

## Hướng dẫn sử dụng Máy pha cà phê



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

# Chăm sóc môi trường

---

## Xử lý vật liệu đóng gói

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

Vật liệu đóng gói được sử dụng được chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường để thải bỏ và thường có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm việc sử dụng nguyên liệu thô. Sử dụng các điểm thu gom vật liệu cụ thể cho các vật liệu có giá trị và tận dụng các tùy chọn trả lại.

Vứt bỏ thiết bị cũ của bạn Các thiết bị điện

và điện tử chứa nhiều vật liệu có giá trị. Chúng cũng chứa một số vật liệu, hợp chất và thành phần nhất định cần thiết cho hoạt động chính xác và sự an toàn của chúng. Những thứ này có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người và môi trường nếu vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt hoặc nếu xử lý không đúng cách. Do đó, vui lòng không vứt bỏ thiết bị cũ của bạn cùng với rác thải sinh hoạt.



Thay vào đó, vui lòng sử dụng các điểm thu gom và xử lý được chỉ định chính thức để xử lý và tái chế các thiết bị điện và điện tử tại cộng đồng địa phương của bạn, với đại lý của bạn hoặc với Miele, miễn phí. Theo luật, bạn phải chịu trách nhiệm duy nhất về việc xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào khỏi thiết bị cũ trước khi xử lý. Bạn có nghĩa vụ pháp lý phải tháo bất kỳ pin cũ nào không được bao bọc an toàn bởi thiết bị và tháo bất kỳ đèn nào mà không phá hủy chúng, nếu có thể. Những thứ này phải được mang đến một điểm thu gom phù hợp, nơi chúng có thể được giao miễn phí. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn không gây nguy hiểm cho trẻ em trong khi được lưu trữ để xử lý.

Chăm sóc môi trường .....	2
Cảnh báo và hướng dẫn an toàn.....	8
Hướng dẫn sử dụng máy .....	18
Mặt sau của máy .....	
19 Bình đựng sữa và ống xi phông sữa .....	20
Tháo hộp và lắp đặt .....	21 Tháo
hộp máy pha cà phê .....	21 Phụ kiện đi
kèm .....	21 Lắp đặt và kết nối máy pha cà
phê .....	22
Hoạt động.....	23
Màn hình cảm ứng .....	23 Hoạt
động.....	23 Các
ký hiệu trên màn hình .....	25
Mặt ong@nhà.....	27
Trước khi sử dụng lần đầu tiên .....	28 Lắp hộp lọc
cặn.....	28 Cài đặt mức độ cứng của
nước .....	29
Đổ đầy bình chứa nước.....	31
Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê .....	32
Bật và tắt .....	33 Bật
máy pha cà phê.....	33 Tắt máy pha cà
phê.....	33 Chuẩn bị cho thời gian không hoạt
động kéo dài .....	33
Vòi trung tâm có cảm biến vành cốc .....	34 Vị trí vòi trung
tâm .....	34 Bật và tắt chức năng điều chỉnh
vòi .....	34
Làm nóng cốc.....	35

# Nội dung

---

Pha chế đồ uống .....	
36 Cà phê.....	
36 Đồ uống cà phê pha chế có và không có sữa.....	36
Sữa.....	
37 Bộ phận kết nối giữa ống hút sữa và bình đựng sữa.....	37 Bình đựng
sữa.....	38 Sử dụng bình đựng
sữa.....	38 Sử dụng hộp sữa với ống hút
sữa.....	39 Pha cà
phê.....	39 Hủy một đồ
uống.....	40
DoubleShot.....	40 Pha hai phần
.....	40 Bình pha cà phê: pha nhiều tách cà phê
liên tiếp.....	41 Trà.....
42 TeaTimer.....	43 Pha
trà.....	43 Hủy pha
trà.....	44 Bình pha trà: pha
nhiều tách trà, cái này sau cái kia.....	44 Pha nước
nóng.....	45
Thông số.....	
46 Lượng cà phê.....	46
Nhiệt độ pha chế.....	46 Pha
cà phê xay sẵn.....	46
Mức độ nghiền.....	47
Xác định mức độ nghiền lý tưởng.....	47 Điều chỉnh mức độ
nghiền.....	47
Khẩu phần ăn .....	48
Đặt lại đồ uống .....	49
Hồ sơ .....	
50 Tạo hồ sơ.....	50
Gọi hồ sơ .....	50
Chỉnh sửa hồ sơ .....	
50 Tạo đồ uống trong hồ sơ .....	51
Thay đổi đồ uống: thay đổi khẩu phần, thông số đồ uống và tên. 52 Pha chế đồ uống từ hồ	
sơ .....	52
Chế độ chuyên gia.....	53
Cài đặt .....	
54 Mở menu "Cài đặt".....	54 Thay đổi và lưu
cài đặt.....	54 4

Ngôn ngữ.....	54 Thời gian.....	54 Bộ đếm thời gian.....
lúc.....	55 Tắt.....	55 Tắt.....
lúc.....	55 Tắt.....	55 Tắt.....
sau.....	55 Phân bổ.....	55 Phân bổ.....
ngày trong tuần.....	55 Chế độ tiết kiệm.....	56 Chiều.....
sáng.....	56 Độ cứng của nước.....	56 Thông tin (thông tin hiển thị).....
hiển thị).....	57 Khóa hệ thống.....	57.....
Miele@home.....	57 Độ sáng màn hình.....	57 Âm.....
lượng.....	57 Dịch vụ.....	58 Bóc.....
hở i.....	58 Chế độ demo.....	58 Mặc định của nhà máy.....
bị.....	58 Cài đặt thiết bị.....	58 Cấu hình.....
mạng.....	58.....	58.....
Mạng.....	59 Thiết lập mạng (Miele@home).....	59 Thiết lập lại mạng.....
xa.....	59 Điều khiển từ xa.....	59.....
MobileStart.....	60 RemoteUpdate.....	61.....
Vệ sinh và bảo dưỡng.....	62 Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh.....	62 Vệ sinh bằng tay hoặc bằng máy rửa chén.....
hộp.....	63 Chất tẩy rửa không phù hợp.....	64 Vệ sinh khay hứng nước và hộp đựng chất thải.....
nước.....	64 Vệ sinh nắp khay hứng nước.....	66 Vệ sinh hộp đựng nước.....
nước.....	66 Tháo và vệ sinh bộ lọc hộp đựng nước.....	67 Vệ sinh vòi trung tâm.....
tâm.....	67 Vệ sinh tia hơi i.....	69 Vệ sinh cảm biến vành cốc.....
nước.....	69 Vệ sinh ống xi phông.....	70 Vệ sinh hộp đựng sữa.....
sữa.....	70 Vệ sinh đường ống dẫn sữa bằng tay hoặc sử dụng chương trình bảo dưỡng....	71.....

# Nội dung

---

Vệ sinh hộp đựng hạt cà phê .....	72	Vệ sinh ngăn
đựng cà phê xay.....	72	Vệ sinh vỏ
máy.....	73	Chươ ng trình bảo
dưỡng.....	73	Rửa sạch thiết
bị.....	73	Rửa sạch đường ống dẫn
sữa.....	74	Vệ sinh đường ống dẫn
sữa.....	74	Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha và vệ sinh
bên trong.....	75	Thông báo trên màn
hình.....	75	Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha khi được nhắc
thực hiện.....	76	Vệ sinh bộ phận pha và bên
trong.....	76	Tẩy cặn
máy.....	78	
Tự động tẩy cặn .....	80	Xin lưu ý trước
và trong quá trình tẩy cặn tự động:.....	80	Hộp mực tẩy cặn
Miele .....	81	Tháo hộp mực tẩy
cặn .....	83	Chọn không sử dụng hộp mực tẩy
cặn .....	84	Thời gian bắt đầu tẩy cặn tự động (Bỏ hẹn giờ tẩy
cặn) .....	84	Thiết lập thời gian bắt đầu tẩy cặn tự động .....
85 Hủy tẩy cặn tự động .....	85	
Hướng dẫn giải quyết sự cố .....	86	Thông báo trên màn
hình.....	86	Hiệu suất bất thường của máy pha cà
phê .....	89	Lỗi với chức năng tẩy cặn tự
động.....	94	Kết quả không đạt yêu
cầu.....	95	
Dịch vụ sau bán hàng và bảo hành .....	97	Liên hệ khi có
lỗi .....	97	Bảo
hành .....	98	
Vận chuyển máy.....	99	Bố c
hớ i.....	99	Đóng
gói.....	100	
Phụ kiện .....	101	
Tiết kiệm năng lượng .....	102	
Kết nối điện.....	103	
Kích thước .....	104	
Dữ liệu kỹ thuật.....	105	
Tuyên bố về sự phù hợp của EU .....	106	

Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh..... 107

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

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

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

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

Miele không chịu trách nhiệm về thương ng 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 đúng cách Máy

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

Chỉ được sử dụng như một thiết bị gia dụng để pha cà phê espresso, cappuccino, latte macchiato, trà, v.v. Không được phép sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác.

Máy pha cà phê này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.

Không được sử dụng máy pha cà phê này ở độ cao trên 2000 m.

Máy pha cà phê này chỉ có thể được sử dụng bởi những người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hạn chế, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, nếu họ được giám sát trong khi sử dụng hoặc được hướng dẫn cách sử dụng máy một cách an toàn và nhận biết cũng như hiểu được hậu quả của việc vận hành không đúng cách.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

### An toàn với trẻ em

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

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

Đảm bảo trẻ em không chạm vào bề mặt nóng của máy pha cà phê hoặc đặt các bộ phận cơ thể dưới vòi rót 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 cũng như dây cáp kết nối nguồn và phích cắm/ổ cắm.

Trẻ em từ 8 tuổi trở lên chỉ được sử dụng máy pha cà phê mà không cần giám sát nếu đã được hướng dẫn cách sử dụng máy ở nơi an toàn thái độ.

