời điểm hồ sơ nên thay đổi

Bạn có thể chọn một trong các tùy chọn sau:

- Thủ công: Hồ sơ được chọn sẽ vẫn hoạt động cho đến khi bạn chọn một cái khác một.
- Sau mỗi lần sử dụng: Máy sẽ trở lại trạng thái Miele bất cứ khi nào có đồ uống được rót ra.

Chọn tùy chọn bạn muốn.

Hồ sơ : tạo và chế biến đồ uống

Bạn có thể lưu các loại đồ uống thư ờng pha vào hồ sơ có cài đặt riêng của bạn (xem "Hồ sơ").

Bạn cũng có thể thay đổi tên đồ uống và xóa bất kỳ đồ uống không mong muốn nào khỏi hồ sơ của mình.

Bạn có thể lưu tối đa 9 đồ uống trong một hồ sơ .

Tạo ra một thức uống

Bạn có thể tạo ra đồ uống mới dựa trên đồ uống hiện có.

Menu đồ uống đư ợc hiển thị. Bắt đầu

bằng cách truy cập hồ sơ của bạn muốn như sau: chạm vào Hồ sơ và chọn hồ sơ .

Tên hồ sơ đư ợc hiển thị ở góc trên bên trái màn hình. Nhấn vào Tạo đồ uống.

Bây giờ hãy chọn một thức uống.

Thay đổi khẩu phần và đồ uống các thông số cho thức uống này theo yêu cầu.

Quá trình chuẩn bị sẽ bắt đầu và bạn có thể lưu lại các phần cho từng thành phần theo ý muốn.

Nhập tên cho đồ uống mới và chạm vào Lưu.

Đồ uống mới tạo sẽ xuất hiện trong hồ sơ .

Đổi tên, di chuyển hoặc xóa mục nhập

Sau khi bạn đã tạo một số đồ uống, bạn có thể chỉnh sửa các mục này trong ngữ cảnh thực đơ n.

Hồ sơ mong muốn với các đồ uống mới tạo sẽ xuất hiện trên màn hình. Chạm vào tên đồ uống và

giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Chỉnh sửa mục nhập theo yêu cầu.

MyMiele

Bạn có thể hiển thị các loại đồ uống thư ờng pha, đồ uống từ hồ sơ và các chương trình bảo dư ờng ưa thích trên MyMiele màn hình.

Mẹo hữu ích: Bạn cũng có thể đặt các tùy chọn menu mà bạn đã nhập vào MyMiele làm màn hình bắt đầu (xem "Cài đặt - Màn hình bắt đầu").

Menu chính đư ợc hiển thị. Chạm

vào MyMiele.

Bây giờ bạn có thể cấu hình MyMiele.

MyMiele: thêm mục nhập Chạm vào

Thêm mục nhập.

Bây giờ bạn có thể thêm mục từ các menu sau:

- Đồ uống
- Hồ sơ
- BẢO TRÌ

Chọn một mục. Xúc

nhận thông báo bằng OK.

Một hộp chứa tùy chọn đã chọn sẽ xuất hiện. Hộp này cũng cho biết tùy chọn đó đến từ menu nào.

MyMiele: xóa hoặc di chuyển mục nhập Sau khi đã tạo

một số mục nhập, bạn có thể di chuyển hoặc xóa

chúng thông qua menu ngữ cảnh trên màn hình

MyMiele. Để thực hiện việc này, hãy chạm vào mục

nhập bạn muốn và giữ ngón tay trên đó cho đến khi menu ngữ cảnh xuất hiện.

Di chuyển hoặc xóa mục nhập nếu cần.

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

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

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

Nếu chất lỏng hoặc hơi nước được phun ra khi máy không có người đi giám sát, người đi 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.

Tự động vệ sinh và tẩy cặn sẽ không bắt đầu nếu MobileStart Remote được kích hoạt. Đứng ở vòi rót cũng không được làm ấm trước khi bật máy để cốc 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 chế đồ uống có 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, bạn phải kích hoạt MobileStart Remote.

Đảm bảo máy pha cà phê đã sẵn sàng sử dụng, ví dụ, kiểm tra xem bình chứa nước đã được đổ đủ nước chưa.

Đặt một chiếc cốc trống đủ lớn dư thừa vào ở giữa.

MobileStart sẽ bị hủy kích hoạt sau 24 giờ.

Nếu bạn đang pha đồ uống bằng MobileStart Remote, 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 Remote

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

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Chạm vào nút Cảm biến từ xa.

Nút cảm biến từ xa sẽ sáng lên.

Bây giờ bạn có thể bắt đầu pha chế đồ uống thông qua ứng dụng. Làm theo hướng dẫn để thực hiện.

Cài đặt

Bạn có thể cá nhân hóa máy pha cà phê của mình bằng cách điều chỉnh các cài đặt mặc định của nhà máy cho phù hợp với yêu cầu của bạn.

Hiển thị và thay đổi cài đặt Menu đồ uống

được hiển thị.

thị.

Chạm vào nút Cảm biến từ xa.

Chọn Cài đặt.

Chọn tùy chọn bạn muốn thay đổi. Thay đổi cài đặt.

Nếu cần, hãy xác nhận lựa chọn của bạn 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 hữu ích: Nếu bạn vô tình chọn sai ngôn ngữ, bạn có thể tìm lại tùy chọn Ngôn ngữ thông qua biểu tượng .

Thời gian trong ngày

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.

Kiểu đồng hồ

Thời gian trong ngày có thể được hiển thị theo dạng kim (mặt đồng hồ) hoặc dạng kỹ thuật số (giờ: phút cộng với ngày) khi máy pha cà phê đã tắt.

Định dạng đồng hồ

- Hiển thị 24 giờ (24 h) - Hiển

thị 12 giờ (12 h (am / pm))

Cài đặt

Cài đặt giờ và phút.

Mẹo hữu ích: Có một phím tắt để cài đặt thời gian mà không cần phải truy cập vào menu Cài đặt : chỉ cần chạm vào thời gian trong ngày ở góc trên bên phải màn hình.

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.

Ngày chỉ xuất hiện nếu chọn cài đặt sau:
Thời gian | Loại đồng hồ | Kỹ thuật số.

Màn hình bắt đầu

Bạn có thể chọn menu nào sẽ xuất hiện khi máy pha cà phê được bật. Ví dụ, bạn có thể sử dụng MyMiele để hiển thị menu được cá nhân hóa (xem "MyMiele").

Màn hình bắt đầu mới sẽ xuất hiện khi máy pha cà phê được bật lần tiếp theo.

Theo mặc định, menu đồ uống được đặt làm màn hình bắt đầu.

Bộ đếm thời gian

Bộ hẹn giờ thiết bị

Bạn có thể cài đặt thời gian khác nhau cho bộ hẹn giờ vào cuối tuần (Thứ bảy và Chủ Nhật) và/hoặc từ Thứ Hai đến Thứ Sáu (Thứ Hai - Thứ Sáu). Ngoài ra, bạn có thể chọn Hàng ngày để sử dụng cùng một cài đặt hẹn giờ mỗi ngày.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn không thể cài đặt bộ hẹn giờ vì màn hình bị xám, hãy chạm vào Bật để bật tính năng điều chỉnh bộ hẹn giờ.

Để lưu và kích hoạt chức năng hẹn giờ, hãy chọn Chấp nhận tất cả.

Để tắt chức năng hẹn giờ, hãy chọn Tắt tất cả.

Delete cho phép bạn hủy kích hoạt từng bộ hẹn giờ. Trong trường hợp này, thông tin sau sẽ xuất hiện trên màn hình: -- --.

Vào lúc (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.

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, khi bạn đang đi ngủ.

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 máy tắt (Hiển thị | Bật hoặc Làm mờ ban đêm) và

thời gian được hiển thị ở định dạng kỹ thuật số (Loại đồng hồ | Kỹ thuật số), biểu tượng và thời gian bật mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình trừ 23:59 giờ.

Tắt lúc (Tắt lúc)

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

Tắt sau (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.

Nếu bạn tắt chức năng hẹn giờ bằng cách chọn Tắt tất cả, máy pha cà phê sẽ tắt sau thời gian cài đặt cuối cùng.

Bộ hẹn giờ bảo trì

Sử dụng Bộ hẹn giờ bảo trì để chọn bất kỳ thời gian bắt đầu nào bạn muốn cho các chương trình bảo trì tự động (xem "Vệ sinh và tẩy cặn tự động - Bộ hẹn giờ bảo trì").

Ngư ời pha trà

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

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

Có 2 chức năng TeaTimer có sẵn và chúng có thể được khởi động độc lập với nhau.

Bạn có thể chọn một trong các tùy chọn sau:

Cài đặt

- Tự động : TeaTimer bắt đầu tự động sau khi nư ớc đã đư ợc phân phối.
- Thủ công: Sau khi nư ớc đã đư ợc rót ra, bạn có thể bắt đầu sử dụng TeaTimer.

TeaTimer đư ợc hiển thị cùng với thời gian pha chế ở góc trên bên phải màn hình.

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, tiếng chuông sẽ kêu và biểu tượng sẽ nhấp nháy.

Âm lượng

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

Trưng bày

Độ sáng Độ

sáng màn hình đư ợc điều chỉnh thông qua thanh phân đoạn.

Bảng màu

Chọn giữa tông màu sáng hoặc tối cho màn hình.

Chạm nhanh

Sử dụng cài đặt này để xác định xem nút Cảm biến ánh sáng và cảm biến chuyển động có phản hồi hay không khi máy pha cà phê tắt và thời gian đư ợc hiển thị trên màn hình (Thời gian | Hiển thị | Bật hoặc Làm mờ ban đêm).

Chiếu sáng

Sử dụng thanh phân đoạn để cài đặt cường độ chiếu sáng.

Bạn có thể sử dụng nút Cảm biến ánh sáng để bật hoặc tắt đèn bất cứ lúc nào, miễn là máy pha cà phê đang bật.

Nếu máy pha cà phê đã tắt, bạn vẫn có thể bật hoặc tắt đèn bất cứ khi nào bạn muốn như ng trư ớc tiên bạn cần phải chọn các cài đặt sau:

- Thời gian | Hiển thị | Bật hoặc Làm mờ ban đêm (hiển thị thời gian trong ngày)
- Hiển thị | QuickTouch | Bật

Thông tin (hiển thị thông tin)

Trong tùy chọn menu Thông tin , bạn có thể hiển thị số lượng đồ uống đã pha chế và mức độ đầy của hộp mực (với điều kiện hộp mực đã đư ợc lắp vào).

Nư ớc ngọt

Máy đư ợc thiết kế để lắp vào nguồn nư ớc. Nư ớc sạch sẽ tự động đư ợc đưa vào bình chứa nư ớc khi kết nối nư ớc sạch đư ợc bật. Nếu tắt, bạn phải tự tay đổ đầy bình chứa nư ớc.

Độ cao

Nếu máy pha cà phê đư ợc lắp đặt ở độ cao lớn, áp suất không khí thấp hơn sẽ khiến nư ớc sôi ở nhiệt độ thấp hơn. Bạn có thể cài đặt độ cao cục bộ của máy để đảm bảo đạt đư ợc nhiệt độ chính xác.

Chế độ hiệu suất

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

Chế độ Eco

Chế độ Eco là chế độ tiết kiệm năng lượng.

Hệ thống sẽ không nóng lên cho đến khi có người bắt đầu pha chế đồ uống.

Chế độ Barista

Chế độ Performance này đã được tối ưu hóa để

thư giãn thức cà phê nguyên chất. Người dùng có thể thư giãn thức đồ uống có cà phê mà không bị chậm trễ vì máy pha cà phê vẫn được làm nóng đến nhiệt độ pha. Chế độ này tiêu thụ nhiều năng lượng hơn chế độ Eco.

Thời trang Latte

Chế độ hiệu suất này đã được tối ưu hóa để

pha chế sữa. Có thể pha chế đồ uống từ sữa trong thời gian ngắn hơn nhiều. Chế độ này tiêu thụ nhiều năng lượng hơn chế độ Eco và chế độ Barista.

Chế độ tiệc tùng

Chế độ Hiệu suất này được cấu hình để sử dụng máy pha cà phê thư giãn xuyên , ví dụ như khi họp mặt gia đình.

Trước khi tắt máy pha cà phê, hãy đổ hết nước trong khay hứng nước và đổ đầy bình chứa nước để các chức năng trình bảo trì đang chờ xử lý có thể chạy.

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

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

- Dư ống ống dư ợc rửa ít thư ờng xuyên hơn hoặc không dư ợc rửa. Dư ống ống sữa không dư ợc rửa cho đến khoảng 1 giờ sau khi sữa dư ợc 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 dư ợc bật lại.

- Bộ hẹn giờ Tắt lúc và Tắt sau sẽ 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 phương sẽ có thể cho bạn biết độ cứng của nước tại khu vực bạn ở.

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

Không sử dụng nước có ga.

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

°dH	mmol/l	Hàm lượng canxi mg/	Cài đặt
		l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l)	
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3

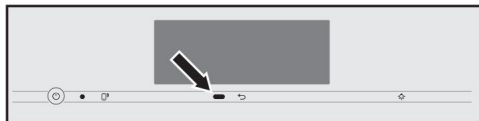
Cài đặt

Độ cứng của nước Canxi		nội dung mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Cài đặt
°dH	mmol/l		
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1.1	43	6
7	1.3	50	7
8	1.4	57	8
9	1.6	64	9
10	1.8	71	10
11	2.0	79	11
12	2.1	86	12
13	2.3	93	13
14	2,5	100	14
15	2.7	107	15
16	2.9	114	16
17	3.0	121	17
18	3.2	129	18
19	3.4	136	19
20	3.6	143	20
21	3.8	150	21
22	3.9	157	22
23	4.1	164	23
24	4.3	171	24
25	4,5	179	25
26	4.6	186	26
27	4.8	193	27
28	5.0	200	28
29	5.2	207	29
30	5.4	214	30
31	5,5	221	31
32	5.7	229	32
33	5.9	236	33
34	6.1	243	34

Độ cứng của nước Canxi		nội dung mg/l Ca ²⁺ hoặc ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Cài đặt
°dH	mmol/l		
35	6.3	250	35
36	6.4	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10.9-12,5	430-500	61-70

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

Chuyển động Phản ứng



Cảm biến chuyển động phát hiện khi bạn tiếp cận màn hình cảm ứng với tay hoặc cơ thể của bạn. Bạn có thể kích hoạt các chức năng sau đây riêng lẻ:

- Bật đèn lên: Bạn có thể quyết định liệu đèn có nên bật sáng không khi máy pha cà phê đang bật hoặc tắt.
- Xác nhận tiếng còi: Tiếng còi kêu bị ngăn chặn, ví dụ, trong trường hợp hợp tin nhắn đồ đầy và thay nước thùng chứa.
- Bật thiết bị: Bắt đầu màn hình được hiển thị.

Cảm biến chuyển động bị vô hiệu hóa bởi mặc định.

Nếu bạn muốn cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi máy pha cà phê đã tắt, hãy kích hoạt QuickTouch (Hiện thị | QuickTouch | Bật).

Khi khóa hệ thống được kích hoạt, chức năng cảm biến chuyển động sẽ bị vô hiệu hóa.