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

ở gần máy pha cà phê và không cho chúng chơi đùa với máy.

Trẻ em không được phép vệ sinh máy pha cà phê. Chỉ trẻ em từ 8 tuổi trở lên mới được vệ sinh máy dưới sự giám sát của người lớn.

Hãy nhớ rằng cà phê và cà phê espresso không phải là đồ uống phù hợp cho trẻ em.

Nguy cơ ngạt thở! Trong khi chơi, trẻ em có thể bị vướng vào vật liệu đóng gói (như màng bọc nhựa) hoặc kéo vật liệu đóng gói qua đầu, gây ra nguy cơ ngạt thở. Để vật liệu đóng gói tránh xa trẻ em.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

An toàn kỹ thuật Máy

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

Để tránh nguy cơ hư hỏng máy, hãy đảm bảo dữ liệu kết nối (điện áp và tần số) trên bảng dữ liệu tương ứng với nguồn điện gia dụng trước khi kết nối máy với nguồn điện chính. Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu có bất kỳ nghi ngờ nào.

Chỉ có thể đảm bảo an toàn điện của máy pha cà phê này khi được nối đất đúng cách. Điều cần thiết là phải đáp ứng yêu cầu an toàn tiêu chuẩn này. Nếu có bất kỳ nghi ngờ nào, vui lòng yêu cầu thợ điện có trình độ kiểm tra hệ thống điện.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

Chức năng và hoạt động của các biện pháp bảo vệ được cung cấp trong hệ thống điện gia dụng và trong sản phẩm Miele này cũng phải được duy trì trong hoạt động biệt lập hoặc trong hoạt động không đồng bộ với nguồn điện chính, hoặc các biện pháp này phải được thay thế bằng các biện pháp tương đương trong hệ thống. Như đã mô tả, ví dụ, trong phiên bản hiện tại của BS OHSAS 18001-2 ISO 45001.

Không kết nối máy với nguồn điện chính bằng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài. Đây là nguy cơ gây cháy nổ và không đảm bảo an toàn cần thiết cho thiết bị. Không được sử dụng máy pha cà phê ở vị trí không cố định (ví dụ trên tàu).

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Rút phích cắm máy khỏi nguồn điện ngay lập tức nếu bạn thấy bất kỳ hư hỏng nào hoặc có mùi khét chẳng hạn.

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

Cáp kết nối nguồn không được treo

xuống. Ai đó có thể vấp phải nó với nguy cơ bị thương ng và làm hỏng máy. Chỉ sử dụng máy pha cà phê trong phòng có nhiệt độ môi trường từ +16 °C đến +38 °C. Không

đặt máy pha cà phê gần cửa sổ dưới ánh nắng trực tiếp hoặc ngay cạnh thiết bị tỏa nhiệt. Những điều này sẽ khiến nhiệt độ môi trường

của máy vượt quá phạm vi hoạt động được phép.

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

Nguy cơ quá nhiệt. Vui lòng đảm bảo có đủ thông gió xung quanh máy pha cà phê. Không che máy pha cà phê bằng khăn lau trà, v.v. khi đang sử dụng.

Không được lắp máy pha cà phê trong hốc tường. Nhiệt độ và độ ẩm có thể tích tụ trong hốc tường. Điều này có thể gây hư hỏng cho thiết bị và/hoặc đồ nội thất. Bảo vệ máy pha cà phê khỏi nước và tia nước.

Không nhúng máy vào nước.

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

quyền. Trong khi máy còn trong thời gian bảo hành, việc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi một kỹ thuật viên dịch vụ được Miele ủy quyền. Nếu không, bảo hành sẽ không còn hiệu lực.

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

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

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

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

### Sử dụng đúng cách

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

Chất lỏng và hơi i nước phun ra rất nóng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

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

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

Nguy cơ gây thương ng tích cho mắt.

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

Xin lưu ý những điều sau đây liên quan

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

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

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

Không đổ đầy hộp đựng hạt cà phê đã qua xử lý bằng phụ gia hoặc cà phê xay. Không đổ đầy bất kỳ loại chất lỏng nào vào hộp đựng hạt cà phê.

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

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

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Không sử dụng hạt cà phê đã được xử lý bằng caramel, đường hoặc các chất khác bao gồm cả chất lỏng có đường. Đường sẽ làm hỏng máy pha cà phê.

Chỉ đổ đầy hạt cà phê xay vào máng cà phê. Không sử dụng bất kỳ

loại cà phê xay sẵn nào đã được caramel hóa. Đường trong cà phê sẽ bám vào và làm tắc bộ phận pha chế của máy pha cà phê.

Viên tẩy rửa để tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế sẽ không loại bỏ được loại cặn bẩn này.

Chỉ sử dụng sữa không có chất phụ gia. Chất phụ gia trong sữa thường chứa đường và chất này sẽ bám vào ống dẫn sữa. Nếu sử dụng sữa từ sữa,

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

hướng dẫn trên bao bì. Không đặt hỗn hợp còn đang cháy bên dưới vòi trung tâm. Ngọn lửa có thể đốt cháy các bộ phận bằng nhựa và làm chúng tan chảy.

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

## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

Phụ kiện và phụ tùng thay thế Miele chỉ

có thể đảm bảo an toàn cho máy khi sử dụng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele. Các thành phần bị lỗi chỉ được thay thế bằng phụ tùng thay thế chính hãng của Miele.

Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng của Miele. Nếu sử dụng các

bộ phận khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và/hoặc trách nhiệm sản phẩm sẽ không có hiệu lực.

Miele sẽ đảm bảo cung cấp các phụ tùng thay thế hoạt động tốt trong tối thiểu 10 năm và tối đa 15 năm sau khi máy pha cà phê của bạn ngừng sản xuất.



## Cảnh báo và hướng dẫn an toàn

---

### Vệ sinh và bảo dưỡng Vệ

sinh máy pha cà phê và bình đựng sữa hàng ngày, đặc biệt là trước khi sử dụng lần đầu tiên. Tất cả các bộ phận của hệ

thống sữa cần được vệ sinh kỹ lưỡng và thường xuyên. Sữa có chứa vi khuẩn sinh sôi nhanh chóng nếu không được vệ sinh đầy đủ. Không sử dụng máy vệ sinh bằng hơi nước để vệ sinh máy

này. Hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây ra hiện tượng đoản mạch.

Nếu bạn không sử dụng chức năng tẩy cặn tự động, bạn sẽ phải tẩy cặn máy pha cà phê thủ công thường xuyên. Miele không chịu trách nhiệm về thiệt hại do không tẩy cặn máy, sử dụng chất tẩy cặn không phù hợp hoặc nồng độ dung dịch tẩy cặn không phù hợp.

Thường xuyên tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế bằng viên vệ sinh Miele.

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

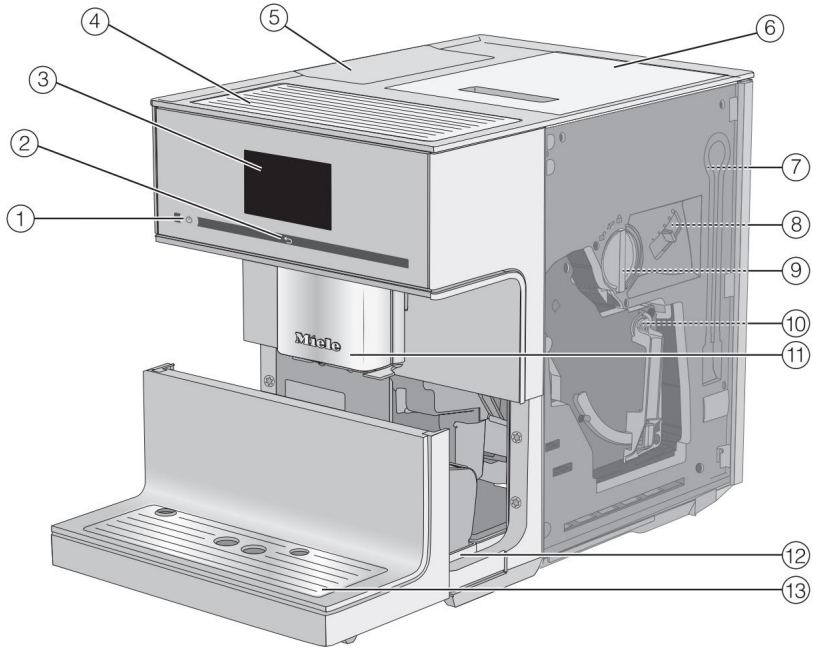
Bã cà phê đã qua sử dụng nên được vứt bỏ cùng với rác hữu cơ hoặc vào đồng phân trộn. Không đổ chúng xuống bồn rửa vì chúng có thể làm tắc bồn rửa.

Đối với máy có bề mặt bằng thép không gỉ:

Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính, băng dính giấy hoặc các loại keo dán khác trên bề mặt thép không gỉ. Bề mặt thép không gỉ dễ bị trầy

xước. Ngay cả nam châm cũng có thể gây trầy xước.