- Thiết lập lại*: Cài đặt cho mạng WiFi hiện tại sẽ được thiết lập lại.

Kết nối Wi-Fi sẽ được thiết lập lại.

- Đặt lại*: Wi-Fi sẽ bị tắt và cài đặt cho mạng Wi-Fi hiện tại sẽ được đặt lại.

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

* Tùy chọn menu này xuất hiện nếu

Miele@home đã được thiết lập và máy pha cà phê đã được kết nối với mạng Wi-Fi - nếu có thể.

Khóa hệ thống

Bạn có thể khóa máy pha cà phê để tránh việc người khác không có thẩm quyền sử dụng máy, chẳng hạn như trẻ em.

Khi khóa hệ thống được kích hoạt, cài đặt cho bộ hẹn giờ Bật và cảm biến chuyển động sẽ bị vô hiệu hóa. Máy pha cà phê sẽ không bật vào thời điểm đã đặt và/hoặc sẽ không phản hồi chuyển động khi có người đi đến gần.

Tắt tạm thời khóa hệ thống Chạm vào màn hình cảm ứng

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 WiFi hoặc nếu cấu hình mạng đã được đặt lại.

- Vô hiệu hóa*/Kích hoạt*: Các cài đặt cho mạng WiFi vẫn được giữ nguyên, nhưng mạng sẽ được bật hoặc tắt.

- Trạng thái kết nối*: Hiện thị thông tin về kết nối WiFi. Các ký hiệu cho biết cường độ kết nối.

Điều khiển từ xa

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

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

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

SuperVision Tùy

chọn SuperVision xuất hiện khi máy pha cà phê được kết nối với mạng Wi-Fi.

SuperVision cho phép bạn giám sát các thiết bị gia dụng khác trong hệ thống Miele@home.

Cài đặt

Màn hình SuperVision Khi

SuperVision được bật (SuperVision | Bật), biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình.

Màn hình chờ

SuperVision cũng khả dụng ở chế độ Chờ nếu chức năng hiển thị thời gian được bật (Cài đặt | Thời gian | Hiển thị | Bật hoặc Làm mờ ban đêm).

Danh sách

Thiết bị Tất cả các thiết bị gia dụng được đăng nhập vào hệ thống Miele@home đều được liệt kê.

Bạn có thể bật hoặc tắt SuperVision cho các thiết bị gia dụng đã đăng nhập. Nếu bạn tắt SuperVision cho một thiết bị cụ thể, bất kỳ lỗi nào xảy ra liên quan đến thiết bị này vẫn sẽ được hiển thị.

Bạn cũng có thể bật hoặc tắt chuông báo cho các thiết bị gia dụng được liệt kê.

Cập nhật từ xa

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

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

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

Kích hoạt / hủy kích hoạt Chức

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

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

Chạy RemoteUpdate

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

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

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

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

Quá trình cập nhật có thể mất vài phút.

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

khi có bản cập nhật.

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

Phiên bản phần mềm

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

Thông tin pháp lý Tùy

chọn menu này chứa thông tin chi tiết về các giấy phép nguồn mở được sử dụng.

Chương trình trưng bày (chế độ demo)

Không kích hoạt chức năng này để sử dụng trong gia đình.

Chương trình Showroom | Chế độ Demo

chức năng cho phép máy pha cà phê được trình diễn tại các cửa hàng hoặc phòng trưng bày. Ở chế độ này, máy sẽ sáng nhưng không thể pha chế đồ uống và không thể thực hiện bất kỳ chương trình bảo trì nào chạy.

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

Cài đặt mặc định của nhà máy

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

MyMiele có thể được thiết lập lại riêng biệt.

Những mục sau đây sẽ không được thiết lập lại:

- Số lượng đồ uống được pha chế và trạng thái của thiết bị (Số lượng phân cho đến khi thiết bị cần tẩy cặn, ... bộ phận pha chế cần tẩy dầu mỡ) - ngôn ngữ - thời gian và ngày tháng - hồ sơ
- và đồ uống liên quan (việc phân bổ các loại hạt cho đồ uống được thiết lập lại)

- Mật ong@nhà

Bộ hẹn giờ bảo trì được đặt lại về 2:00 sáng.

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 bạn sử dụng nhiều)	Vòi trung tâm
	Cảm biến van cốc
	Nội thất
	Đĩa pha chế
	Khay hứng nước
	Mặt lưới lọc của thiết bị
Một tháng một lần	Hộp đựng đậu
	Tháo và vệ sinh van sữa
Khi cần thiết / sau khi lời nhắc xuất hiện trên màn hình	Đường ống dẫn sữa (sử dụng chất tẩy rửa cho đường ống dẫn sữa)
	Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (sử dụng viên tẩy rửa)
	Tẩy cặn thiết bị

Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén

Máy pha cà phê không dùng đũa với 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:

- Vỏ thép không gỉ của trung tâm vòi phun
- 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 55°C.

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

Tiếp xúc với thuốc nhuộm tự nhiên, chẳng hạn như thuốc nhuộm có trong cà rốt, cà chua và tư ng 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 thành phần 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 vành 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 vòi khi đang rót chất lỏng nóng và hơi nước.

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

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

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

Hơi nước từ máy làm sạch 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 thư ờng xuyên, vì bã cà phê đã qua sử dụng sẽ sớm bị mốc. Cặn sữa có thể bị hỏng và làm tắc đũa ống dẫn sữa.

Vệ sinh và chăm sóc

Chất tẩy rửa không phù hợp

Tiếp xúc với chất tẩy rửa không phù hợp có thể làm thay đổi hoặc làm đổi màu bề mặt bên ngoài. 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, 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 trước của thiết bị)

- chất tẩy rửa thép không gỉ - chất tẩy rửa máy rửa chén (không phù hợp

để vệ sinh mặt trước của thiết bị)

bị) - chất tẩy rửa kính - chất tẩy rửa cho bếp
gốm - chất tẩy rửa lò nướng

- chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ, bột tẩy rửa, kem tẩy rửa, gạch tắm

- bàn chải hoặc miếng bọt biển cứng, mài mòn, ví dụ như miếng cọ nồi, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã từng được sử dụng với chất tẩy rửa mài mòn - cục tẩy

- dụng cụ cạo kim loại sắc -

len thép hoặc dây thép không gỉ

ngư ời lau chùi

Vệ sinh khay hứng nước và bình

chứa bã Ngực 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 nước phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

Nếu dư ống vừa dư rửa sạch, hãy đợi một lúc trước khi tháo khay hứng nước.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

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

Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình khi

khay hứng nước và/hoặc hộp đựng bã đầy và cần phải đổ hết. Đổ hết khay hứng nước và hộp đựng

bã. Không cần phải tháo nắp khay hứng nước để đổ hết.

Mẹo hữu ích: Nếu khay hứng nước bị bẩn nhiều, hãy vệ sinh bằng bàn chải trước khi cho vào máy rửa chén. Mở cửa máy.

Vệ sinh và chăm sóc

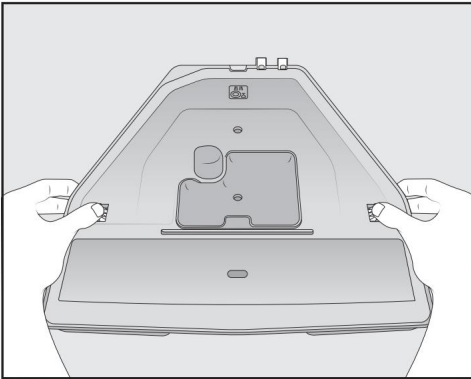


Tháo khay hứng nước và hộp đựng bã cà phê ra khỏi máy.

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.

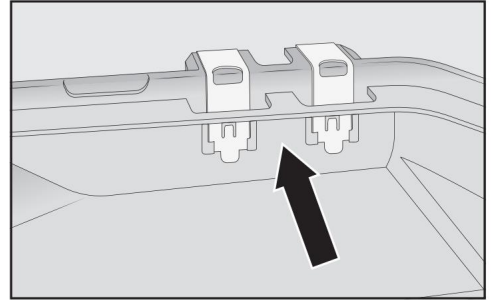
Tháo nắp khỏi khay hứng nước như sau: nhấn các kẹp màu cam ra ngoài ở cả hai bên để mở nắp. Tháo nắp ra.

Làm sạch khay hứng nước, nắp và hộp đựng bã trong máy rửa chén hoặc rửa bằng tay bằng nước ấm và một ít chất tẩy rửa chén. Lau khô tất cả các bộ phận. Làm sạch

hốc khay hứng nước

bên trong
máy pha cà phê.

Làm sạch các điểm tiếp xúc

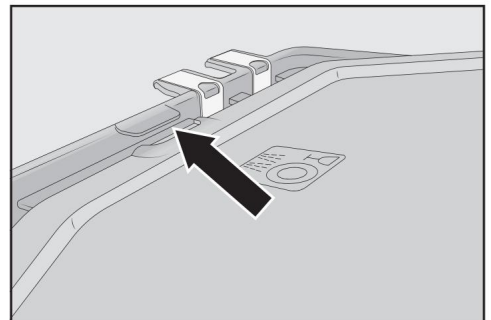


Vệ sinh cẩn thận các điểm tiếp xúc (đĩa kim loại) và khoảng cách giữa chúng, ví dụ, bằng bàn chải. Lau khô tất cả các bộ phận.

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

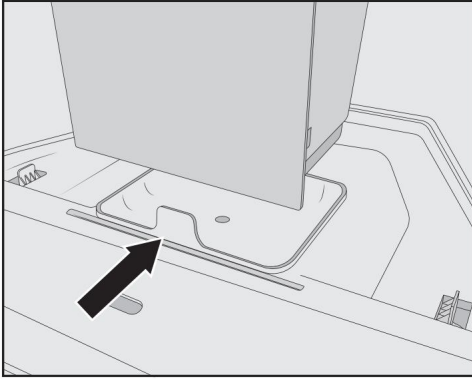
Kiểm tra các điểm tiếp xúc và khu vực xung quanh chúng mỗi tuần một lần.

Lắp lại khay hứng nước



Vệ sinh và chăm sóc

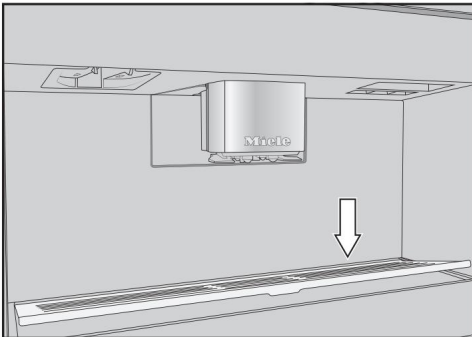
Lắp nắp khay hứng nước như sau:
trượt nắp dư ới vấu bên cạnh các điểm tiếp xúc
và ấn vào nắp cho đến khi các chốt ở hai bên kêu
tách vào đúng vị trí.



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 máy.

Vệ sinh nắp khay hứng nước



Tháo nắp khay hứng nước: để thực hiện, hãy ấn
xuống mép sau của nắp để mặt trượt nhấc lên
và có thể dễ dàng tháo ra.

Khay hứng nước có thể được rửa sạch bằng
máy rửa chén hoặc bằng tay với nước ấm và một
ít chất tẩy rửa chén đĩa.

Làm khô nắp khay hứng nước.

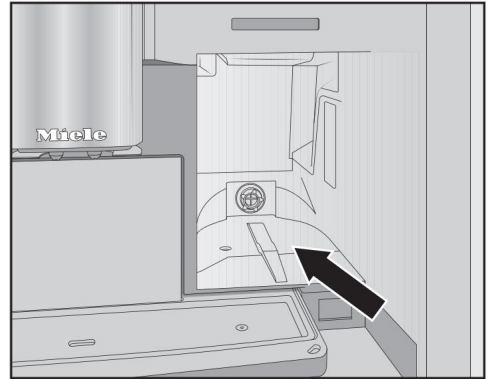
Lắp lại nắp khay hứng nước.

Bình đựng nước

Vệ sinh bình chứa nước bằng tay mỗi ngày bằng nước
ấm và một ít chất tẩy rửa chén bát. Bạn có thể
vệ sinh bình chứa nước trong máy rửa chén
bát một lần một tuần.

Mở cửa thiết bị. Tháo bình
chứa nước.

Làm sạch và rửa sạch bình chứa nước bằng nước
sạch để loại bỏ cặn chất tẩy rửa. Lau
khô bên ngoài bình chứa nước.



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

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

Vệ sinh vòi trung tâm

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

Ngoại trừ nắp thép không gỉ, tất cả các bộ phận của vòi trung tâm nên được rửa sạch trong máy rửa chén một lần một tuần. Việc này sẽ loại bỏ cặn cà phê và cặn sữa hiệu quả. Mở cửa thiết bị. Kéo nắp thép không gỉ của vòi trung tâm về phía trước để tháo ra. Sau đó rửa sạch.

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

Không tháo bộ phận kết nối ống dẫn sữa. Nếu cần, hãy vệ sinh bộ phận kết nối bằng bàn chải vệ sinh.

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

phân phối,

tách nó thành 3 thành phần: khớp chữ Y, vòi và giá đỡ. Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận.

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

Lắp lại vòi trung tâm Bộ phận phân phối sẽ

dễ lắp lại hơn nếu từng bộ phận riêng lẻ được làm ẩm bằng nước tưới.

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.

Lắp bộ phận phân phối vào máy pha cà phê và kết nối đường ống dẫn sữa.

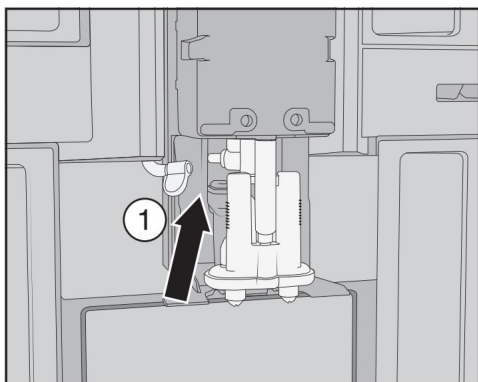
Lắp lại nắp thép không gỉ.

Đóng cửa thiết bị.

Nắp đầy vừa vặn với bộ phận phân phối chính sẽ xuất hiện trên

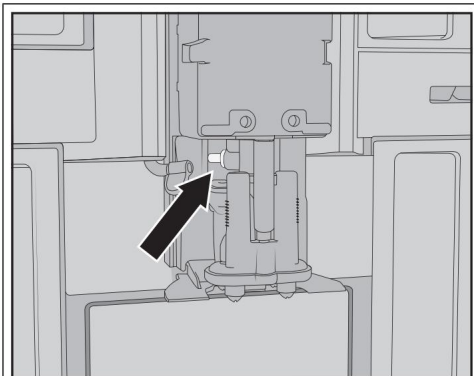
màn hình. Xác nhận thông báo bằng OK.

Kéo nắp thép không gỉ của vòi trung tâm về phía trước để tháo ra. Sau đó vệ sinh.



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

Vệ sinh và chăm sóc

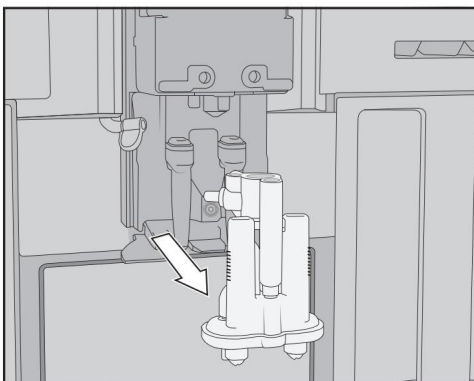


Không tháo bộ phận kết nối ống dẫn sữa. Nếu cần, hãy vệ sinh bộ phận kết nối bằng bàn chải vệ sinh.



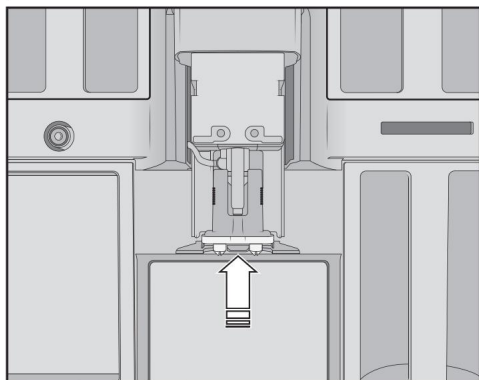
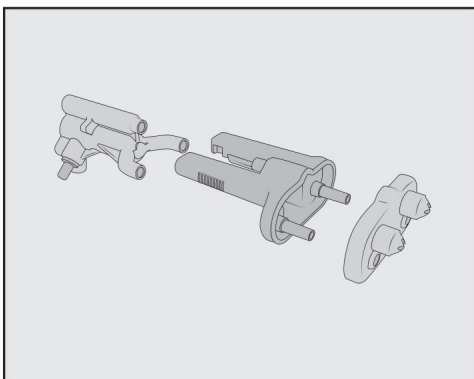
Lau sạch khu vực xung quanh vòi trung tâm bằng khăn ẩm.

Lắp lại vòi trung tâm Bộ phận phân phối sẽ dễ lắp lại hơn nếu từng bộ phận riêng lẻ được làm ẩm bằng nước trước.



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

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.

Lắp bộ phận phân phối vào máy pha cà phê và kết nối đũa ống sữa. Lắp

lại nắp thép

không gỉ.

Đóng cửa thiết bị.

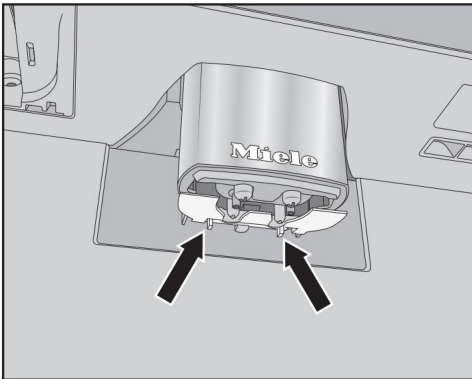
Nắp đậy vừa với bộ phận phân phối chính sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận thông báo bằng OK.

Vệ sinh cảm biến vành cốc Cảm biến vành cốc nằm

ở dư ới cùng của vòi trung tâm.

Vệ sinh cảm biến vành cốc ít nhất một lần một tuần và thư ờng xuyên hơn nếu cảm biến bị bẩn nhiều.



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

Cảm biến vành cốc đư ợc nhả ra. Cảm

biến vành cốc có thể đư ợc rửa sạch trong máy rửa chén hoặc bằng tay sử dụng nư ớc ấm và một ít chất tẩy rửa chén. Để lắp lại

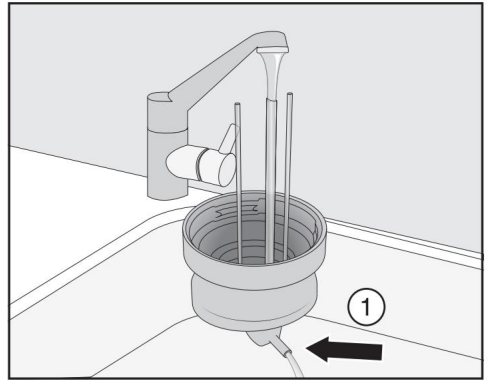
cảm biến vành

cốc, hãy ấn nó vào giá đỡ trên vòi trung tâm từ bên dư ới.

Vệ sinh bình đựng sữa có nắp

Bình đựng sữa phải đư ợc tháo rời và vệ sinh sạch sẽ mỗi ngày sau khi sử dụng.

Cả nắp và hộp đựng thủy tinh đều có thể rửa bằng máy rửa chén hoặc rửa bằng tay với nư ớc ấm và một ít chất tẩy rửa chén. Tháo và đổ hết sữa trong hộp đựng.



Rửa sạch ống dẫn sữa trong nắp dư ới vòi nư ớc chảy rừi cho nắp vào máy rửa chén.

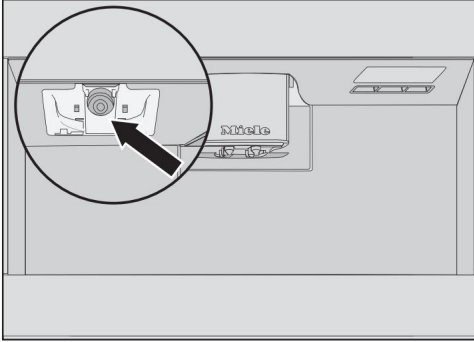
Nếu không có nư ớc chảy ra khỏi bộ phận kết nối, hãy vệ sinh bộ phận này bằng bàn chải vệ sinh.

Làm sạch bình thủy tinh. Lau khô

tất cả các bộ phận và đặc biệt là

Dùng vải sạch luồn sợi chỉ vào nắp và trên kính. Lắp lại hộp đựng sữa.

Vệ sinh và chăm sóc



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

Vệ sinh van sữa bằng miếng bọt biển ẩm hoặc vải sợi nhỏ.

Đóng cửa thiết bị.

Tháo và vệ sinh van sữa (mỗi tháng một lần)

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.

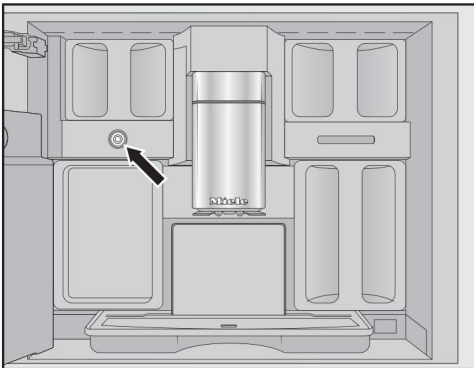
Tháo van sữa Mở cửa thiết bị.

Vệ sinh van sữa (hàng ngày)

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

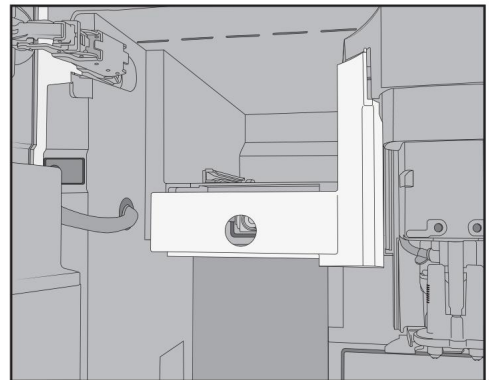
Không sử dụng bất kỳ vật sắc nhọn nào (như dao) để vệ sinh van sữa.

Tháo hộp đựng hạt ở bên trái và hộp đựng bảo dư ống. Tháo nắp thép không gỉ của vòi trung tâm.



Van sữa nằm bên dư ới hộp đựng đậu ở phía bên trái.

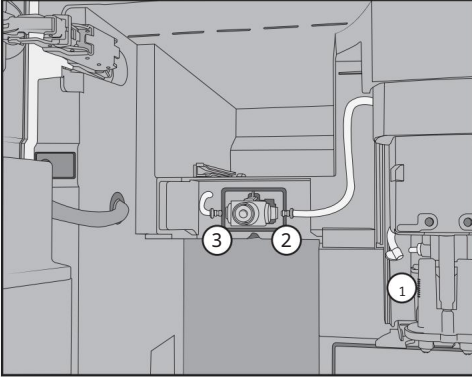
Nếu để khô, cặn sữa có thể bám vào bu lông thép không gỉ. Những cặn đóng cứng này rất khó loại bỏ. Do đó, điều quan trọng là phải vệ sinh thường xuyên sau khi pha sữa. Mở cửa thiết bị.



Tháo nắp van sữa: ấn vào tay cầm lõm để mở nắp.

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

Vệ sinh và chăm sóc

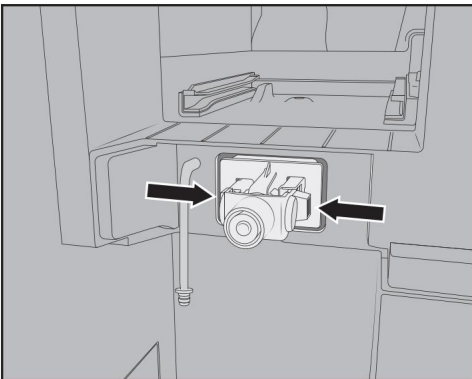


Tháo ống dẫn sữa ra khỏi bộ phận phân phối trên vòi trung tâm và khỏi miếng đệm silicon van sữa (và). Tháo ống dẫn sữa

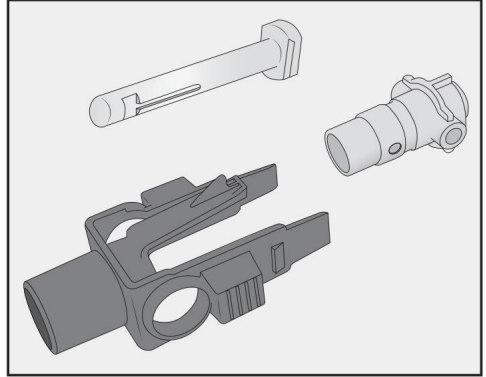
kết nối van sữa với vòi trung tâm.

Ngắt kết nối ống đúc góc với ống tròn. Rửa sạch ống dư đi vòi nư ớc chảy.

Không tháo các bộ phận kết nối ra khỏi ống.

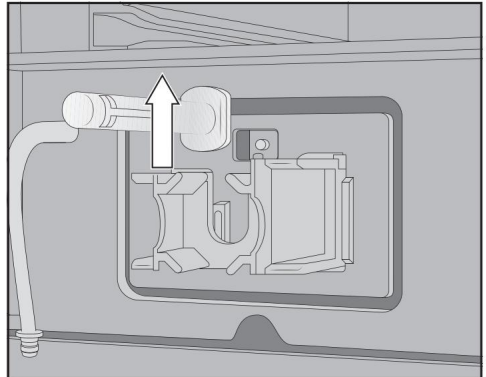


Nhấn các chốt giữ ở bên trái và bên phải của giá đỡ van sữa và kéo giá đỡ về phía trước để tháo ra.



Lấy giá đỡ và miếng đệm silicon

riêng biệt.



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

Vệ sinh van sữa

Nắp van sữa chỉ nên đư ợc vệ sinh bằng tay.

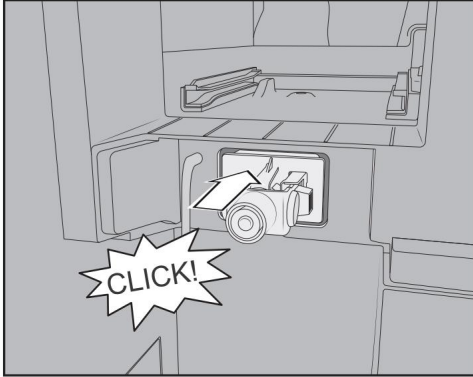
Vệ sinh từng bộ phận riêng lẻ của van sữa trong máy rửa chén.

Mẹo hữu ích: Nếu có cặn sữa khô nào ở mặt trước, hãy ngâm bu lông thép không gỉ trong nư ớc ấm và một ít nư ớc rửa chén.

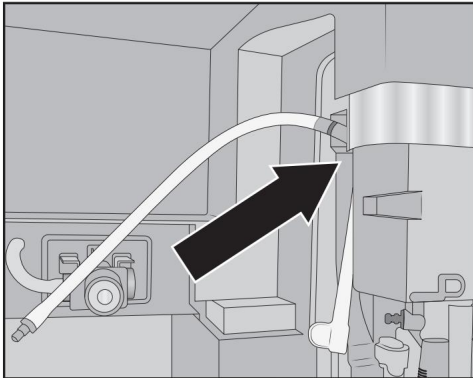
Vệ sinh và chăm sóc

Lắp van sữa Lắp bu lông
thép không gỉ từ phía trên.

Chèn miếng đệm silicon vào bình sữa
giá đỡ van.



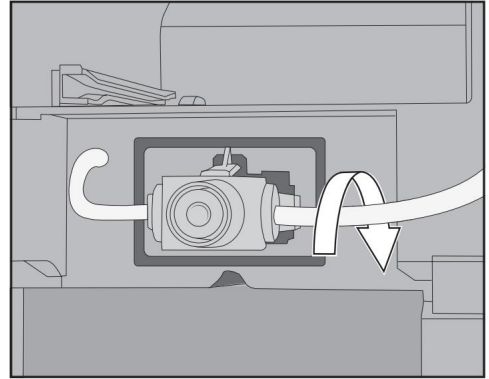
Lắp giá đỡ và miếng đệm silicon vào cho
đến khi chúng kêu tách vào đúng vị trí.



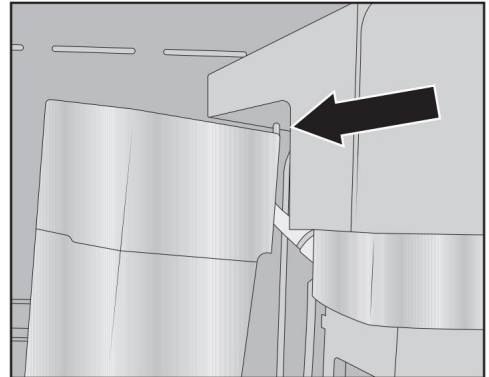
Nối ống đục góc cạnh và ống dẫn sữa
dài hơn n. Bắt đầu bằng cách gắn ống
đục vào đầu vòi trung tâm. Phần kết nối
màu đen phải hướng về phía sau. Sau
đó, nối đầu dư dư của ống đục vào bộ phận
phân phối.

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



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



Lắp nắp van sữa như sau: cắm 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 dưỡng trở lại máy pha cà phê. Lắp
nắp thép không gỉ của vòi trung tâm.
Đóng cửa máy.

Vệ sinh hộp đựng đậu Nguy 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. Đây
là lý do tại sao bạn cần vệ sinh hộp đựng hạt
thường xuyên bằng vải mềm.

Nếu cần, bạn có thể rửa sạch nắp hộp đựng đậu bằng
tay với nước ấm và một ít chất tẩy rửa chén.
Lau khô nắp thật kỹ trước khi lắp lại vào hộp đựng
đậu.

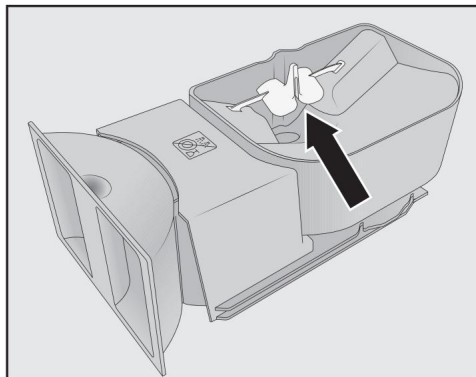
Mở cửa thiết bị. Kéo đậu bên

trái và bên phải
lấy bình đựng ra khỏi máy pha cà phê.