## Hướng dẫn sử dụng máy



a Nút Bật/Tắt    b

Cảm biến “Quay lại”

c Màn hình cảm

ứng d Làm nóng

cốc e Bình đựng nước

f Hộp đựng hạt g

Vị trí đỡ cho ống sữa h Cài

đặt máy xay i Ngăn

kéo đựng cà phê xay có muỗng đựng cà phê tích hợp j Bộ

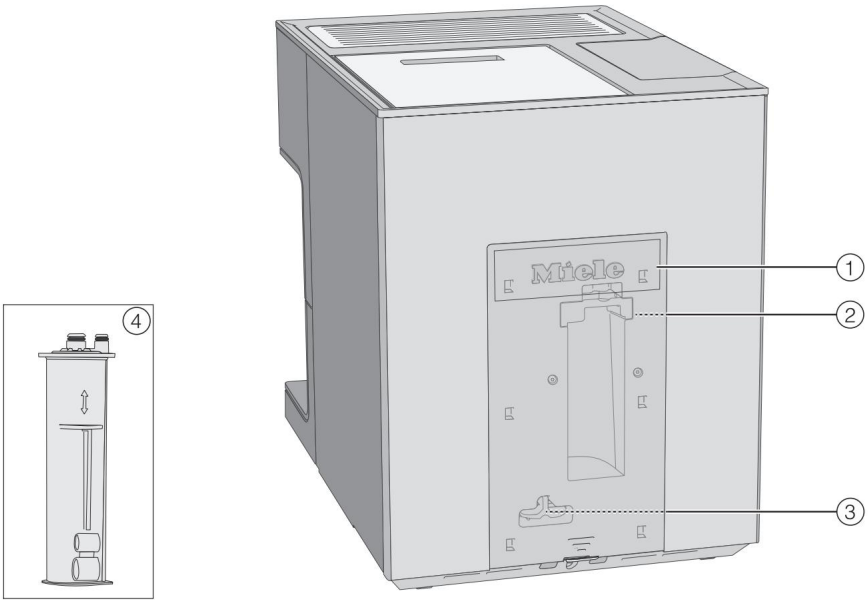
phận pha chế

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

chiếu sáng l Khay hứng nước có nắp và hộp

đựng chất thải m Tấm dưới có nắp khay hứng nước

Phía sau máy



a Nắp b

Giá đỡ hộp mực tẩy cặn c Bộ

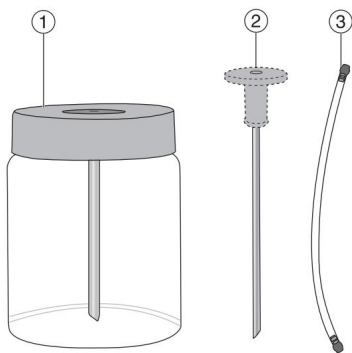
chuyển đổi

d Hộp mực tẩy cặn Miele

## Hướng dẫn sử dụng máy

---

### Bình đựng sữa và ống hút sữa

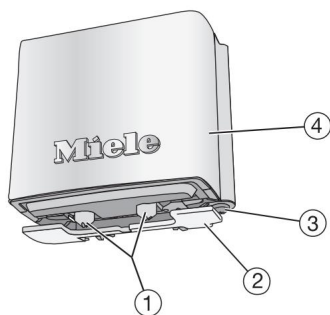


a Bình đựng

sữa b Xi phông

sữa c Ống dẫn sữa

### Vòi trung tâm chi tiết



a Vòi rót cà phê và sữa b Cảm biến cốc c

Vòi nước nóng

d Nắp thép không gỉ

## Giải nén và cài đặt

### Tháo hộp máy pha cà phê pha cà phê. Tháo hộp máy

Tháo bỏ lớp màng bảo vệ và giấy ghi chú khỏi máy.

Mẹo: Vui lòng giữ lại bao bì gốc để bạn có thể đóng gói thiết bị một cách an toàn, phòng khi bạn cần vận chuyển trong tương lai.

Nắp khay hứng nước có thể tìm thấy trong gói phụ kiện.



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

Phụ kiện đi kèm Các phụ kiện sau

đây được bao gồm trong máy pha cà phê của bạn. Các sản phẩm vệ sinh được cung cấp tùy theo kiểu máy.

- Bình đựng sữa MB-CM-G (dung tích 0,5 l)
- Bình sữa
- Ống dẫn sữa (thích hợp sử dụng với bình đựng sữa và hộp đựng sữa hoặc tương tự)
- Viên tẩy rửa để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (bộ khởi động)
- Viên tẩy cặn Miele (bộ khởi động)
- Hộp khử cặn Miele
- Bàn chải vệ sinh

# Giải nén và cài đặt

## Cài đặt và kết nối máy pha cà phê

### Nguy cơ quá nhiệt do

thông gió không đủ.

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

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

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

Nếu máy pha cà phê được lắp đặt trong hốc, nhiệt và độ ẩm sẽ tích tụ bên trong hốc. Điều này có thể gây hư hỏng cho máy pha cà phê và/hoặc đồ nội thất.

Không lắp đặt thiết bị ở hốc tường.

Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn cài đặt sau:

- Vị trí đặt máy phải khô ráo và thông thoáng.
- Nhiệt độ môi trường xung quanh nơi sử dụng máy phải nằm trong khoảng từ 16 °C đến 38 °C.
- Không đặt máy pha cà phê gần cửa sổ dưới ánh nắng trực tiếp hoặc ngay cạnh thiết bị tỏa nhiệt. Những thiết bị này sẽ khiến nhiệt độ môi trường xung quanh máy vượt quá phạm vi hoạt động cho phép.
- Máy pha cà phê phải được đặt trên bề mặt phẳng. Bề mặt phải chống nước.
- Cửa máy phải được mở hoàn toàn để lấy bộ phận pha chế ra.

Đặt máy pha cà phê vào vị trí bạn dự định sử dụng.

Vệ sinh thiết bị thật sạch trước khi đổ nước uống và hạt cà phê vào.

Cắm phích cắm của máy pha cà phê vào ổ cắm (xem phần "Kết nối điện").

Khi bạn kết nối máy pha cà phê với nguồn điện, tên Miele sẽ xuất hiện trong giây lát trên màn hình.

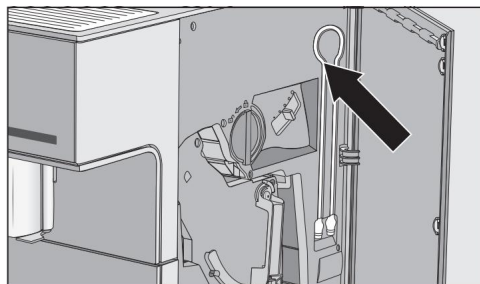
Tháo bình chứa nước và đổ đầy nước máy lạnh, sạch vào. Chỉ đổ đầy bình chứa đến vạch "tối đa".

Đầy bình chứa nước trở lại máy.

Mở nắp hộp đựng đậu.

Đổ đầy hạt cà phê rang vào.

Đậy nắp lại.



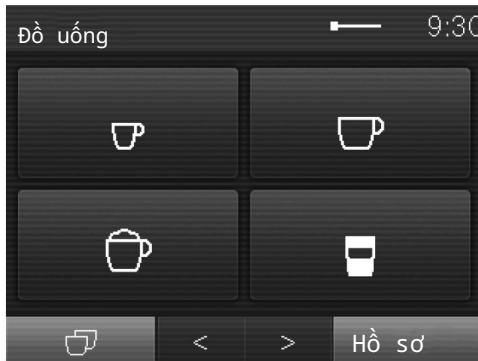
Mẹo: Ống dẫn sữa có thể được cất giữ phía sau cửa thiết bị khi không sử dụng.

## Màn hình cảm ứng

Màn hình cảm ứng mỏng manh có thể bị trầy xước bởi các vật nhọn hoặc sắc nhọn, ví dụ như bút.

Chỉ chạm ngón tay vào màn hình.

Nếu ngón tay bạn lạnh, màn hình cảm ứng có thể không phản ứng.



Màn hình được chia thành ba phần.

Tên menu được hiển thị ở góc trên bên trái và thời gian ở góc trên bên phải của màn hình. Tùy thuộc vào số lượng mục trong menu, thanh cuộn cũng có thể xuất hiện ở giữa.

Hàng giữa hiển thị menu hiện tại và các tùy chọn. Các đồ uống phổ biến nhất được mô tả bằng các ký hiệu trong menu Đồ uống (xem "Các ký hiệu trong màn hình" để biết giải thích về các ký hiệu).

Bạn có thể cuộn sang phải hoặc trái bằng các mũi tên và ở cuối màn hình. Các chức năng và menu phụ thuộc vào ngữ cảnh có thể được tìm thấy ở bên trái và bên phải của các cảm biến mũi tên.

## Hoạt động

Bạn chỉ có thể chọn các tùy chọn được tô sáng màu xám nhạt.

Mỗi khi bạn chạm vào một tùy chọn khả thi, trường liên quan sẽ sáng lên một phần hoặc toàn bộ màu cam.

Chọn hoặc mở menu Chạm vào trường bạn muốn bằng ngón tay.

Cuộn Bạn có

thể cuộn sang trái hoặc phải bằng cảm biến mũi tên và .

Chạm vào cảm biến mũi tên để biết hướng bạn muốn đi.

Thoát khỏi cấp độ menu ("Quay lại" điều khiển cảm biến)

Chạm vào điều khiển cảm biến để trở về màn hình trước đó.

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

## Hoạt động

### Nhập số Sử dụng bàn

phím số để nhập số, ví dụ nếu bạn muốn đặt thời lượng hẹn giờ. Bàn phím số sẽ tự động xuất hiện trong phần có liên quan

thực đơn.



Chạm vào số bạn muốn.

Sau khi bạn nhập giá trị được chấp nhận, trường OK sẽ sáng màu xanh lá cây.

Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể xóa từng ký tự một bằng cách sử dụng cảm biến mũi tên.

### Nhập chữ cái Tên hồ

sơ hoặc tên đồ uống của bạn được nhập bằng bàn phím.

Tốt nhất là chọn tên ngắn (tối đa 8 ký tự).

Có thể truy cập thêm các chữ cái hoặc ký hiệu bằng cách sử dụng cảm biến mũi tên và . Có thể tìm thấy các số bằng cách chạm vào cảm biến 123.



Chọn các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

Chạm vào Lưu.