Làm sạch các lỗ chứa đậu bên trong
máy móc.

Mẹo hữu ích: Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cặn
cà phê còn sót lại bên trong.

Tháo nắp và đổ hết hạt đậu ra khỏi hộp đựng.



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

Dùng khăn hơi ẩm lau sạch hộp đựng hạt và nắp bằng
tay. Lau khô cẩn thận tất cả các bộ phận trước
khi đổ hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt.

Đậy nắp lại và đẩy
đặt lại các hộp đựng vào đúng vị trí
trong máy pha cà phê.

Đóng cửa thiết bị.

Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay

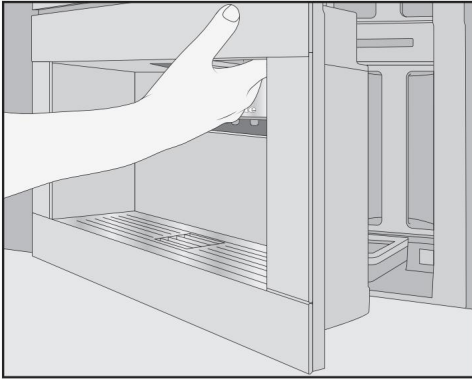
Tháo và vệ sinh bộ phận pha chế một lần một tuần.
Vệ sinh khu vực bên dưới bộ phận pha chế một
lần một tuần.

Tháo bộ phận pha chế

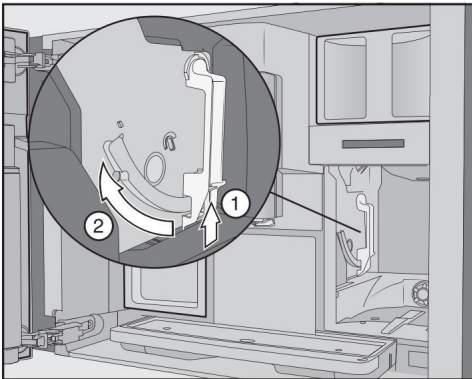
Khi bạn đã tháo bộ phận pha chế, không được
thay đổi vị trí tay cầm trên bộ phận pha chế.

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

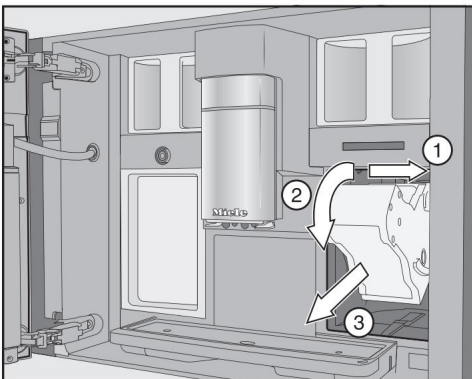
Vệ sinh và chăm sóc



Mở cửa thiết bị. Tháo bình chứa nước.



Nhấn nút bên dư ới tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm về phía trước.



Kéo bộ phận pha chế sang một bên trước rồi kéo ra phía trước. Nghiêng bộ phận pha chế về phía trước trong khi thực hiện vi thể.

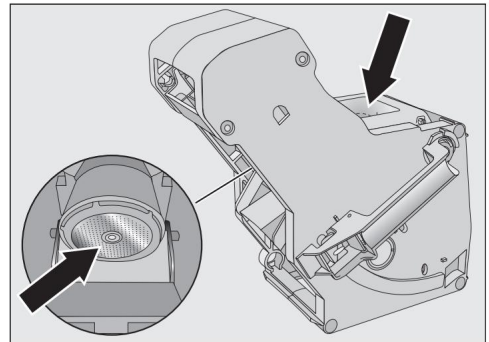
Nếu bạn không thể tháo bộ phận pha chế hoặc chỉ có thể tháo ra một cách khó khăn thì bộ phận pha chế không ở đúng vị trí (xem phần “Câu hỏi thường gặp”).

Vệ sinh máy pha chế

Các bộ phận chuyển động của máy pha cà phê dư ợc 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.

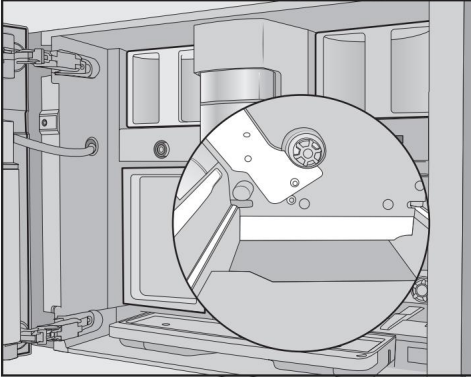
Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dư ới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước rửa chén.



Lau sạch bã cà phê khỏi bộ lọc. Một bộ lọc nằm trong phễu. Bộ lọc còn lại nằm ở bên trái phễu.

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

Vệ sinh bên trong thiết bị Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cặn bã cà phê khô.

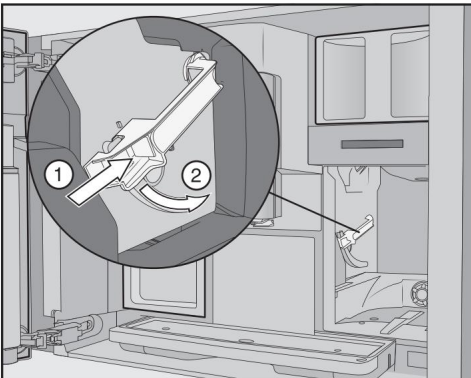


Làm sạch hốc của bộ phận pha chế bằng một miếng vải ẩm và sạch.

Làm sạch các khu vực đực đánh dấu màu trắng trong hình minh họa, ví dụ, xung quanh trục truyền động, đặc biệt tốt.

Thay thế bộ phận pha chế Tiến

hành theo thứ tự ngược lại: đẩy bộ phận pha chế trở lại máy pha cà phê. Nghiêng bộ phận pha chế về phía trước một chút khi thực hiện thao tác này.



Nhấn nút bên dưới tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm về phía sau.

Mẹo hữu ích: Nếu bạn không thể xoay tay cầm của bộ phận pha chế, hãy ấn mạnh vào hai bên của bộ phận pha chế.

Đẩy bình chứa nước vào máy pha cà phê.

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

nắp.

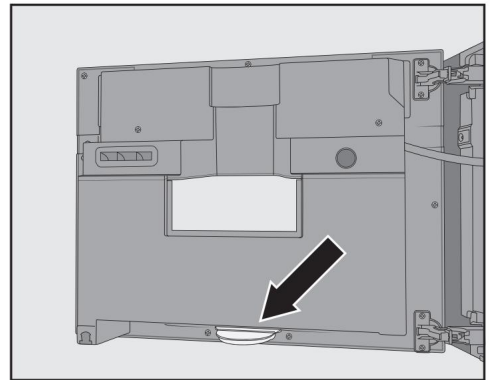
Đẩy khay hứng nước trở lại máy pha cà phê và đóng cửa lại.

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.

Vệ sinh và chăm sóc

Tháo các bộ phận sau ra khỏi bên trong:

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

Mẹo hữu ích: Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cặn cà phê xay khô. Vệ sinh bên trong và bên trong cửa thiết bị bằng tay bằng miếng bọt biển sạch, hơi ẩm hoặc vải sợi nhỏ. Sau khi vệ sinh, 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 ở 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 thủ công. Nếu có thể, hãy lau sạch ngay bất kỳ chất tẩy cặn nào bị đổ ra.

Mẹo hữu ích: Trูớc 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 miếng bọt biển sạch và hơi ẩm hoặc vải sợi nhỏ. Sau khi vệ sinh, hãy lau khô bề mặt bằng vải mềm.

Mẹo hữu ích: 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 thiết bị
- Rửa sạch đường ống dẫn sữa
- Vệ sinh đường ống dẫn sữa*
- Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế*
- Tẩy cặn thiết bị*

* Nếu bạn chưa lắp bất kỳ hộp mực vệ sinh và/hoặc tẩy cặn nào và đã tắt chế độ vệ sinh tự động, bạn sẽ phải tự mình chạy chương trình bảo trì theo cách thủ công.

Xin lưu ý rằng đường ống của máy pha cà phê cũng có thể phải được tẩy cặn thủ công theo định kỳ ngay cả khi đã lắp hộp lọc cặn, tùy thuộc vào cách bạn sử dụng máy và độ cứng của nước sử dụng.

Mở menu Bảo trì Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm vào nút Cảm biến lưu.

Chọn Bảo trì.

Bây giờ bạn có thể bắt đầu chương trình bảo trì mong muốn.

Rửa sạch thiết bị Nếu bạn đã pha

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

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

Rửa sạch đũa ống dẫn sữa Nếu bạn pha đồ

uống bằng 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.

Làm sạch đũa ống dẫn

sữa Bạn có thể chạy chương trình bảo đũa ống bằng Hộp làm sạch Miele hoặc bằng chất làm sạch cho đũa ống dẫn sữa (các thanh nhỏ chất làm sạch dạng bột). Chương trình bảo đũa ống kéo dài trong khoảng 20 phút.

Nếu bạn đã bật chế độ vệ sinh tự động và lấp hộp mực vệ sinh sẵn sàng sử dụng, chương trình bảo trì đũa ống vệ sinh sữa sẽ chạy bằng hộp mực vệ sinh.

Vệ sinh đũa ống dẫn sữa bằng hộp đựng vệ sinh Ngoài việc sử dụng chức

năng vệ sinh tự động, bạn cũng có thể bắt đầu chương trình bảo đũa ống theo cách thủ công, ví dụ, để vệ sinh đũa ống dẫn sữa sau một thời gian sử dụng nhiều.

Menu Bảo trì đũa ống hiển thị. Chạm vào Vệ sinh

đũa ống dẫn sữa. Làm theo hướng

dẫn trên màn hình.

Làm sạch đũa ống dẫn sữa bằng chất tẩy rửa dành cho đũa ống dẫn sữa (que)

Nếu chức năng vệ sinh tự động bị tắt, đũa ống dẫn sữa phải được vệ sinh sau tối đa 15 ngày. Các thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để nhắc bạn vệ sinh.

Để có kết quả vệ sinh tối ưu, nên sử dụng Chất tẩy rửa Miele cho đũa ống dẫn sữa.

Chất tẩy rửa cho đũa ống dẫn sữa

đũa ống phát triển đặc biệt để sử dụng với Máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng sau này.

Đối với mỗi lần vệ sinh, bạn sẽ cần 2 que chất tẩy rửa dành cho đũa ống dẫn sữa.

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

Vệ sinh đũa ống dẫn sữa sẽ xuất hiện trên màn hình. Xác

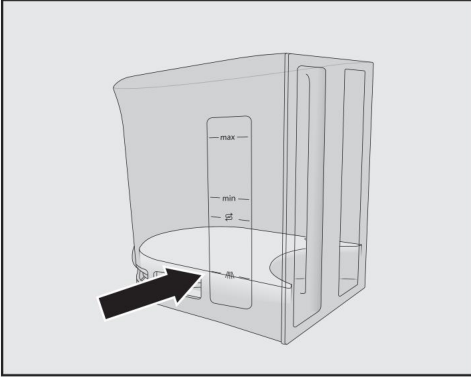
nhận thông báo bằng OK. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

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

Pha dung dịch vệ sinh Mở 2 que

dung dịch vệ sinh đũa ống dẫn sữa và đổ hết vào bình chứa nước.

Vệ sinh và chăm sóc



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

Thực hiện theo hướng dẫn về tỷ lệ pha trộn một cách cẩn thận. Không đổ quá ít nước vào bình chứa nước.

Nếu không, việc vệ sinh sẽ không hoàn tất.

Đặt lại bình chứa nước vào máy pha cà phê và đóng cửa lại.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình. Nếu

đƯỢC NHẮC THỰC HIỆN TRÊN MÀN HÌNH,

Rửa sạch bình chứa nước bằng nước sạch. Đảm bảo không còn chất tẩy rửa nào trong bình chứa nước.

Đổ đầy nước uống sạch vào bình chứa nước.

Quá trình vệ sinh sẽ hoàn tất khi thông báo Chương trình hoàn tất xuất hiện trên màn hình.

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

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

Bạn có thể chạy chương trình bảo trì bằng Hộp làm sạch Miele hoặc bằng viên làm sạch để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế. Chương trình bảo trì kéo dài khoảng 10 phút.

Nếu bạn đã bật chế độ vệ sinh tự động và lắp hộp mực vệ sinh sẵn sàng sử dụng, chương trình bảo dưỡng máy pha chế Degrease sẽ chạy bằng hộp mực vệ sinh.

Nếu bạn chưa lắp Hộp vệ sinh Miele, thông báo sau sẽ xuất hiện trên màn hình sau 200 lần pha: Làm sạch bộ phận pha chế. Xác nhận thông báo bằng cách nhấn OK.

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

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế Menu

Bảo trì được hiển thị. Chạm vào Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế.

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. Rửa sạch bộ phận pha chế bằng tay và vệ sinh bên trong máy sẽ hiển thị trên màn hình.

Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong

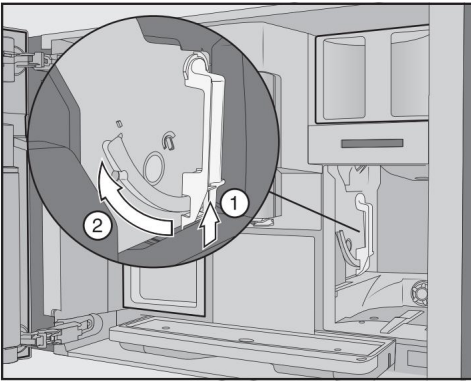
Các bộ phận chuyển động của máy pha cà phê được bôi trơn. Chất tẩy rửa sẽ làm hỏng máy pha cà phê.

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

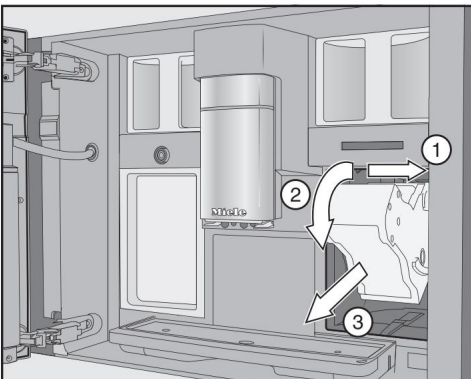
Để đảm bảo cà phê có hương vị ngon và ngăn ngừa vi khuẩn tích tụ trong máy, hãy tháo và vệ sinh bộ phận pha chế dưới vòi nước chảy một lần một tuần.

Mở cửa thiết bị.

Tháo bình chứa nước.



Nhấn nút bên dưới tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm về phía trước.



Kéo bộ phận pha chế sang một bên trừ ốc rồi kéo ra phía trước. Nghiêng bộ phận pha chế về phía trước trong khi thực hiện vì thế.

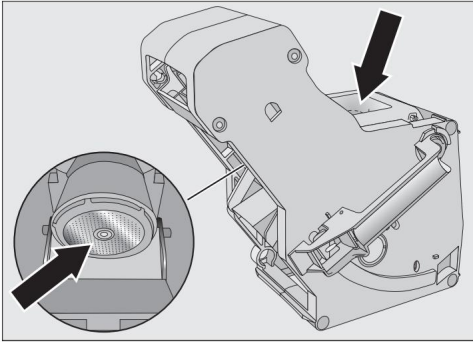
Nếu bạn không thể tháo bộ phận pha chế hoặc chỉ có thể tháo ra một cách khó khăn thì bộ phận pha chế không ở đúng vị trí (xem phần “Câu hỏi thường gặp”).

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

Vệ sinh và chăm sóc



Lau sạch bã cà phê khỏi bộ lọc. Một bộ lọc nằm trong phễu và bộ lọc còn lại nằm bên trái phễu.

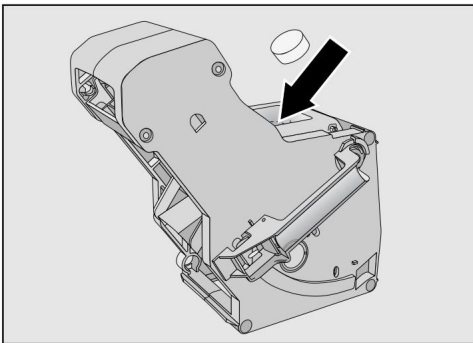
Quá trình tháo bộ phận pha chế khiến cà phê xay rơi xuống khay nhỏ giọt. Tháo khay nhỏ giọt và vệ sinh

nắp.

Làm sạch bên trong bình cà phê

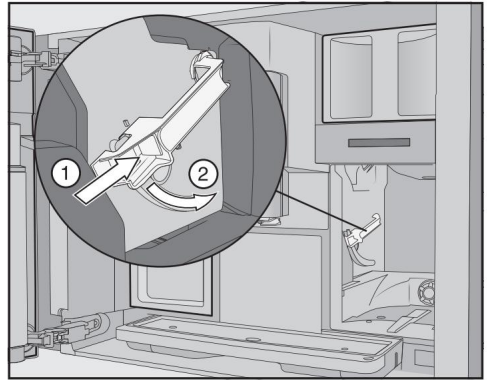
máy (xem thêm "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay"). Sử dụng máy hút bụi để loại bỏ cặn cà phê xay khô.

Thả viên thuốc tẩy rửa vào bộ phận pha chế



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

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



Nhấn nút bên dưới tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm về phía sau.

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

Đóng cửa thiết bị. Thực hiện

theo các hướng dẫn tiếp theo được hiển thị trên màn hình.

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

Tẩy cặn thiết bị

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

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

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

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

Vệ sinh và chăm sóc

Thiết bị 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.

Ngay cả khi bạn kích hoạt chức năng tẩy cặn tự động, đường ống vẫn có thể phải được tẩy cặn thủ công bằng chương trình bảo trì Thiết bị tẩy cặn theo định kỳ, tùy thuộc vào cách bạn sử dụng máy.

Nếu bạn chưa lắp hộp khử cặn, màn hình sẽ nhắc nhở bạn khi nào cần khử cặn cho máy pha cà phê.

Số lần sử dụng cho đến khi thiết bị cần được tẩy cặn: 50 sẽ hiển thị trên màn hình. Số lượng đồ uống còn lại có thể pha trước khi tẩy cặn sẽ hiển thị trên màn hình sau mỗi lần uống. 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 Thiết bị

tẩy cặn 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 và lắp vào, hãy tiến hành như sau.

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

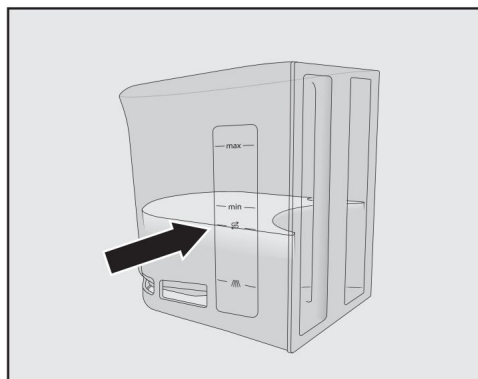
Viên tẩy cặn được phát triển đặc biệt dành cho Máy pha cà phê Miele.

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

Vệ sinh và chăm sóc

Thực hiện theo hướng dẫn về tỷ lệ pha trộn một cách cẩn thận. Điều quan trọng là bạn không được đổ quá nhiều hoặc quá ít nước vào bình chứa nước.

Nếu không, quá trình tẩy cặn sẽ bị hủy bỏ sớm.

Tiến hành tẩy cặn

Lắp lại bình chứa nước.

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

Khi Rửa sạch và đổ đầy bình chứa nước, màn hình hiển thị:

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 uống vào bình chứa nước.

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

Tự động vệ sinh và tẩy cặn

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

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

Một cách để hứng dung dịch tẩy rửa và khử cặn là đặt hộp đựng bảo dưỡng dư ở vị trí trung tâm trước khi tắt máy.

Lau sạch mọi vết đổ của dung dịch tẩy rửa và khử cặn.

Khi xử lý hộp mực tẩy cặn đã chứa đầy nước, hãy đảm bảo dung dịch tẩy cặn không tiếp xúc với các bề mặt nhạy cảm.

Máy pha cà phê có các chương trình bảo dưỡng tự động để vệ sinh dư ống dẫn sữa và bộ phận pha chế, và để tẩy cặn cho thiết bị. Để thực hiện việc này, phải lắp Hộp mực vệ sinh và tẩy cặn Miele vào máy pha cà phê. Nếu cả hai loại chương trình bảo dưỡng đều chạy cùng một ngày, thì việc vệ sinh tự động sẽ luôn được thực hiện trước khi tẩy cặn tự động (tổng thời gian: khoảng 35 phút).

Bạn có thể cài đặt thời gian bắt đầu vệ sinh và tẩy cặn thông qua Bộ hẹn giờ bảo trì.

Máy pha cà phê sẽ tự động xác định những ngày cần tiến hành tẩy cặn tự động dựa trên tần suất sử dụng.

Trong quá trình vệ sinh tự động, dư ống dẫn sữa được vệ sinh và/hoặc bộ phận pha chế được tẩy dầu mỡ. Máy pha cà phê cũng xác định nồng độ dung dịch vệ sinh và loại chương trình vệ sinh để vệ sinh tự động dựa trên số lượng và loại đồ uống được pha.

Nếu bạn không pha chế bất kỳ đồ uống nào, chương trình bảo trì tự động sẽ không được khởi động.

Để chạy các chương trình vệ sinh tự động, một dung dịch được chuẩn bị bằng cách trộn nước với sản phẩm chăm sóc. Dung dịch này sau đó được bơm qua dư ống dẫn của máy pha cà phê. Sau thời gian giữ đã xác định, toàn bộ dung dịch được rửa sạch khỏi dư ống dẫn và sau đó máy có thể được sử dụng bình thường để pha đồ uống.

Trong quá trình vệ sinh và tẩy cặn tự động, bạn sẽ nghe thấy nhiều tiếng động khác nhau (ví dụ như tiếng xả nước) ở nhiều khoảng thời gian khác nhau ngay cả khi máy đã tắt.

Những điều cần đảm bảo trước và trong quá trình bảo trì tự động

Máy pha cà phê phải sẵn sàng sử dụng và đáp ứng các điều kiện sau:

- Lắp hộp mực vệ sinh và tẩy cặn đã sẵn sàng sử dụng.
- Chế độ vệ sinh tự động được bật.
- Máy pha cà phê không được bị ngắt khỏi nguồn điện trong quá trình bảo trì tự động.
- Khay nhỏ giọt, bộ phận pha chế và bộ phận trung tâm vòi được đưa vào.
- Nếu đổ nước vào bình chứa bằng tay: hãy lắp bình chứa nước vào và đổ nước vào ít nhất tới vạch .
- Thực hiện các hướng dẫn do xuất hiện trên màn hình trước khi tắt, ví dụ: Đổ hết nước và lắp lại khay hứng nước nhỏ giọt và thùng chứa nước thải.

Tự động vệ sinh và tẩy cặn

- Cửa máy sẽ đóng lại khi chương trình bắt đầu.

- Máy pha cà phê đã tắt.

Tự động vệ sinh Nếu bạn pha đồ

uống có sữa, đũa ống dẫn sữa sẽ được vệ sinh chậm nhất là 4 ngày sau đó.

Nếu bạn đã pha cà phê, bộ phận pha chế sẽ được tẩy dầu mỡ chậm nhất là sau 15 ngày.

Quá trình vệ sinh tự động mất khoảng 25 phút.

Bật và tắt chế độ vệ sinh tự động

Thông thường, người ta sẽ bật chế độ vệ sinh tự động khi lắp đặt máy pha cà phê.

Tuy nhiên, tính năng Vệ sinh tự động có thể được bật hoặc tắt bất cứ lúc nào.

Thực đơn đồ uống được hiển thị.

Chạm vào nút Cảm biến lưu ý.

Chọn Cài đặt rồi chọn Tự động làm sạch.

Chọn cài

đặt bạn muốn và xác nhận bằng OK.

Nếu đồ uống cà phê và/hoặc sữa đã được pha chế khi chức năng vệ sinh tự động được bật, bạn sẽ cần vệ sinh máy pha cà phê thủ công như một thao tác một lần. Thao tác này sẽ loại bỏ mọi cặn sữa và dầu cà phê, đồng thời sẽ thiết lập lại bộ đếm.

Hộp mực vệ sinh Miele

Chỉ sử dụng Hộp vệ sinh Miele để vệ sinh tự động. Nó được phát triển đặc biệt để sử dụng trong máy pha cà phê này.

Xin lưu ý rằng Hộp lọc vệ sinh Miele có tuổi thọ khoảng 1 năm sau khi lắp vào máy pha cà phê.

Ngày lắp hộp mực làm sạch sẽ quyết định tuổi thọ một năm.

Không đổ bất kỳ chất lỏng hoặc chất nào khác vào hộp mực làm sạch.

Hộp lọc vệ sinh Miele chứa chất tẩy rửa giúp loại bỏ hiệu quả cặn sữa và dầu cà phê.

Hộp làm sạch Miele có thể sử dụng được tới 3 tháng, tùy thuộc vào tần suất sử dụng máy pha cà phê. Việc vệ sinh thủ công thường xuyên hoặc số lượng đồ uống lớn sẽ rút ngắn thời gian này.

Bạn có thể hiển thị mức mực in dưới dạng thanh phân đoạn trong mục Cài đặt | Thông tin | Mức mực in.

Khi mức mực in giảm, nhiều thông báo sẽ xuất hiện theo các khoảng thời gian đều đặn để nhắc bạn chuẩn bị sẵn hộp mực mới.

Thông báo đầu tiên sẽ xuất hiện khi hộp mực còn khoảng 25%.

Bạn có thể đặt mua hộp mực vệ sinh tại cửa hàng trực tuyến Miele, Trung tâm dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Tự động vệ sinh và tẩy cặn

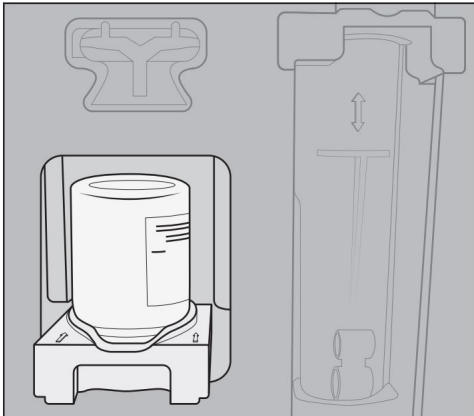
Nếu không lắp hộp mực vệ sinh hoặc nếu hộp mực đã lắp hết hoặc đã hết hạn, phải vệ sinh thủ công đũa ống dẫn sữa và bộ phận pha chế. Để làm được điều này, bạn sẽ cần các chất tẩy rửa phù hợp (xem “Vệ sinh và chăm sóc” - “Vệ sinh đũa ống dẫn sữa” và “Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế”).

Bạn có thể để nguyên hộp mực làm sạch tại chỗ khi không sử dụng trong thời gian dài hoặc khi vận chuyển máy pha cà phê.

Thay thế hộp mực làm sạch

Bạn sẽ cần một hộp mực vệ sinh Miele mới. Bạn có thể đặt mua hộp mực vệ sinh tại cửa hàng trực tuyến Miele, tại Miele Service hoặc tại đại lý Miele của bạn.

Mở cửa thiết bị và lấy hộp đựng chất bảo trì ra.



Kéo hộp mực về phía trước và tháo cả hai hộp mực ra.

Tháo hộp mực vệ sinh ra khỏi giá đỡ. Vứt bỏ hộp mực đã sử dụng cùng với rác thải sinh hoạt.

Đôi khi, cặn chất tẩy rửa có thể khô trên giá đỡ, để lại cặn trắng. Những cặn này sẽ không ảnh hưởng đến chương trình vệ sinh tự động. Nếu cần, bạn có thể lau sạch cặn bằng khăn ẩm hoặc cho giá đỡ vào máy rửa chén.

Lấy hộp mực mới ra khỏi đóng gói và mở nắp vận. Không cần dùng nắp nữa.



Vặn ngược hộp mực mới vào giá đỡ.

Đẩy giá đỡ và hộp mực vào máy pha cà phê cho đến khi giá đỡ kêu tách vào đúng vị trí.

Đặt hộp đựng chất bảo dưỡng trở lại bên trong máy pha cà phê và đóng cửa máy.

Tự động tẩy cặn Tự động tẩy cặn

mất khoảng 12 phút.

Tự động vệ sinh và tẩy cặn

Để đảm bảo tuổi thọ của các bộ phận và môi trường luôn luôn không có cặn vôi, máy pha cà phê cần được tẩy cặn thủ công theo thời gian. Khoảng thời gian được xác định bởi thói quen sử dụng của bạn và mức độ cứng của nước tại khu vực của bạn. Ví dụ, nếu bạn pha nhiều cà phê với sữa, bạn sẽ cần tẩy cặn máy pha cà phê thường xuyên hơn bằng viên tẩy cặn.

Hộp lọc cặn của Miele có thể sử dụng được tới 12 tháng, tùy thuộc vào tần suất sử dụng máy pha cà phê.

Bạn có thể hiển thị mức mực in dưới dạng thanh phân đoạn trong mục Cài đặt | Thông tin | Mức mực in. Khi mức mực in giảm, nhiều thông báo sẽ xuất hiện theo các khoảng thời gian đều đặn để nhắc bạn chuẩn bị sẵn hộp mực mới.

Bạn có thể đặt mua hộp lọc cặn Miele tại cửa hàng trực tuyến Miele, dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Hộp khử cặn Miele

Chỉ sử dụng hộp khử cặn Miele cho chương trình khử cặn tự động.

Xin lưu ý rằng Hộp khử cặn Miele có tuổi thọ khoảng 1 năm sau khi được lắp vào máy và đổ đầy nước lần đầu tiên. Ngày lắp hộp khử cặn và đổ đầy nước sẽ quyết định tuổi thọ một năm.