## Các ký hiệu trên màn hình

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

Biểu tượng	Giải thích
	Biểu tượng này biểu thị menu "Cài đặt" và Tùy chọn menu "Ngôn ngữ".
	Một số cài đặt, ví dụ như độ sáng màn hình và còi báo/bàn phím thể tích được chọn bằng biểu đồ thanh.
	Biểu tượng này cho biết có thông tin bổ sung và lời khuyên về việc sử dụng máy pha cà phê. Chọn OK để xác nhận thông tin.
	Công tắc bật ở được kích hoạt (xem "Cài đặt - Bộ hẹn giờ"). biểu tượng và thời gian bật mong muốn xuất hiện trong hiển thị 23:59 giờ trước khi máy pha cà phê đến hạn bật, miễn là chế độ làm mờ Bật hoặc Ban đêm được chọn cho hiển thị thời gian.
	Bộ nhắc nhở phút TeaTimer đã được bắt đầu (xem "TeaTimer"). Thời gian pha còn lại được hiển thị bên cạnh biểu tượng.
	Biểu tượng này xuất hiện nếu khóa hệ thống được kích hoạt. Hoạt động đã bị khóa.
	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: đồ đầy cho đến mức này).
	Biểu tượng này xuất hiện khi bạn mở menu Hồ sơ .

## Hoạt động

---

Biểu tượng

Giải thích

---

Biểu tượng này và mã lỗi sẽ xuất hiện nếu lỗi xảy ra.

---

Cường độ kết nối WiFi được hiển thị trong Cài đặt |  
Miele@home | Trạng thái kết nối.

Các ký hiệu thể hiện cường độ kết nối theo mức tăng dần từ  
mạnh đến không kết nối.

---

Biểu tượng xuất hiện khi MobileStart được kích hoạt.

---

Biểu tượng thực đơn đồ uống:

Cà phê espresso

Cà phê

Cà phê Cappuccino

Cà phê sữa

Hai phần

---

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

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

Để sử dụng tính năng này, bạn sẽ cần:

- Mạng WiFi
- Ứng dụng Miele
- Tài khoản người dùng Miele (có thể tạo từ ứng dụng Miele)

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

Sau khi máy pha cà phê của bạn được kết nối với mạng WiFi, bạn có thể sử dụng

Ứng dụng Miele thực hiện các hoạt động như sau:

- Gọi thông tin về tình trạng hoạt động của máy pha cà phê của bạn
- Thay đổi cài đặt trên máy pha cà phê của bạn
- Điều khiển máy pha cà phê từ xa

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

## Khả năng kết nối WiFi

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

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

## Tính khả dụng của Miele@home

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

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

Để biết thông tin về tình trạng còn hàng, vui lòng truy cập [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Ứng dụng Miele

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



## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Khi bạn kết nối máy pha cà phê với nguồn điện, tên Miele sẽ xuất hiện trong giấy lát trên màn hình.

Khi bạn bật máy pha cà phê lần đầu tiên, tên Miele sẽ lại xuất hiện thoáng qua trên màn hình.

Các thiết lập sau đây được lấy ra:

- Ngôn ngữ và quốc gia
- Ngày
- Thời gian trong ngày
- Hiển thị đồng hồ
- Tự động tẩy cặn
- Độ cứng của nước

Chạm vào nút Bật/Tắt .

Cài đặt ngôn ngữ Chọn ngôn ngữ.

Xác nhận bằng OK.

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

### Thiết lập ngày

Nhập ngày hiện tại.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu.

Cài đặt thời gian trong ngày Nhập

thời gian hiện tại trong ngày.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu.

### Cài đặt hiển thị đồng hồ

Bạn có thể chọn một trong những tùy chọn sau:

- Bật: thời gian và ngày tháng luôn hiển thị trên màn hình khi máy đã tắt.

- Tắt: màn hình tối khi máy tắt.

- Làm mờ ban đêm: hiển thị thời gian và ngày tháng từ 5:00 sáng đến 11:00 tối.

Chọn màn hình hiển thị đồng hồ.

Xác nhận bằng OK.

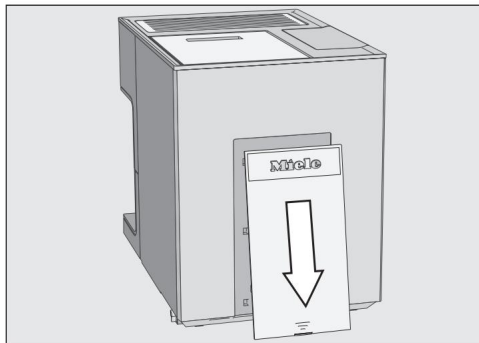
Tùy thuộc vào tùy chọn bạn chọn, máy pha cà phê có thể sử dụng nhiều năng lượng hơn. Một thông báo tư ng ứng sẽ xuất hiện trên màn hình.

### Lắp hộp mực tẩy cặn

Một số thông tin về chức năng tẩy cặn tự

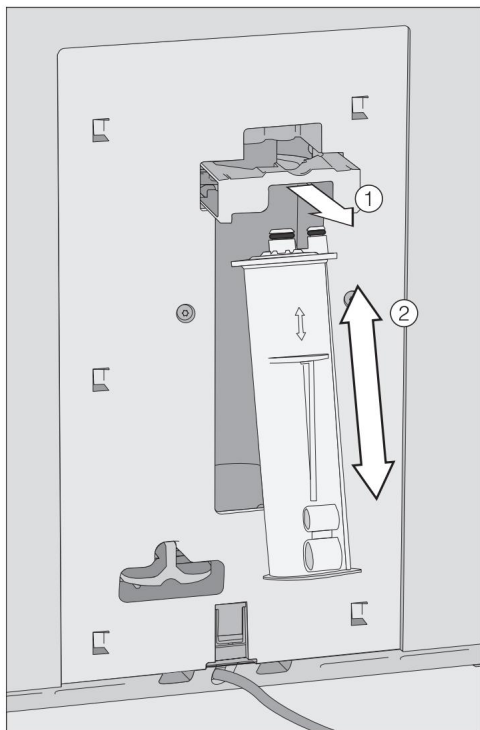
động sẽ xuất hiện trên màn hình.

Bạn có thể tìm thêm thông tin và hướng dẫn trong phần "Tẩy cặn tự động" trong hướng dẫn vận hành này.



Tháo nắp ở mặt sau của máy pha cà phê.

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên



Kéo giá đỡ hộp mực về phía trước và lắp hộp mực tẩy cặn.

Đẩy hộp mực lên cao nhất có thể.

Đẩy giá đỡ trở lại vị trí.

Đậy nắp lại.

Lần tiếp theo khi máy pha cà phê tắt, hộp mực tẩy cặn sẽ đầy nước. Bạn sẽ nghe thấy tiếng nước được bơm vào hộp mực theo từng khoảng thời gian.

Khi lắp hộp lọc cặn, một thông báo sẽ xuất hiện liên quan đến thời gian bắt đầu hiện tại được cài đặt để lọc cặn tự động.

Xác nhận bằng OK.

Nếu bạn muốn thay đổi thời gian bắt đầu, hãy chạm vào Thời gian bắt đầu và chọn thời gian mong muốn.

Bạn cũng có thể thay đổi thời gian bắt đầu quá trình tẩy cặn tự động sang thời gian sau.

### Thiết lập mức độ cứng của nước

Nếu cần, hãy liên hệ với nhà cung cấp nước tại địa phương để tìm hiểu về độ cứng của nước tại địa phương bạn.

Máy có bốn mức độ có thể lập trình:

°dH	mmol/l ppm	(mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Cài đặt*
0 - 8,4	0 - 1,5	0 - 150	Mềm mại
8,4 - 14	1,5 - 2,5	150 - 250	Trung bình
14 - 21	2,5 - 3,7	250 - 375	Cứng
> 21	> 3,7	> 375	Rất khó

\* Mức độ cứng hiển thị trên màn hình có thể khác với mức độ cứng ở khu vực của bạn. Bạn phải tuân theo các giá trị trong biểu đồ để thiết lập máy ở mức độ cứng tại địa phương của bạn.

Thiết bị gia dụng hỗ trợ giao tiếp Miele@home sẽ xuất hiện trên màn hình. Bạn có thể kết nối máy pha cà phê của mình với mạng WiFi cục bộ (xem "Mạng").

Xác nhận bằng OK.

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

## Trước khi sử dụng lần đầu tiên

---

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

Sau khi lắp máy, bạn có thể pha đồ uống đầu tiên. Hạt cà phê có thể được xay tới năm lần, vì máy pha cà phê sẽ kiểm tra xem có đủ cà phê xay để pha một tách cà phê thơm ngon hay không và sẽ xay thêm hạt nếu cần.

## 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 quá lâu và gây nguy hiểm cho sức khỏe của bạn.

Thay nước trong bình chứa nước mỗi ngày.

Nguy cơ hư hỏng do vận hành không đúng cách.

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

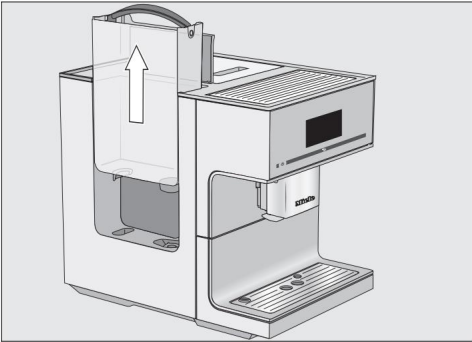
Chỉ sử dụng nước máy lạnh, sạch để đổ đầy bình chứa nước.

Đầy bình chứa nước trở lại máy móc.

Đóng nắp lại.

Nếu bình chứa nước không được lắp đúng cách (ví dụ đặt quá cao hoặc nghiêng), nước có thể rò rỉ từ van xả.

Kiểm tra xem bề mặt đặt bình chứa nước có bị bẩn không. Nếu cần, hãy vệ sinh bề mặt đặt bình chứa nước.



Mở nắp ở phía bên trái của máy pha cà phê.