Không lắp hộp mực tẩy cặn đã được sử dụng trong Máy pha cà phê Miele khác. Máy pha cà phê của bạn sẽ không có thông tin về mức độ đầy của hộp mực này. Hiệu quả tẩy cặn có thể không đủ và làm hỏng máy pha cà phê của bạn.

Không đổ bất kỳ chất lỏng hoặc chất nào khác vào hộp lọc cặn.

Chất tẩy cặn có dạng viên trong hộp mực tẩy cặn. Hộp mực được đổ đầy nước khi được đặt vào máy. Các viên mực sẽ dần tan theo thời gian.

Nếu không lắp hộp mực tẩy cặn, lắp hộp mực trống hoặc lắp hộp mực hết hạn, máy cần được tẩy cặn bằng chương trình bảo trì Thiết bị tẩy cặn. Để thực hiện việc này, cần có chất tẩy cặn thích hợp (xem "Tẩy cặn thiết bị" trong "Vệ sinh và bảo dưỡng").

Hộp khử cặn có thể vẫn được lắp đặt ngay cả khi máy không được sử dụng trong thời gian dài.

Tháo hộp khử cặn trước khi vận chuyển máy pha cà phê.

Tuy nhiên, xin lưu ý những điều sau: - Sau

khi đổ đầy nước, hộp lọc cặn có tuổi thọ tối đa là 3 tuần khi để bên ngoài máy.

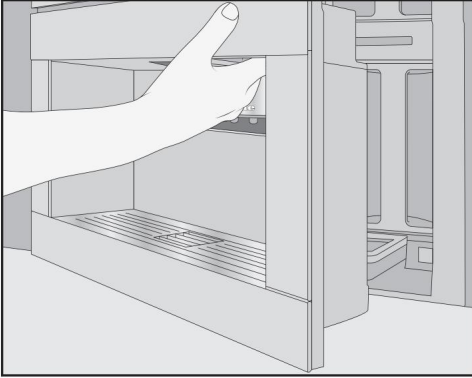
- Nên vận chuyển cẩn thận và theo chiều thẳng đứng. Tránh lắc. Lắc hoặc lật ngược sẽ làm giảm tuổi thọ hoặc làm hỏng hộp mực.

- Hộp mực phải được lưu trữ thẳng đứng, ở nơi tối và ở nhiệt độ phòng (16-38°C).

Tự động vệ sinh và tẩy cặn

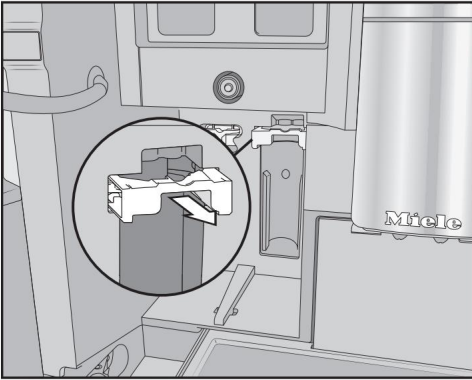
Thay thế hộp mực tẩy cặn

Tháo hộp mực tẩy cặn

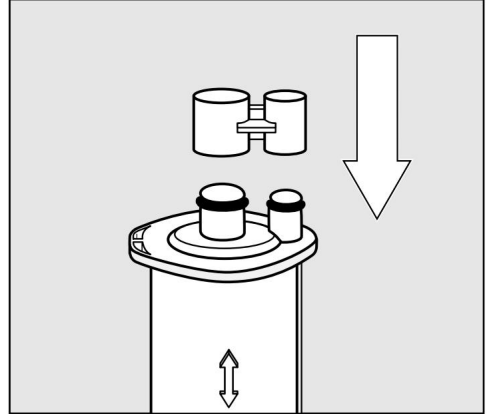


Mở cửa thiết bị.

Tháo hộp đựng chất bảo dưỡng.



Kéo hộp mực về phía trước. Tháo hộp mực ra.



Mẹo hữu ích: Bạn có thể bịt kín hộp mực tẩy cặn bằng nắp có thể tìm thấy trên hộp mực. Nắp này có thể dễ dàng tháo rời bằng cách bẻ nó ra. Vứt bỏ hộp mực bằng

rác thải sinh hoạt.

Lắp hộp mực tẩy cặn. Lắp hộp mực vào và đẩy nó lên cao nhất có thể. Đẩy giá đỡ hộp mực về phía sau và

sau đó đặt hộp đựng bảo dưỡng vào đúng vị trí. Đóng

cửa thiết bị. Làm theo hướng dẫn trên màn hình.

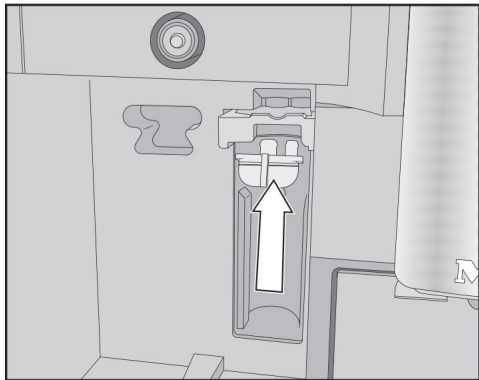
Lần tiếp theo khi máy pha cà phê tắt, hộp mực tẩy cặn mới cũng sẽ đầy nước khi máy được rửa sạch. Bạn sẽ nghe thấy tiếng nước được bơm vào hộp mực theo các khoảng thời gian thư ờng xuyên.

Luôn đợi máy pha cà phê tự tắt. Không được ép máy tắt.

Tự động vệ sinh và tẩy cặn

Chọn không sử dụng hộp mực tẩy cặn Nếu bạn không muốn

lắp hộp mực tẩy cặn, hãy bật kín hệ thống bằng bộ chuyển đổi.



Lắp bộ chuyển đổi vào vị trí của hộp mực.

Bộ hẹn giờ bảo trì

Trong Bộ đếm thời gian bảo trì, bạn có thể chọn bất kỳ thời gian bắt đầu nào bạn muốn cho các chương trình bảo trì tự động.

Xin lưu ý rằng chương trình bảo trì

tự động có thể mất tối đa khoảng 35 phút để chạy.

Bạn có thể thiết lập thời gian bắt đầu khác nhau cho cuối tuần và tuần từ thứ Hai đến thứ Sáu.

Cài đặt bộ hẹn giờ bảo trì. Menu đồ uống

sẽ được hiển thị.

Chạm vào nút Cảm biến Lưng.

Chọn Cài đặt rồi chọn Hẹn giờ.

Chọn Bộ hẹn giờ bảo trì.

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

Thời gian bắt đầu được lưu lại. Từ bây giờ, các chương trình bảo trì tự động sẽ bắt đầu vào thời gian mong muốn mỗi ngày.

Hủy chế độ vệ sinh và tẩy cặn tự động Bạn có thể hủy chương trình vệ

sinh tự động trong thời gian chờ.

Nếu chương trình vệ sinh tự động không được thực hiện năm lần liên tiếp, việc phân phối đồ uống sẽ bị chặn. Bạn chỉ có thể pha chế đồ uống trở lại sau khi bộ phận pha chế đã được tẩy dầu mỡ và/hoặc được ống sữa đã được vệ sinh.

Chạm vào nút Bật / Tắt .

Thời gian còn lại tính bằng giờ sẽ được hiển thị trên màn hình.

Hủy bảo trì tự động Chạm vào Hủy.

Dung dịch làm sạch hoặc tẩy cặn được rửa sạch khỏi đường ống. Việc rửa có thể mất tới 5 phút.

Bây giờ bạn có thể pha đồ uống.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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 sự cố 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 giải quyết chúng.

Tin nhắn trên màn hình

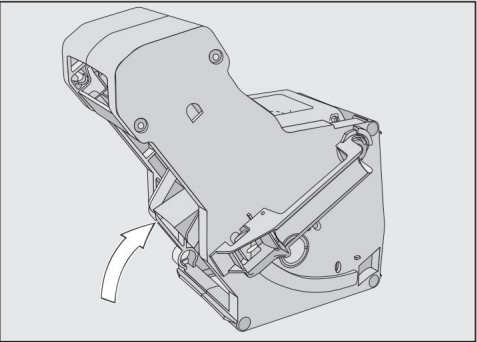
Thông báo lỗi phải được xác nhận bằng OK, nếu không, thông báo có thể xuất hiện trở lại trên màn hình ngay cả khi sự cố đã được khắc phục.

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 bảo dưỡng 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.

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

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 thể đư ợc định vị đúng ở vị trí bắt đầu hoặc bị bẩn. Không thể ép cà phê xay. Kiểm tra xem bạn có thể tháo bộ phận pha chế không.</p> <p>Nếu bạn có thể tháo bộ phận pha chế, hãy rửa sạch dư ới vòi nư ớc chảy.</p>  <p>Đẩy vòi phun cà phê của bộ phận pha chế vào đúng vị trí bắt đầu (xem hình ảnh). Đặt lại bình chứa nư ớc vào máy pha cà phê và đóng cửa. Không lắp bộ phận pha chế.</p> <p>Bật máy pha cà phê.</p> <p>Thao tác này sẽ khởi tạo ổ đĩa của bộ phận pha chế và đư a nó trở lại vị trí bắt đầu. Khi</p> <p>Insert the brew unit xuất hiện trên màn hình, hãy đặt bộ phận pha chế trở lại máy pha cà phê. Nếu bạn không thể tháo bộ phận pha chế, hãy chuyển đổi tắt máy pha cà phê. Đợi khoảng 2 phút trư ớc khi bật lại máy.</p>
<p>Chư ơng trình bảo trì thủ công bị hủy bỏ sớm và thông báo sau sẽ xuất hiện trên màn hình: Đẩy bình chứa nư ớc vào cho đến khi khớp.</p>	<p>Bình chứa nư ớc chưa đư ợc đổ đầy và lắp đúng cách. Kiểm tra xem bạn đã đổ đầy đến vạch đúng chưa.</p> <p>Các ký hiệu đư ợc đánh dấu trên bình chứa nư ớc cho biết lưu ợng nư ớc cần thiết cho Thiết bị khử cặn: và Vệ sinh đư ờng ống dẫn sữa: các chư ơng trình bảo trì. Đổ đầy bình chứa nư ớc đến vạch mức có liên quan và khởi động lại quy trình.</p>

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Kiểm tra lưu ớng nư ớc nạp vào và đổ hết nư ớc trong bình chứa	<p>Nguồn cung cấp nư ớc ngọt không hoạt động. Kiểm tra xem ớng dẫn nư ớc vào có bị gấp khúc hay không</p> <p>vòi nư ớc không đư ợc bật hoàn toàn. Tháo và đổ hết bình chứa nư ớc. Đặt bình chứa nư ớc rỗng vào máy pha cà phê máy móc.</p> <p>Xuất hiện thông báo Vui lòng đợi. Đang đổ đầy bình chứa nư ớc. Bình chứa nư ớc đã đầy.</p> <p>Để tắt kết nối nư ớc ngọt, hãy đổ đầy và lắp bình chứa nư ớc. Sau đó, bạn có thể chọn Cài đặt: Nư ớc chính Tắt.</p>
F233	<p>Cảm biến vành cốc chứa đư ợc 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. Lắp 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 đư ợc bật lần tiếp theo. Chức năng phát hiện vành cốc đư ợc khởi tạo lại trong lần bật tiếp theo.</p>
F355, F357-F362	<p>Hệ thống hạt cà phê phải đư ợc thiết lập lại, ví dụ, hạt cà phê có thể bị kẹt. Mở cửa thiết bị và lấy cả hai hộp đựng hạt cà phê ra khỏi máy pha cà phê. Đóng cửa thiết bị.</p> <p>Hệ thống bean sẽ đư ợc khởi tạo. Thực hiện theo hư ớng dẫn trên màn hình.</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 dư ớng - Tháo và vệ sinh van sữa").</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Hiệu suất bất thường của máy pha cà phê

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Màn hình vẫn tối khi máy pha cà phê Chạm và giữ nút Bật/Tắt trong ít	Nút Bật/Tắt không đợc giữ đủ lâu. Nhấn 3 giây.
	Phích cắm không đợc cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
	Câu dao ngắt mạch bị ngắt vì máy pha cà phê, điện áp hoặc thiết bị khác bị lỗi. Rút phích cắm máy pha cà phê khỏi ổ cắm. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Dịch vụ Miele.
Đèn sẽ tắt sau khi máy pha cà phê đợc bật.	Đèn đã tắt. Bật đèn (xem "Cài đặt" - "Đèn").
	Đèn bị lỗi. Liên hệ với dịch vụ Miele.
Thời gian trong ngày đang đợc hiển thị như ng nút cảm biến và cảm biến chuyển động không phản hồi.	Đây không phải là lỗi. Chức năng QuickTouch đã bị tắt. Chọn Hiển thị QuickTouch Bật để nút cảm biến và cảm biến chuyển động phản hồi ngay cả khi máy pha cà phê đã tắt.
Máy pha cà phê đã xảy ra lỗi. Không phản hồi với Bật / Tắt cho đến khi thao tác thông qua màn hình. màn hình tắt và máy khởi động lại.	Chạm và giữ nút
Máy pha cà phê đột nhiên tắt.	Thời gian tắt máy đợc cài đặt tại nhà máy (20 phút) hoặc thời gian tắt máy mà bạn đã lập trình đã đạt đến. Nếu cần, bạn có thể chọn thời gian tắt máy mới (xem "Cài đặt - Bộ đếm thời gian").
	Phích cắm không đợc cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
Các nút cảm biến không phản hồi. Máy pha cà phê không thể sử dụng đợc nữa.	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.

Hư ớng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<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>	<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>
<p>Không thể tháo rời bộ phận pha chế.</p>	<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 thiết bị. 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 ổ đĩa của đơn vị pha chế và đưa nó trở lại vị trí bắt đầu. Nếu cần, hãy lặp lại các bư ớc này.</p>
<p>Việc rót đồ uống bị dừng lại sớm mặc dù có một bình chứa bên đư ới vòi trung tâm.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Nếu bình chứa có miệng quá 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>
<p>Quá trình pha cà phê bị gián đoạn liên tục và thông báo đồ đầy hộp đưng cà phê xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Máy pha cà phê không phát hiện đư ợc cà phê xay.</p> <p>Một số loại cà phê tạo ra một lượng nhỏ cà phê khi xay. Trong những trư ờng hợp như vậy, máy xay thư ờng đư ợc đặt ở chế độ mịn và lượng cà phê tối thiểu đư ợc đặt. Xác nhận thông báo bằng OK.</p> <p>Nếu màn hình hiển thị tất cả các loại cà phê: Đặt máy xay ở chế độ thô hơn (xem "Cài đặt máy xay"). Chọn lượng cà phê lớn hơn.</p> <p>Đừng quên kiểm tra bất kỳ đồ uống nào đã thay đổi trong "Hồ sơ".</p> <p>Nếu thông báo chỉ xuất hiện khi pha chế một số loại đồ uống nhất định:</p> <p>Kiểm tra lượng cà phê đã đặt cho loại đồ uống này (xem "Lượng cà phê"). Chọn lượng cà phê lớn hơn.</p> <p>Bạn cũng có thể cần phải cài đặt chế độ xay thô hơn.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Máy pha cà phê không tự bật mặc dù chế độ Bật đã được bật trong bộ hẹn giờ.	<p>Khóa hệ thống đã được kích hoạt. Hủy kích hoạt khóa hệ thống.</p> <p>Ngày hiện tại trong tuần chưa được chọn. Kiểm tra cài đặt hẹn giờ và thay đổi nếu cần thiết.</p> <p>Máy pha cà phê không được sử dụng sau khi được bật tự động ba lần liên tiếp (chế độ nghỉ). Bật máy và pha chế đồ uống.</p> <p>Máy pha cà phê không bật với bộ hẹn giờ Bật trong khi quá trình tẩy cặn tự động đang diễn ra. Đây không phải là lỗi. Hãy chọn cài đặt hẹn giờ khác.</p>
Hơi nước được phun ra thay vì nước khi chuẩn bị nước nóng hoặc pha trà.	Có khả năng là độ cao đã được đặt sai. Thay đổi cài đặt độ cao (Cài đặt Độ cao). Nếu cần, bạn cũng có thể thay đổi cài đặt nhiệt độ cho đồ uống (Thông số đồ uống).
Màn hình khó nhìn hoặc không thể đọc được.	Độ sáng màn hình đã được đặt quá thấp. Thay đổi cài đặt này (xem "Cài đặt").
Màn hình sáng lên nhưng máy pha cà phê không nóng và không có đồ uống nào được pha chế.	Chế độ demo để giới thiệu máy pha cà phê tại các cửa hàng và phòng trưng bày đã được kích hoạt. Tắt chế độ Demo (xem "Cài đặt").

Lỗi liên quan đến chức năng tự động vệ sinh và/hoặc tẩy cặn

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Sau khi bật, một thông báo sẽ xuất hiện thông báo cho bạn biết rằng chức năng vệ sinh và/hoặc tẩy cặn tự động không thể thực hiện được.</p>	<p>Máy pha cà phê chưa sẵn sàng để vận hành: tất cả các bộ phận có thể tháo rời, chẳng hạn như bình chứa nước, khay hứng nước, bộ phận pha chế và vòi trung tâm, phải được lắp đặt. Bình chứa nước không được đổ đầy nước uống ít nhất tới mức có ký hiệu tẩy cặn.</p> <p>Cửa máy không được đóng. Xác nhận thông báo bằng OK. Đảm bảo rằng máy pha cà phê đã sẵn sàng sử dụng trước khi thực hiện quy trình vệ sinh và/hoặc tẩy cặn tự động tiếp theo.</p> <p>Máy pha cà phê không được tắt khi bắt đầu.</p> <p>Chương trình bảo trì tự động sẽ chỉ bắt đầu nếu máy pha cà phê đã tắt. Xác nhận thông báo bằng OK. Thay đổi thời gian bắt đầu nếu cần.</p>
<p>Thiết bị khử cặn vẫn xuất hiện mặc dù đã lắp hộp mực khử cặn sẵn sàng sử dụng.</p> <p>Không thể pha chế đồ uống.</p>	<p>Tùy thuộc vào độ cứng của nước tại khu vực của bạn và thói quen sử dụng, thỉnh thoảng máy pha cà phê sẽ cần được tẩy cặn bằng chương trình bảo dưỡng.</p> <p>Đối với việc này, bạn sẽ cần sử dụng chất tẩy cặn phù hợp, ví dụ, Viên tẩy cặn Miele. Tẩy cặn máy pha cà phê bằng chương trình bảo dưỡng (xem "Tẩy cặn thiết bị" trong "Vệ sinh và bảo dưỡng").</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Khi máy đun ợc bật, một trong những thông báo sau sẽ xuất hiện trên đư ờng ớng dẫn sữa và bộ phận pha chế : Tự động: không thể tiến hành vệ sinh sinh tự động sẽ bị tắt vĩnh viễn.</p> <p>hoặc:</p> <p>Không thể thực hiện bảo trì tự động.</p> <p>Thực hiện phần Vệ sinh tự động của chư ơ ng trình Bảo trì tự động (thời gian tối thiểu) ngay bây giờ? Nếu không, phần Vệ sinh tự động của chư ơ ng trình Bảo trì tự động sẽ bị tắt vĩnh viễn Không thể pha đồ uống.</p>	<p>Hãy đảm bảo rằng máy pha cà phê đã sẵn sàng để vệ sinh. Nếu không, vệ bảo trì tự động (xem "Tự động vệ sinh và tẩy cặn"). Chạm vào OK để bắt đầu vệ sinh tự động.</p> <p>Nếu bạn chọn Không để tắt chế độ vệ sinh tự động, bạn sẽ phải vệ sinh đư ờng ớng dẫn sữa và tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế thủ công (xem "Vệ sinh và bảo đư ờng"). Đối với việc này, bạn sẽ cần chấ t tẩy rửa cho đư ờng ớng dẫn sữa và viên thuốc để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế.</p>

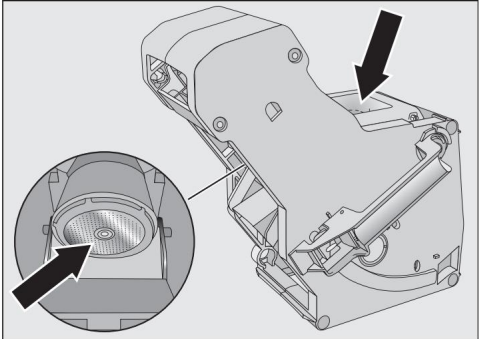
Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Cà phê không đủ nóng.	<p>Chiếc cốc chư a đư ợc làm nóng trư ớc.</p> <p>Cốc càng nhỏ và thành cốc càng dày thì việc làm nóng cốc trư ớc càng quan trọng. Ví dụ, hãy làm nóng cốc trư ớc bằng nư ớc nóng.</p>
	<p>Nhiệt độ pha đư ợc đặt quá thấp. Đặt nhiệt độ pha cao hơ n.</p>
	<p>Bộ lọc trong bộ phận pha chế bị chặ n. Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay. Tẩy dầu mỡ trên bộ phận pha chế.</p>

HƯỚNG DẪN GIẢI QUYẾT VẤN ĐỀ

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Máy xay cà phê phát ra tiếng ồn lớn hơn bình thường.</p>	<p>Hộp đựng hạt cà phê đã hết trong quá trình xay. Đổ đầy hạt cà phê tư i vào hộp đựng hạt cà phê.</p> <p>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.</p>
<p>Cà phê được rót vào cốc quá chậm.</p>	<p>Bộ phận pha chế bị chặn.</p> <p>Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng – Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong”).</p>
<p>Lớp crema trên cà phê hoặc espresso không được như mong muốn.</p>	<p>Hạt cà phê không còn tư i nữa. Nếu hạt cà phê rang được bảo quản mở quá lâu, carbon dioxide sẽ dần thoát ra khỏi hạt cà phê. Crema không còn hình thành trong quá trình pha chế.</p> <p>Tất nhiên, bạn vẫn có thể sử dụng hạt cà phê.</p>
<p>Cà phê có vị nhạt. Bã cà phê trong hộp đựng bã bị vón cục và có hạt.</p>	<p>Quá ít cà phê được pha vì không có đủ hạt cà phê cho vào máy xay.</p> <p>Bạn đã sử dụng cà phê rang đậm chưa?</p> <p>Loại hạt cà phê này thường có nhiều dầu hơn. Những loại dầu này có thể bám vào thành hộp đựng hạt cà phê và cản trở dòng chảy của hạt.</p> <p>Bạn có sử dụng loại cà phê có hạt rất lớn hoặc có kích cỡ hạt khác nhau không?</p> <p>Hạt cà phê có thể bị kẹt hoặc kẹt lại và tạo thành “cầu đầu”. Vệ sinh hộp đựng hạt cà phê</p> <p>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 vòi. Sữa đôi khi bị bắn ra trong khi pha chế.</p>	<p>Cặn cà phê ở vòi trung tâm đang cản trở việc rót. Thảo vòi trung tâm ra và rửa sạch tất cả các bộ phận - ngoại trừ nắp thép không gỉ - trong máy rửa chén.</p> <p>Hoạt động vệ sinh này nên được thực hiện một lần một tuần.</p>

Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Độ đặc của bột sữa không đạt yêu cầu.</p>	<p>Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo được bột sữa ngon khi dùng sữa lạnh (< 50°F (10°C)). Kiểm tra nhiệt độ của sữa trong bình đựng sữa.</p> <p>Đường ống dẫn sữa bị tắc và/hoặc van sữa bị bẩn. Tháo và vệ sinh van sữa.</p>
<p>Cà phê chảy nhỏ giọt từ từ ra khỏi vòi ở giữa.</p>	<p>Bộ phận pha chế bị tắc vì máy pha cà phê đã được sử dụng rất nhiều. Và/hoặc bộ phận pha chế không được tháo ra và vệ sinh bằng tay thường xuyên. Nếu hộp mực vệ sinh được lắp vào, hãy bắt đầu bằng cách tắt Vệ sinh tự động (Cài đặt Vệ sinh tự động). Chạy chương trình bảo dưỡng Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế với 1 viên vệ sinh (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế và vệ sinh bên trong").</p>  <p>Điều đặc biệt quan trọng là phải vệ sinh kỹ lưỡng ống các bộ lọc trong bộ phận pha chế. Nếu cần, hãy bật chế độ Vệ sinh tự động trước khi bạn bắt đầu pha chế đồ uống.</p> <p>Nếu không, các chương trình bảo dưỡng làm sạch đường ống sữa và Tẩy dầu mỡ trong bộ phận pha chế sẽ phải được chạy lại.</p>

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

Bảo hành Để

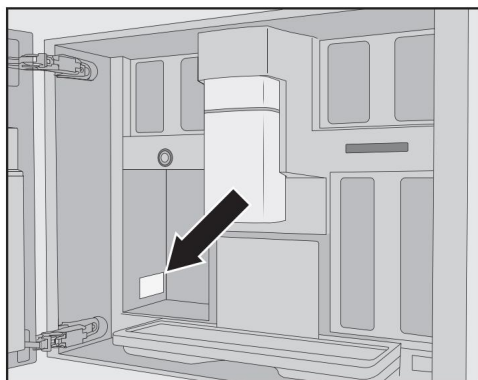
biết thêm thông tin, vui lòng tham khảo sổ bảo hành.

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

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



Phụ kiện

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

- Vải sợi nhỏ Dùng để loại bỏ dấu vân tay và vết bẩn nhẹ
- Chất tẩy rửa đũa ống ống sữa Để làm sạch hệ thống sữa
- Viên làm sạch Để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế
- AutoCleaner tự động vệ sinh đũa ống ống dẫn sữa và bộ phận pha chế
- Hộp mực tẩy cặn để tự động tẩy cặn
- Viên tẩy cặn để tẩy cặn thủ công - Bình

giữ nhiệt CJ Jug

- 1.0 l đựng cà phê hoặc trà (chức năng bình đun)
- Miele Black Edition Một cho tất cả hoàn hảo để pha cà phê espresso, cà phê crema và cà phê đặc sản với sữa
- Máy pha cà phê espresso Miele Black Edition Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê espresso
- Kem cà phê Miele Black Edition Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê
- Miele Black Edition không chứa caffeine Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để pha chế cà phê đặc sản không chứa caffeine

Vật liệu đóng gói / Xử lý thiết bị cũ

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.

Tái chế bao bì giúp giảm lượng nguyên liệu thô được sử dụng trong quá trình sản

xuất cũng như lượng chất thải.

Vứt bỏ thiết bị cũ Các thiết bị điện và điện tử cũ thường chứa những vật liệu có giá trị.

Tuy nhiên, chúng cũng chứa các chất độc hại cần thiết cho sự hoạt động bình thường và an toàn của chúng.

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



Vui lòng vứt bỏ tại trung tâm thu gom/tái chế rác thải cộng đồng địa phương. Tham khảo đại lý của bạn nếu cần.

Hãy đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em khi được cất giữ để thải bỏ.

Cài đặt

Kết nối nư ớc ngọt

Nguy cơ gây th ư ơ ng tích và hư hỏng thiết bị nếu thiết bị không đ ư ợc kết nối đúng cách.

Việc không kết nối thiết bị đúng cách có thể gây th ư ơ ng tích cho ngư ời và/hoặc thiệt hại về vật chất.

Thiết bị này chỉ có thể đ ư ợc kết nối với nguồn nư ớc sạch bởi những chuyên gia có trình độ.

Nguy cơ đối với sức khỏe và nguy cơ thiệt hại do nư ớc bị ô nhiễm.

Chất lượng nư ớc đầu vào phải đáp ứng các yêu cầu về nư ớc uống tại quốc gia nơi sử dụng máy pha cà phê.

Kết nối máy pha cà phê với nguồn nư ớc uống.

Kết nối với nguồn cung cấp nư ớc phải tuân thủ các quy định hiện hành tại quốc gia nơi lắp đặt thiết bị. Tất cả các thiết bị và hệ thống đ ư ợc sử dụng để cung cấp nư ớc cho máy pha cà phê cũng phải tuân thủ các quy định hiện hành tại quốc gia tư ơ ng ứng.

Kết nối máy pha cà phê trực tiếp với đ ư ờ ng ống nư ớc sạch.

Tránh kết nối máy pha cà phê với đ ư ờ ng nư ớc vào nơi nư ớc có thể bị ứ đọng. Nếu không,

hư ơ ng vị của đồ uống có thể bị ảnh hưởng.

Máy pha cà phê chỉ có thể đ ư ợc kết nối với nguồn nư ớc lạnh.

Áp suất kết nối nư ớc cần phải nằm trong khoảng từ 100 đến 1.000 kPa (1 đến 10 bar).

Phải lắp vòi nư ớc giữa ống thép không gỉ và nguồn cung cấp nư ớc sinh hoạt để đảm bảo có thể cắt nguồn cung cấp nư ớc nếu cần. Đảm bảo vòi nư ớc vẫn dễ tiếp cận sau khi lắp đặt máy pha cà phê.

Kết nối thiết bị với đ ư ờ ng cung cấp nư ớc uống

Đảm bảo đ ư ờ ng dây cung cấp không bị gấp khúc hoặc hư hỏng.

Máy cung cấp kèm theo bộ chuyển đổi đầu nối nén 3/4" BSP sang 1/4".

Không bao gồm ống nư ớc mềm hoặc ống đồng có đ ư ờ ng kính ngoài 1/4".

Tháo nắp kết nối nư ớc ở phía dư ới mặt sau của máy.

Lấy mặt góc của đồng thau

lắp và kiểm tra xem có miếng đệm không. Nếu không, hãy lắp một miếng đệm.

Vặn chặt đai ốc nối đ ư ờ ng ống cung cấp vào đầu nối ren.

Đảm bảo đ ư ờ ng ống cung cấp đ ư ợc lắp đúng cách và không thấm nư ớc.

Kết nối nguồn cung cấp nư ớc

Ngắt kết nối máy pha cà phê khỏi nguồn điện trư ớc khi kết nối với nguồn nư ớc.

Tắt nguồn nư ớc tại vòi trư ớc khi kết nối máy pha cà phê với nguồn nư ớc.