Kéo bình chứa nước lên bằng tay cầm để tháo ra.

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

## Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê

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

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

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

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

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

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



Tháo nắp khỏi hạt cà phê thùng chứa.

Đổ đầy hạt cà phê rang vào bình chứa.

Đậy nắp lại.

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

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



## Bật và tắt

### Chuyển đổi máy pha cà phê

TRÊN

Chạm vào nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt .

Miele sẽ xuất hiện thoáng qua trên màn hình.

Thiết bị sẽ nóng lên và rửa sạch đường ống. Nước nóng sẽ chảy ra từ vòi trung tâm.

Bây giờ bạn có thể pha đồ uống.

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

### Tắt máy pha cà phê

Chạm vào công tắc Bật/Tắt .

Nếu đồ uống đã được rót ra, máy pha cà phê sẽ tự động rửa sạch đường ống dẫn cà phê trước khi tắt.

Chuẩn bị cho thời gian dài không

sử dụng máy Nếu không sử

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

Đổ hết khay hứng nước, chất thải bình chứa và bình chứa nước.

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

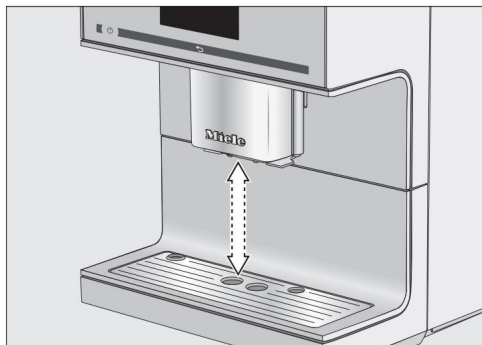
Rút phích cắm máy pha cà phê để ngắt kết nối nó khỏi nguồn điện.

Thời gian trong ngày được thiết lập sẽ được lưu tối đa mười ngày và sau đó phải được thiết lập lại. Cài đặt hẹn giờ, hồ sơ và các cài đặt khác sẽ được giữ nguyên.

## Vòi trung tâm có cảm biến vành cốc

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

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



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

Vị trí vòi trung tâm Bạn có thể tắt

chức năng điều chỉnh vòi.

Vòi trung tâm sau đó sẽ vẫn ở vị trí trên trong khi đồ uống đang được pha chế. Khi thực hiện chương trình bảo trì, vòi trung tâm sẽ di chuyển đến độ cao của hộp đựng vệ sinh hoặc vào vị trí bảo trì.

Mẹo: Để di chuyển vòi trung tâm vào vị trí bảo trì, hãy chạm vào trong 3 giây.

Nếu máy pha cà phê tắt, các bộ phận vòi trung tâm có thể được tháo ra và vệ sinh bất cứ lúc nào. Vòi trung tâm sẽ ở vị trí giữa khi tắt.

Bật và tắt chức năng điều chỉnh vòi Menu Đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Chạm vào Cài đặt .

Chạm vào điều chỉnh vòi.

Chọn tùy chọn cần thiết để bật hoặc tắt chức năng điều chỉnh vòi.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu.

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

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

Khi bề mặt làm nóng cốc được kích hoạt, giá đỡ cốc sẽ được làm nóng liên tục cho đến khi máy pha cà phê tắt.

Bật hoặc tắt chức năng làm nóng cốc. Menu Đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Chạm vào Cài đặt.

Chạm vào chức năng làm nóng cốc.

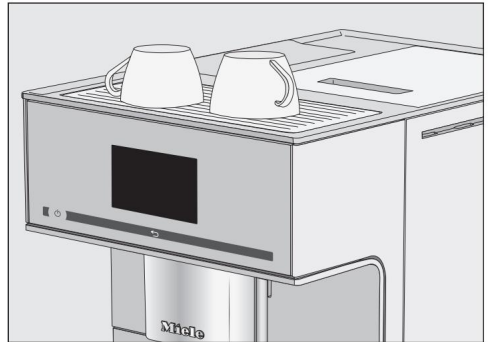
Chọn cài đặt cần thiết để bật hoặc tắt chức năng làm nóng cốc.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu.

Máy pha cà phê được giao đến khi chức năng làm nóng cốc đã tắt.

### Làm nóng cốc trước



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

## Làm đồ uống

---

### Cà phê

#### 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.

Đồ uống cà phê có sữa và không sữa

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

- Café au lait. Đây là một loại espresso với sữa nóng hơn một chút.
- Caffè Americano bao gồm espresso và nước nóng. Espresso được pha trước, sau đó nước nóng được rót vào cốc.
- Caffè latte gồm có cà phê và nóng sữa.
- Cappuccino bao gồm khoảng 2/3 bột sữa và 1/3 cà phê espresso.
- Cappuccino italiano có cùng tỷ lệ bột sữa và espresso như cappuccino. Điểm khác biệt là espresso được thêm vào trước rồi mới đến bột sữa.
- 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.
- Espresso macchiato. Đây là một cà phê espresso với một ít bột sữa ở trên.  
Chọn một chiếc cốc có thể chứa ít nhất 100 ml cho thức uống này.
- Flat white là một loại cappuccino cỡ lớn: nhiều espresso với nhiều bột sữa.
- 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.
- Latte macchiato gồm 1/3 thành phần là sữa nóng, bột sữa và espresso.
- Cà phê đen dài. Được pha bằng nước nóng và hai shot espresso.
- Ristretto là một loại espresso đậm đặc. Nó được pha chế với cùng lượng cà phê như espresso nhưng với ít nước hơn nhiều.

Cũng có thể làm sữa nóng hoặc bột sữa.

## Làm đồ uống

### Sữa

Sữa bò hoặc các sản phẩm từ sữa thực vật thay thế (ví dụ sữa đậu nành) có chứa thêm đường có thể làm tắc ống dẫn sữa và phần còn lại của ống 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, hãy đảm bảo rằng sữa đã được tiệt trùng, ví dụ như sữa bò đã tiệt trùng.**

Ngay khi bạn chọn đồ uống có sữa, máy sẽ bắt đầu làm nóng. Sữa sẽ được hút vào vòi trung tâm, nơi sữa được làm nóng bằng hơi nước và cũng được tạo bọt cho các đồ uống cần có bọt sữa.

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

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

Bạn có thể chọn sữa có hàm lượng chất béo theo sở thích. Với sữa nguyên chất (ít nhất 3,5% chất béo), bọt sữa sẽ hơi béo hơn 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 thay thế có xu hướng đặc lại. Khi pha sữa nóng hoặc bọt sữa, độ đặc này có thể ngăn các sản phẩm sữa thay thế bị hút vào đường ống dẫn sữa.

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

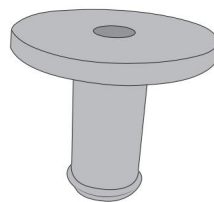
Không lắc các sản phẩm sữa thay thế.

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

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

Bộ phận kết nối giữa ống hút sữa và bình chứa sữa bạn có thể chuẩn bị

sữa bằng ống hút sữa hoặc bình chứa sữa.

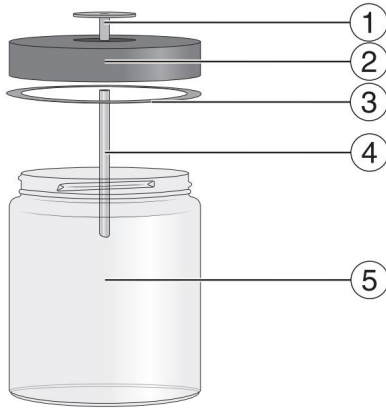


Có một bộ phận kết nối đi kèm trong phạm vi giao hàng có thể được lắp vào ống hút sữa hoặc vào nắp hộp đựng sữa.

Thiết bị được cung cấp với bộ phận kết nối đã được lắp sẵn vào nắp hộp đựng sữa. Bộ phận kết nối dễ dàng đẩy ra từ bên trong nắp hộp đựng sữa.

## Làm đồ uống

Bình đựng sữa



a Mảnh ghép b Nắp c Vòng

đệm d

Ống thép không gỉ

e Thủy tinh

Sử dụng 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.

Lắp bộ phận kết nối vào nắp từ phía trên cho đến khi mọi thứ khớp khít.

Ống thép không gỉ vào bên trong nắp. Đảm bảo rằng đầu nghiêng của ống thép không gỉ hướng xuống dưới.

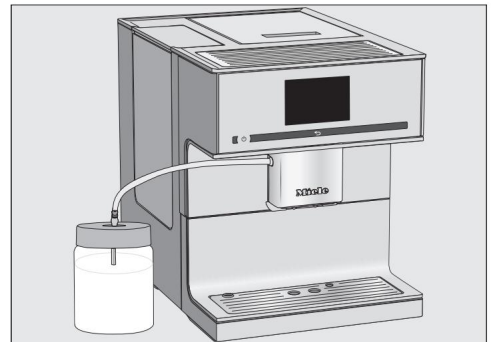
Nếu bạn sử dụng các sản phẩm từ sữa thay thế, hãy đảm bảo khuấy đều sữa.

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

Đổ sữa vào bình đựng sữa sao cho lượng sữa cách miệng bình tối đa là 2 cm.

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

Đậy kín nắp hộp đựng sữa.



Đặt hộp đựng sữa bên cạnh máy pha cà phê.

Kết nối đường ống dẫn sữa với bình sữa nắp hộp đựng.

Kết nối bình đựng sữa với

máy pha cà phê bằng cách gắn ống dẫn sữa vào lỗ ở vòi trung tâm.

## Làm đồ uống

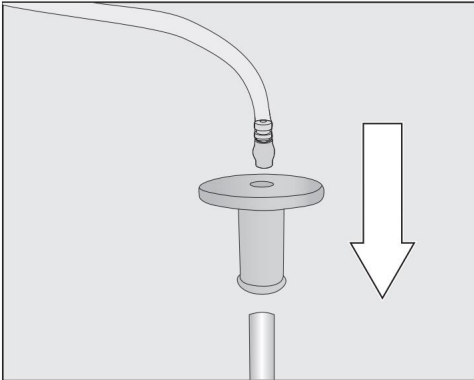
Mẹo: Ống dẫn sữa sẽ dễ kết nối hơn với lỗ ở vòi trung tâm nếu vòi trung tâm ở vị trí bảo trì. Chạm vào nút trong 3 giây.

Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa

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

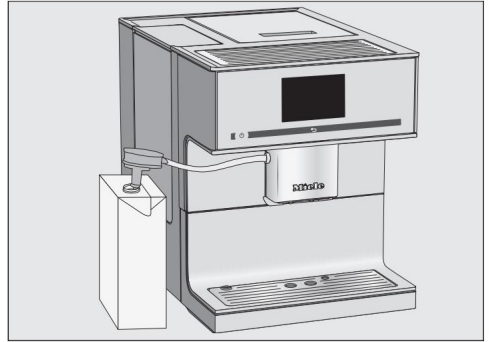
Ống hút sữa cho phép bạn pha sữa trực tiếp từ hộp sữa hoặc các vật chứa phù hợp khác. Ống hút sữa bao gồm bộ phận kết nối và một ống thép không gỉ dài.

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



Nối bộ phận kết nối với ống xi phông sữa.

Kết nối đường ống sữa với mảnh ghép nối.



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

Để đảm bảo pha chế tốt nhất, sữa phải được khuấy chứ không được lắc.

Đặt hộp sữa bên cạnh máy pha cà phê.

Nhúng ống hút sữa vào sữa.

Nối ống dẫn sữa vào lỗ ở vòi trung tâm.

Mẹo: Ống dẫn sữa sẽ dễ kết nối hơn với lỗ ở vòi trung tâm nếu vòi trung tâm ở vị trí bảo trì. Chạm vào nút trong 3 giây.

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

Pha cà phê Có thể

hiển thị và chọn thêm nhiều loại đồ uống khác nhau bằng cảm biến mũi tên.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Nếu bạn muốn pha cà phê với sữa, chuẩn bị bình đựng sữa hoặc hộp đựng sữa có ống hút sữa.

## Làm đồ uống



Đặt một chiếc cốc dưới vòi ở giữa.

Chạm vào biểu tượng hoặc tên loại cà phê bạn muốn pha.

Bắt đầu phân phối.

Hủy đồ uống Bạn có thể

hoàn tất việc pha chế từng thành phần đồ uống sớm, ví dụ như khi cốc không đủ lớn.

Hủy từng thành phần đồ uống riêng lẻ Chạm vào

Dừng.

Hủy toàn bộ quá trình pha chế đồ uống

Chạm vào Hủy.

Bán đôi

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

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

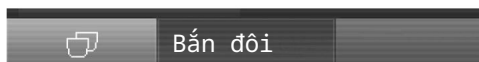
DoubleShot sẽ xuất hiện trong khi đồ uống đang được pha chế. DoubleShot có thể được kích hoạt cho tất cả các loại đồ uống ngoại trừ "Ristretto" và "Long black".

Pha một ly cà phê DoubleShot Bắt đầu từ menu Đồ uống .

Đặt một chiếc cốc dưới vòi ở giữa.

Chọn loại cà phê bạn muốn.

Quá trình phân phối sẽ bắt đầu và thông tin sau sẽ xuất hiện bên dưới:



Chạm vào DoubleShot.

Lượng hạt cà phê được xay và pha sẽ tăng gấp đôi.

Pha hai phần Với "Hai phần"

bạn có thể pha hai phần đồ uống cùng một lúc.



Đặt một cốc dưới mỗi vòi pha cà phê ở vòi trung tâm.

Chạm .

Chọn một thức uống.

Hai phần đồ uống sẽ được phân phối.



## Làm đồ uống

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

Bạn có thể pha nhiều cốc cà phê liên tiếp một cách tự động bằng chức năng Bình pha cà phê (tối đa 1 lít), ví dụ như để đổ đầy bình cà phê. Có thể pha tối đa tám cốc theo cách này.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Bạn có thể sử dụng chức năng Coffee pot hai lần liên tiếp. Sau đó, máy pha cà phê cần phải nguội trong một giờ để tránh bị hỏng.

Đặt một thùng chứa đủ lớn dưới vòi ở giữa.

Chọn Bình pha cà phê.

Chọn số cốc bạn muốn (3 đến 8).

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Mỗi phần cà phê sẽ được pha chế và rót riêng lẻ.

Bạn có thể theo dõi quá trình trên màn hình.

Hủy Bình pha cà phê Bạn có thể

dừng pha chế bất cứ lúc nào.

Chạm vào Hủy.

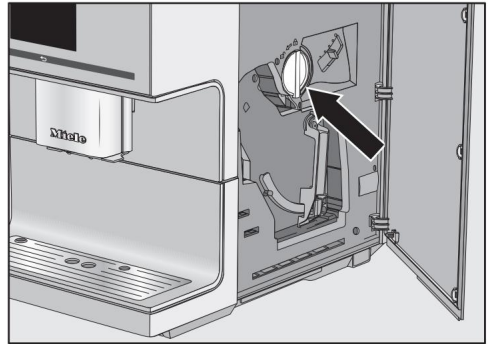
Pha chế đồ uống cà phê bằng cà phê xay

Bạn có thể pha cà phê bằng cà phê xay sẵn. Điều này cho phép bạn pha cà phê không chứa caffeine nếu hộp đựng hạt cà phê đã chứa đầy hạt cà phê thông thường, ví dụ.

Để thực hiện, hãy đổ đầy cà phê xay vào ngăn đựng cà phê xay. Máy pha cà phê sẽ sử dụng toàn bộ lượng cà phê xay đã được thêm vào máng để pha cà phê tiếp theo.

Mỗi lần chỉ có thể pha được một phần cà phê hoặc espresso.

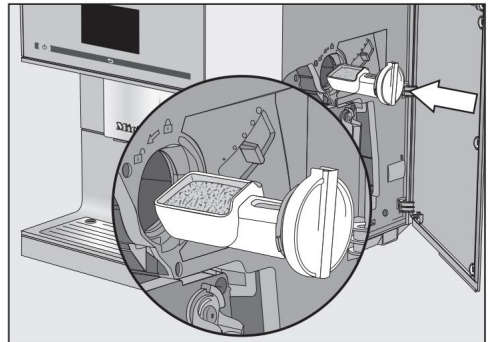
Thêm cà phê xay



Muỗng đựng cà phê được tích hợp vào ngăn đựng cà phê xay.

Mở cửa thiết bị.

Xoay tay cầm (xem mũi tên) sang trái để tháo ngăn đựng cà phê xay.



Đổ đầy cà phê xay sẵn vào muỗng cà phê.

Đẩy ngăn đựng cà phê xay theo chiều ngang vào máng cà phê xay.

## Làm đồ uống

Để không làm đầy bộ phận pha chế, hãy cho tối đa 2 muỗng cà phê vào máng đựng cà phê xay.

Xoay tay cầm theo chiều kim đồng hồ để đổ đầy máy pha cà phê xay và đóng máng đựng cà phê xay.

Đóng cửa thiết bị.

Màn hình hiển thị thông báo " Sử dụng cà phê xay?" .

Pha cà phê bằng cà phê xay

Chạm vào Có.

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

Đặt một chiếc cốc dưới vòi ở giữa.

Chọn một thức uống.

Bây giờ cà phê sẽ được pha.

Nếu bạn chọn Không, cà phê xay sẽ được thải bỏ vào thùng chứa chất thải mà không cần pha.

Thiết bị sẽ được rửa sạch.

## Trà

### Nguy cơ bỏng ở vòi nước nóng.

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

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Máy này 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 theo điều kiện môi trường xung quanh.

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

- Trà xanh khoảng 80 °C
- Trà thảo mộc khoảng 90 °C - Trà trái cây khoảng 90 °C
- Trà đen khoảng 90 °C

Loại trà quyết định nhiệt độ cài đặt sẵn.

Miele khuyến nghị nhiệt độ pha chế tương ứng để pha trà đen, trà xanh, trà thảo mộc hoặc trà trái cây.

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

Hương vị của trà sẽ bị ảnh hưởng bởi loại nước sử dụng. Nước phải càng mềm càng tốt để hương thơm có thể phát triển.

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

## Làm đồ uống

Lượng trà và thời gian pha sẽ khác nhau tùy theo loại trà.

Luôn tuân thủ khuyến nghị của nhà sản xuất trên bao bì hoặc của nhà bán lẻ. Lượng nước nóng sử dụng có thể được điều chỉnh tùy thuộc vào loại trà và kích thước của cốc (xem "Kích thước khẩu phần").

Meo: Bảo quản trà ở nơi mát mẻ, tối tăm trong hộp đậy kín. Tốt nhất là mua số lượng ít hơn để tránh mất hương thơm.

### Người pha trà

Bạn có thể sử dụng TeaTimer để bắt đầu hẹn giờ khi pha trà. Thời gian pha là 2 phút được cài đặt sẵn theo tiêu chuẩn. Bạn có thể điều chỉnh thời gian pha được cài đặt sẵn theo sở thích của mình (từ 1:00 đến 23:59 phút).

Có thể khởi động TeaTimer hai lần liên tiếp.

Nếu bạn đã khởi động TeaTimer, trong khi thời gian pha chế đang đếm ngược, bạn có thể tiếp tục sử dụng máy pha cà phê như bình thường. Một âm thanh sẽ phát ra sau khi thời gian pha chế đã trôi qua.

Nếu bạn đã tắt âm báo, bạn sẽ không nhận được lời nhắc khi thời gian pha chế kết thúc.

Bật và tắt TeaTimer Menu Cài đặt sẽ được hiển thị.