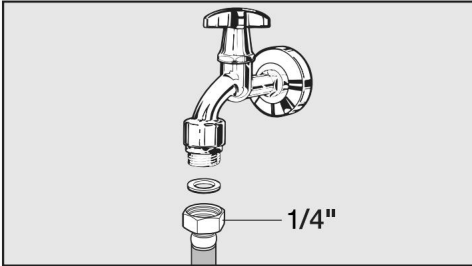
Máy pha cà phê đáp ứng các yêu cầu của

IEC 61770 và EN 61770.

Đảm bảo vòi nước vẫn có thể sử dụng được sau khi lắp đặt máy.

Để kết nối máy pha cà phê với nguồn nước, cần có vòi có kết nối 3/4". Kiểm tra xem có vòng đệm kín không.

Cài đặt nếu cần thiết.



Kết nối ống thép không gỉ với vòi nước.

Đảm bảo rằng nó được vận đúng vị trí. Mở vòi cấp nước

từ từ và kiểm tra xem có rò rỉ ở đường ống nước ngọt không.

Điều chỉnh vị trí của phớt và ren vít nếu cần thiết.

Bây giờ bạn có thể tiếp tục lắp đặt máy pha cà phê.

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) khớp với dữ liệu của nguồn điện gia dụng.

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

Dữ liệu kết nối cần thiết 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 3 mm. Bao gồm các bộ ngắt mạch, cầu chì và tiếp điểm (EN 60335).

Không kết nối máy pha cà phê với bộ biến tần độc lập. Bộ biến tần độc lập được sử dụng để cung cấp điện tự động, ví dụ như hệ thống năng lượng mặt trời. Điện áp tăng đột biến có thể kích hoạt chức năng ngắt an toàn. Điều này có thể làm hỏng thiết bị điện tử.

Máy pha cà phê không được sử dụng với phích cắm tiết kiệm năng lượng. Những phích cắm này làm giảm lưu lượng năng lượng cung cấp cho thiết bị, khiến thiết bị quá nóng.

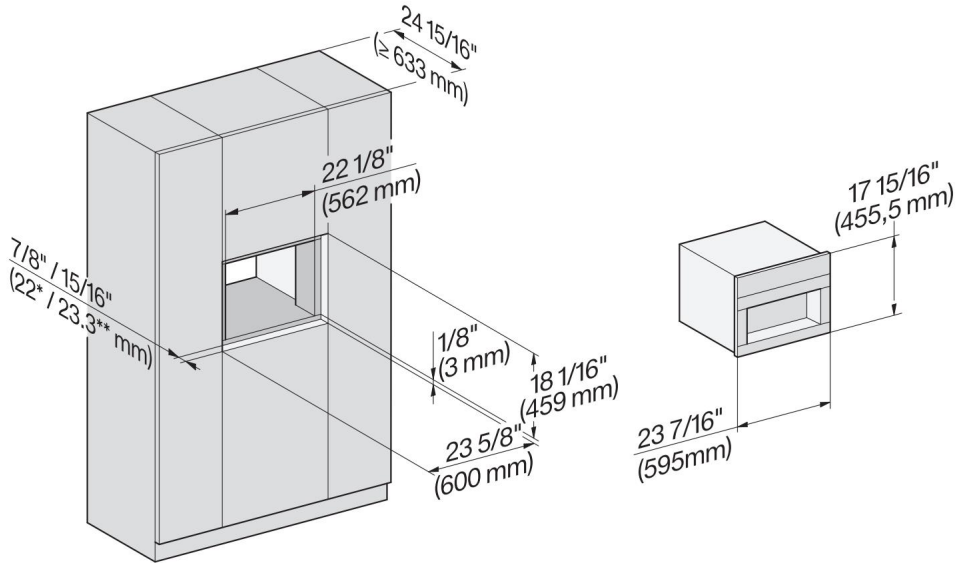
Cài đặt

Kích thước lắp đặt

Lắp đặt trong tủ cao

Chiều cao lắp đặt tối thiểu phải là 850 mm.

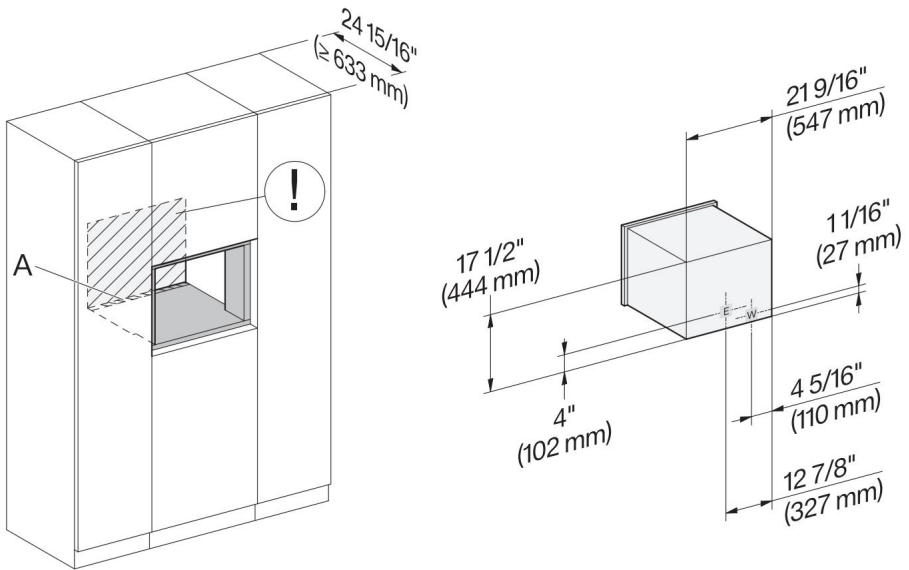
Tất cả các kích thước được biểu thị bằng mm.



Có thể kết hợp với các Thiết bị tích hợp Miele khác. 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. Nếu máy được kết hợp với một thiết bị tích hợp phù hợp

ngăn đựng đồ ăn/hầm nóng thức ăn, không cần kệ ở giữa.

Cài đặt và kết nối



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

E Kết nối điện

W Kết nối nước ngọt

Không có kết nối điện hoặc nước ngọt trong khu vực này

Cài đặt

Xây dựng trong máy pha cà phê **Nguy**

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 hư hỏng tích.

Không sử dụng máy pha cà phê trừ khi nó được lắp sẵn.

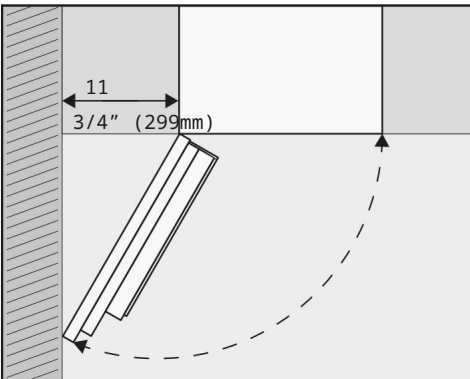
Nguy cơ hư hỏng do vận hành không đúng cách.

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

Máy pha cà phê chỉ có thể hoạt động trong phạm vi nhiệt độ môi trường từ +16°C đến +38°C.

Chiều cao lắp đặt tối thiểu phải là 850 mm.

Góc mở cửa phải đạt 120° để bạn có thể lấy hộp đựng đậu bên trái ra.



Kiểm tra xem có khe hở ít nhất 299 mm giữa tủ (hoặc vật tự động) và máy pha cà phê để bạn có thể mở cửa đủ rộng để lấy hộp đựng hạt cà phê bên trái ra (góc mở cửa tối thiểu là 120°).

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

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

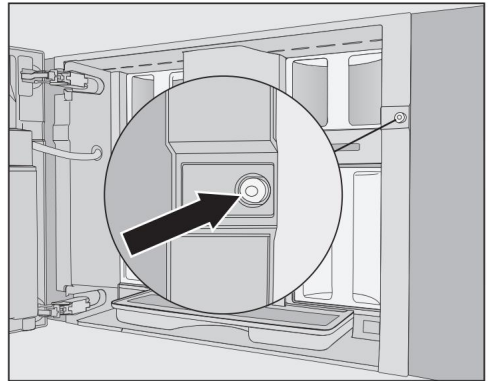
Điều này sẽ giúp việc kết nối thiết bị với nguồn điện và nước dễ dàng hơn.

Kết nối nguồn cung cấp nước và điện

Hãy chú ý thông tin ở phần “Kết nối tủ ống nước-nước” và “Kết nối điện”.

Kết nối máy pha cà phê với nguồn nước và 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.

Đẩy vào và căn chỉnh máy pha cà phê

Khi đẩy thiết bị vào hộc, hãy đảm bảo rằng các kết nối điện và nước không bị kẹt hoặc hư hỏng.

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

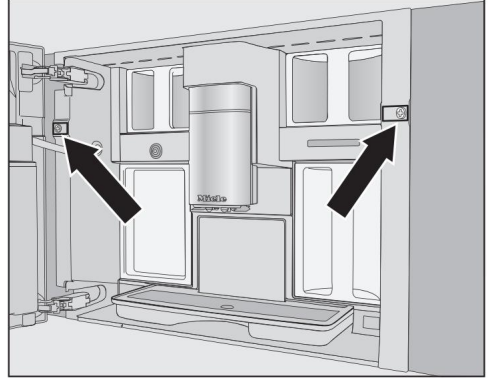
Kiểm tra chiều cao của cà phê máy để đảm bảo rằng nó được đặt ở vị trí trung tâm trong hộc và cân bằng. Căn chỉnh thiết bị.

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

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.

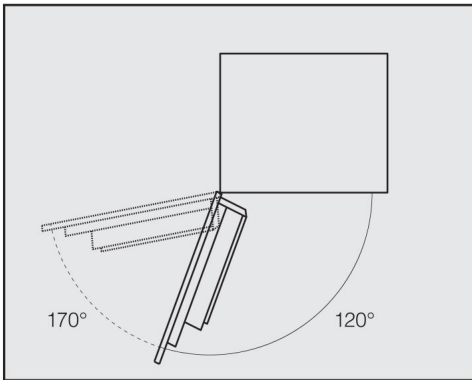
Mẹo hữu ích: Để dễ dàng lắp vít bên trái, bạn có thể tháo bộ giới hạn mở cửa và tăng góc mở cửa lên khoảng 170° (xem "Bộ giới hạn mở cửa"). Đảm bảo có đủ không gian và cửa máy không đập vào tư ởng bên cạnh. Kiểm tra chức năng của máy pha cà phê.

Cài đặt

Bộ giới hạn mở cửa Bản lề

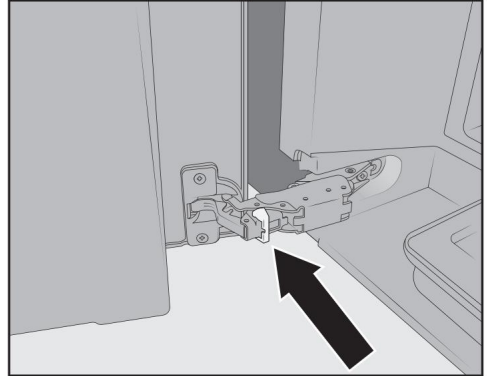
cửa máy pha cà phê được trang bị bộ giới hạn mở cửa giúp hạn chế góc mở cửa của cửa ở mức khoảng 120° . Điều này sẽ ngăn không cho cửa va vào tủ ở bên cạnh và bị hư hỏng khi mở.

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, ví dụ.



Tháo bỏ bộ giới hạn mở cửa

Đảm bảo có đủ không gian cho góc mở cửa lớn hơn và cửa không đập vào bức tủ ở bên cạnh.



Tháo bộ giới hạn mở cửa

từ bản lề, ví dụ, bằng cách này chúng ta bằng tua vít.

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

Tuyên bố về sự phù hợp của FCC

Tiêu thụ điện ở chế độ chờ:	< 0,8W
Tiêu thụ điện năng ở chế độ chờ kết nối mạng:	< 1,4W
Dải tần số	2,412GHz - 2,462GHz
Công suất truyền tải tối đa	< 100 mW



Mô-đun WiFi 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 đợc gây nhiễu có hại và (2) thiết bị này phải chấp nhận bất kỳ nhiễu nào nhận đợc, bao gồm nhiễu có thể gây ra hoạt động không mong muốn.

ca10491

Thiết bị này tuân thủ các giới hạn phơi nhiễm bức xạ của FCC đợc đặt ra cho môi trường không đợc kiểm soát. Thiết bị này phải đợc 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 đợc đặt cùng vị trí hoặc vận hành 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 đợc 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.

Bản quyền và giấy phép

Với mục đích vận hành và kiểm soát thiết bị, Miele sử dụng phần mềm độc quyền hoặc của bên thứ ba không được bao gồm trong các điều khoản cấp phép nguồn mở. Các mục phần mềm/thành phần phần mềm này được bảo vệ bởi bản quyền. Quyền bản quyền của Miele và bên thứ ba phải được tôn trọng.

Ngoài ra, thiết bị còn chứa các thành phần phần mềm được phân phối theo các điều khoản cấp phép nguồn mở. Bạn có thể truy cập các thành phần nguồn mở này cùng với các thông báo bản quyền liên quan, bản sao các điều khoản cấp phép hợp lệ và bất kỳ thông tin nào khác trong thiết bị theo Cài đặt | Thông tin pháp lý | Giấy phép nguồn mở. Các thỏa thuận về trách nhiệm và bảo hành đối với các giấy phép nguồn mở được hiển thị tại vị trí này chỉ áp dụng đối với chủ sở hữu quyền tư ở ng ứng.

Thiết bị này chứa, cụ thể là, các thành phần phần mềm được cấp phép bởi chủ sở hữu quyền theo Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn n, phiên bản 2.1. Trong thời gian ít nhất 3 năm sau khi mua hoặc giao thiết bị, Miele sẽ cung cấp cho bạn hoặc bên thứ ba một bản sao có thể đọc được bằng máy của mã nguồn cho các thành phần nguồn mở có trong thiết bị, được cấp phép theo các điều khoản của Giấy phép Công cộng GNU, phiên bản 2 hoặc Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn n, phiên bản 2.1.

Mã nguồn sẽ được cung cấp trên một thiết bị lưu trữ dữ liệu (CD-ROM, DVD hoặc USB). Để có được mã nguồn này, vui lòng liên hệ với chúng tôi, nêu rõ tên sản phẩm, số sê-ri và ngày mua, bằng cách gửi email cho chúng tôi (info@miele.com) hoặc viết thư đến địa chỉ sau: Miele & Cie. KG Open Source GTZ/TIM Carl-Miele-Straße 29 33332 Gütersloh, Đức Chúng tôi muốn lưu ý bạn về chế độ bảo hành có giới hạn vì

lợi ích của chủ sở hữu

quyền theo các điều

khoản của

Giấy phép Công cộng GNU, phiên

bản 2 và Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn n,

phiên bản 2.1: Chương trình này được phân phối với hy vọng rằng nó sẽ hữu ích, nhưng KHÔNG CÓ BẤT KỲ BẢO HÀNH NÀO, thậm chí không có bảo hành ngụ ý về KHẢ NĂNG THU Ơ NG MAI hoặc PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Xem Giấy phép Công cộng GNU và Giấy phép Công cộng GNU Ít hơn n để biết thêm chi tiết.

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

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 customercare@miele.ca

Nhà sản

xuất Đức Miele

& Cie. KG Carl-

Miele-Straße 29 33332

Gütersloh

CVA7845

ở CA

M.-Số 11 822 992 / 00