Chọn Bộ hẹn giờ.

Chọn TeaTimer.

- Bật: TeaTimer được hiển thị trong khi nước nóng đang được chuẩn bị. TeaTimer có thể được khởi động sau khi chuẩn bị.

- Tắt: TeaTimer không được hiển thị.

Chọn cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

### Pha trà Vòi

Nước nóng nằm bên phải vòi ở giữa.

Sử dụng cảm biến mùi tên để hiển thị và chọn các loại trà. Có thể tìm thấy các loại trà khác nhau trong menu đồ uống sau Milk froth.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Đổ trà rời vào bộ lọc trà hoặc tương tự hoặc lấy một túi trà từ gói. Đặt bộ

lọc trà hoặc túi trà vào tách trà.



## Làm đồ uống

---

Đặt cốc dưới vòi nước nóng.

Chọn loại trà từ màn hình hiển thị.

Nước nóng sẽ được rót vào cốc.

Bây giờ bạn có thể bắt đầu nhấc nhở phút cho thời gian pha nếu TeaTimer được bật TRÊN.

Khởi động TeaTimer TeaTimer

xuất hiện ở góc dưới bên trái màn hình.



Chạm vào TeaTimer.

TeaTimer sẽ được chọn. Sau khi pha chế, 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 đã trôi qua, sẽ có tiếng còi báo hiệu.

Bây giờ hãy loại bỏ lá trà hoặc trà

cái túi.

Hủy pha trà Chạm vào Dừng hoặc

Hủy.

Ấm trà: pha nhiều tách trà, tách này nối tiếp tách kia

Bạn có thể pha nhiều tách trà liên tiếp nhau một cách tự động bằng chức năng Ấm trà (tối đa 1 lít), ví dụ như để đổ đầy ấm trà. Có thể pha tối đa tám tách theo cách này.

Bắt đầu ở menu Đồ uống .

Đặt trà hoặc túi trà vào bình trà nôi.

Đặt một ấm trà có kích thước phù hợp bên dưới vòi nước nóng.

Chọn Ấm trà.

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

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Ấm trà sẽ được rót đầy. Bạn có thể theo dõi quá trình trên màn hình.

Bạn có thể dừng quá trình chuẩn bị bất cứ lúc nào:

Chạm vào Hủy.

## Phân phối nước nóng

**Nguy cơ bị bỏng do vòi nước nóng!**

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

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Nước nóng có nhiệt độ khoảng 90 °C khi rót ra.

Lượng nước nóng sử dụng có thể được điều chỉnh tùy thuộc vào kích thước của cốc (xem "Kích thước khẩu phần").

Bắt đầu ở menu Đồ uống .



Đặt một thùng chứa phù hợp bên dưới vòi nước nóng.

Chọn Nước nóng.

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Hủy đồ uống Chạm vào

Dừng hoặc Hủy.

## Các tham số

---

Bạn có thể điều chỉnh riêng các thông số sau cho từng loại đồ uống:

- Lượng cà phê
- Nhiệt độ pha
- Pha chế trước

Thay đổi thông số đồ uống Menu Đồ uống sẽ được hiển thị.

Quá trình chậm.

Chạm vào **Đổi đồ uống**.

Chọn một thức uống.

Bây giờ bạn có thể điều chỉnh kích thước khẩu phần (xem "Kích thước khẩu phần") hoặc cài đặt thông số đồ uống.

Chạm vào thông số đồ uống.

Chạm vào **Lượng cà phê**,  
**Nhiệt độ pha** hoặc **Pha trước**.

Chọn cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Tổng quan về các thông số đồ uống sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chạm vào OK lần nữa để lưu các thiết lập đã thay đổi.

Lượng cà phê Máy pha cà phê

có thể xay và pha 6-14 g hạt cà phê cho mỗi cốc.

Lượng cà phê xay càng nhiều thì đồ uống càng mạnh.

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

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

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

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

Nhiệt độ pha chế Nhiệt độ pha

chế phải phù hợp với loại hạt cà phê bạn sử dụng và cách rang. Nhiệt độ cũng thay đổi tùy thuộc vào việc bạn pha espresso hay cà phê.

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

Espresso thường được pha ở nhiệt độ cao hơn.

Pha cà phê xay trước Khi chức năng pha trước được

bật, cà phê xay trước tiên được làm ấm bằng một ít nước nóng. Cà phê xay nở ra một chút. Lượng nước còn lại sau đó được ép qua bã cà phê đã được 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 trước". Tùy thuộc vào loại cà phê được sử dụng, pha trước có thể làm tăng hương vị.

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

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

## Mức độ nghiền

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

Xác định mức độ nghiền lý tưởng Có nhiều cách khác nhau để

biết mức độ nghiền đã được thiết lập chính xác hay chưa.

Mức độ nghiền quá thô nếu:

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

Mức độ nghiền quá mịn nếu:

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

### Điều chỉnh mức độ nghiền

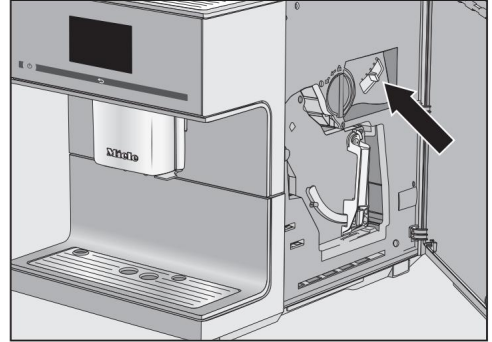
Nếu điều chỉnh mức độ nghiền nhiều hơn một mức, máy nghiền có thể bị hỏng.

Chỉ điều chỉnh mức độ nghiền từng cấp một 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. Sau đó, bạn có thể điều chỉnh lại mức độ xay bằng một cài đặt.

Thanh trượt điều chỉnh mức độ xay nằm ở phía trên, bên phải phía sau cửa máy.

Mở cửa thiết bị.



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

Mức độ xay bạn chọn sẽ được áp dụng cho tất cả các loại cà phê.

Đóng cửa thiết bị.

Pha một tách cà phê.

Điều chỉnh lại mức độ nghiền nếu cần.

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

Máy xay sẽ tự nhiên bị mòn một chút theo thời gian. Cài đặt máy xay ở mức độ nghiền mịn hơn nếu cần.

## Kích thước khẩu phần

---

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

Bạn có thể lập trình lượng nước cho tất cả các loại đồ uống cà phê, trà và nước nóng sao cho phù hợp với kích thước cốc và loại cà phê bạn đang sử dụng.

Điều này không làm thay đổi lượng cà phê sử dụng.

Đối với đồ uống cà phê có sữa, bạn cũng có thể thiết lập lượng sữa hoặc bột sữa theo sở thích cá nhân.

Bạn cũng có thể thiết lập khẩu phần cho sữa nóng và bột sữa.

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 hết trong khi đang pha đồ uống, máy sẽ ngừng lập trình kích thước khẩu phần.

Kích thước khẩu phần sẽ không được lưu.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Đặt cốc bạn muốn dưới vòi trung tâm hoặc vòi nước nóng.

Quá trình chạm.

Chạm vào Đồi đồ uống.

Chọn một thức uống.

Chạm vào Kích thước khẩu phần.

Nếu bạn đã chọn đồ uống có sữa hoặc trà, chương trình chia khẩu phần sẽ bắt đầu ngay lập tức. Không cần phải mở riêng khẩu phần.

Khi cốc đã đầy đến mức bạn mong muốn, hãy xác nhận bằng cách nhấn 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 và khẩu phần đã được lập trình sẵn sẽ được phân phối mỗi khi bạn chọn loại đồ uống cụ thể.

Đồ uống sẽ được pha chế và chữ Lưu sẽ xuất hiện trên màn hình ngay khi đạt đến lượng pha chế tối thiểu. 48



## Đặt lại đồ uống

---

Bạn có thể thiết lập 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.

Quá trình chạm.

### Đặt lại đồ uống

Chạm vào Đặt lại đồ uống.

Chọn một thức uống.

Đặt lại đồ uống về cài đặt mặc định? sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chạm vào Có để xác nhận.

### Đặt lại tất cả đồ uống

Chạm vào Đặt lại tất cả đồ uống.

Đặt lại tất cả đồ uống về cài đặt mặc định? sẽ xuất hiện trên màn hình.

Chạm vào Có để xác nhận.

## HỒ SƠ

---

Ngoài thực đơn đồ uống Miele (hồ sơ Miele), bạn có thể tạo tối đa 10 hồ sơ riêng lẻ để đáp ứng nhiều khẩu vị và sở thích khác nhau.

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

Tạo hồ sơ Menu Đồ uống sẽ

được hiển thị.

Chạm vào Hồ sơ .

Chạm vào Tạo hồ sơ .

Trình soạn thảo sẽ mở ra trên màn hình.

Nhập tên bạn muốn (tối đa 8 ký tự).

Chạm vào Lưu để xác nhận.

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

Gọi một hồ sơ Menu Đồ uống sẽ

được hiển thị.

Chạm vào Hồ sơ .

Chọn hồ sơ bạn muốn.

Bây giờ bạn có các tùy chọn sau:

- Làm đồ uống được lưu trữ trong hồ sơ
- Tạo đồ uống
- Thay đổi các tham số cho đồ uống riêng lẻ trong hồ sơ hoặc xóa một đồ uống

Chỉnh sửa hồ sơ Sau khi

đã tạo ít nhất một hồ sơ, bạn có thể chỉnh sửa hồ sơ này.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm vào Hồ sơ .

Quá trình chạm.

Bây giờ bạn có thể chỉnh sửa các thiết lập hồ sơ sau:

- Thay đổi hồ sơ
- Đổi tên
- Xóa hồ sơ

Thay đổi cấu hình Bạn

có thể lập trình máy pha cà phê để tự động chuyển về menu đồ uống Miele sau mỗi lần pha chế hoặc để giữ nguyên cấu hình đã chọn gần đây nhất.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm vào Hồ sơ .

Quá trình chạm.

Chạm vào Thay đổi hồ sơ .

Bây giờ bạn có các tùy chọn sau:

- Thủ công: hồ sơ được chọn sẽ duy trì hoạt động cho đến khi bạn chọn hồ sơ khác.
- Sau mỗi lần sử dụng: máy sẽ tự động chuyển về menu đồ uống Miele sau khi rót xong đồ uống.
- Khi bật: mỗi lần bật máy sẽ tự động chọn đồ uống Miele

menu bất kể cấu hình nào được thiết lập trước khi máy được tắt lần cuối.

Chọn tùy chọn bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

Đổi tên Menu Đồ uống sẽ

được hiển thị.

Chạm vào Hồ sơ .

Quá trình chạm.

Chạm vào Đổi tên.

Chọn hồ sơ bạn muốn.

Thay đổi tên theo yêu cầu.

Chạm vào Lưu để xác nhận.

Tên hồ sơ đã thay đổi sẽ được lưu lại.

Xóa hồ sơ Menu Đồ uống

sẽ được hiển thị.

Chạm vào Hồ sơ .

Quá trình chạm.

Chạm vào Xóa hồ sơ .

Chạm vào hồ sơ bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

Hồ sơ sẽ bị xóa.

## Tạo đồ uống trong hồ sơ

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

Mở hồ sơ bạn muốn.

Chạm vào Tạo đồ uống.

Bây giờ hãy chọn một thức uống.

Thay đổi khẩu phần hoặc đồ uống các thông số để tạo ra thức uống bạn muốn.

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

Nhập tên cho đồ uống mới (tối đa 8 ký tự).

Chạm vào Lưu để xác nhận.

Đồ uống mới sẽ xuất hiện ở vị trí đầu tiên trong hồ sơ .

Đồ uống cuối cùng được tạo ra luôn xuất hiện ở vị trí đầu tiên trong hồ sơ . Thứ tự của đồ uống trong hồ sơ không thể thay đổi.

## HỒ SƠ

---

Thay đổi đồ uống: thay đổi khẩu phần, thông số đồ uống và tên đồ uống. Số

lượng khẩu phần và thông số cho

đồ uống cà phê và sữa, nước nóng và trà có thể được điều chỉnh trong từng hồ sơ .

Hồ sơ mong muốn với đồ uống mới tạo sẽ xuất hiện trên màn hình.

Mở hồ sơ bạn muốn.

Chạm vào Quy trình đồ uống.

Chạm vào Đổi đồ uống.

Chọn một thức uống.

Bây giờ bạn có thể thay đổi khẩu phần, thông số đồ uống hoặc tên.

Xóa đồ uống khỏi hồ sơ Hồ sơ mong muốn

có đồ uống sẽ hiển thị trên màn hình.

Mở hồ sơ bạn muốn.

Chạm vào Quy trình đồ uống.

Chạm vào Xóa đồ uống.

Chọn một thức uống.

Xác nhận bằng OK.

Mục nhập sẽ bị xóa.

Pha chế đồ uống từ hồ sơ Menu Đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm vào Hồ sơ .

Chọn hồ sơ bạn muốn.

Tên của hồ sơ đã chọn sẽ hiển thị ở góc trên bên trái của màn hình. Bây giờ bạn có thể pha chế đồ uống bạn muốn.

Đặt một vật chứa phù hợp bên dưới vòi trung tâm.

Chọn một thức uống.

Bắt đầu phân phối.

Ở chế độ Chuyên gia, bạn có thể thay đổi lượng cà phê và kích thước khẩu phần trong khi đồ uống đang được pha chế. Cài đặt sẽ không được lưu và chỉ áp dụng cho đồ uống hiện tại.

## Bật và tắt chế độ Chuyên gia

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Chạm vào Cài đặt .

Chạm vào chế độ Chuyên gia.

Để bật hoặc tắt chế độ Chuyên gia, hãy chọn tùy chọn bạn muốn.

Xác nhận bằng OK.

Nếu chế độ Chuyên gia được bật, giờ đây bạn có thể thay đổi lượng cà phê và/hoặc kích thước khẩu phần trong khi pha chế đồ uống.

## Chế độ chuyên gia: thay đổi lượng cà phê và khẩu phần

Bắt đầu ở menu Đồ uống .

Các thông số chỉ có thể thay đổi khi nguyên liệu tương ứng được xử lý trong quá trình pha chế đồ uống.

Thay đổi lượng cà phê

Chọn một loại đồ uống cà phê.

Quá trình pha chế sẽ bắt đầu. Bây giờ bạn có thể thay đổi lượng cà phê trong khi hạt cà phê đang được xay.



Chạm vào các phân đoạn và điều chỉnh chỉ báo (hình tam giác nhỏ) theo ý muốn của bạn.

Khi bạn chạm vào các phân đoạn, nút Điều chỉnh sẽ xuất hiện. Khi bạn chạm vào các phân đoạn, nút Điều chỉnh sẽ xuất hiện.

Thay đổi khẩu phần Chọn đồ uống.

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

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

Chạm vào các phân đoạn và điều chỉnh chỉ báo (hình tam giác nhỏ) theo ý muốn của bạn.

# Cài đặt

Bạn có thể sử dụng menu "Cài đặt" để tùy chỉnh máy pha cà phê cho phù hợp với yêu cầu của mình.

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

Mở menu "Cài đặt" Menu Đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Chạm vào Cài đặt .

Bây giờ bạn có thể kiểm tra hoặc thay đổi cài đặt.

Các thiết lập hiện đang được chọn sẽ có khung màu bao quanh.

Chạm vào sẽ đưa bạn trở lại cấp menu trước đó.

Thay đổi và lưu cài đặt Menu Cài đặt được hiển thị.

Chọn tùy chọn bạn muốn thay đổi.

Chọn cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu.

Ngôn ngữ Bạn có

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

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

Thời gian

Bạn có thể cài đặt cách hiển thị thời gian, định dạng đồng hồ và thời gian.

Hiển thị đồng hồ

Bạn có thể chọn một trong những tùy chọn sau:

- Bật: thời gian và ngày tháng luôn hiển thị trên màn hình khi máy đã tắt.
- Tắt: thời gian và ngày tháng sẽ không hiển thị trên màn hình khi máy tắt.
- Làm mờ ban đêm: hiển thị thời gian và ngày tháng từ 5:00 sáng đến 11:00 tối.

Tùy thuộc vào tùy chọn bạn chọn, máy pha cà phê có thể sử dụng nhiều năng lượng hơn. Một thông báo tư ng ứng sẽ xuất hiện trên màn hình.

Định dạng đồng hồ

Các tùy chọn là:

- Hiển thị 24 giờ (24 h) -
- Hiển thị 12 giờ (12 h (am/pm))

Cài đặt

Cài đặt giờ và phút.

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

Bộ đếm thời gian

Có hai bộ hẹn giờ có chức năng sau:

Máy pha cà phê

- bật vào thời điểm cụ thể, ví dụ vào buổi sáng để ăn sáng (Bật vào lúc).
- tắt vào một thời điểm cụ thể (Tắt tại),
- tắt sau một khoảng thời gian nhất định nếu không có cảm biến nào được chạm vào hoặc không có đồ uống nào được pha ( Tắt sau; chỉ có trong Bộ hẹn giờ 1).

Bạn có thể phân bổ chức năng hẹn giờ cho từng ngày trong tuần.

Đối với chế độ Bật lúc và Tắt lúc, bộ hẹn giờ phải được kích hoạt và dành ít nhất một ngày trong tuần.

Chọn bộ hẹn giờ

Các tùy chọn là:

- Bộ hẹn giờ 1: Bật lúc, Tắt lúc, Tắt sau
- Timer 2: Bật lúc, Tắt lúc

Bật tại

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.

Nếu máy pha cà phê đã tự động bật ba lần thông qua chức năng Bật theo hẹn giờ và không có đồ uống nào được pha chế, máy sẽ không tự động bật lại nữa.

Điều này ngăn chặn máy pha cà phê khởi

tự động bật khi không cần thiết, ví dụ như khi bạn đi nghỉ.

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

Tắt ở

Trong trường hợp vắng mặt trong thời gian dài hơn, thời gian đã lập trình sẽ được lưu trong bộ nhớ và sẽ được kích hoạt lại sau khi bật lại máy theo cách thủ công (xem phần "Bật lúc").

Tắt sau

Chức năng Tắt sau khi hẹn giờ chỉ khả dụng ở Bộ hẹn giờ 1.

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

Bạn có thể thay đổi thời gian này sang khoảng thời gian khác từ 15 phút đến 9 giờ.

Phân bổ ngày trong tuần Ngày được chọn trong tuần sẽ được đánh dấu bằng .

Chọn ngày trong tuần cần thiết.

Khi đã đánh dấu hết các ngày trong tuần cần thiết, hãy xác nhận bằng cách nhấn OK.

Kích hoạt và hủy kích hoạt bộ hẹn giờ Nếu bạn đã chọn Bật hoặc Làm mờ ban đêm cho màn hình hiển thị thời gian: khi Bật lúc được kích hoạt cho bộ hẹn giờ, biểu tượng và thời gian bật mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình 23:59 giờ trước.

# Cài đặt

Nếu khóa hệ thống được kích hoạt, tùy chọn Bật lúc cho bộ hẹn giờ không thể được chọn.

Chọn chức năng hẹn giờ bạn muốn sử dụng. Chức năng hẹn giờ được chọn sẽ có biểu tượng bên cạnh.

## 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 Eco được kích hoạt theo mặc định.

## Chiếu sáng

Bạn có các lựa chọn sau:

- Bật máy: cài đặt độ sáng.
- Máy đã tắt: cài đặt độ sáng và cài đặt thời gian đèn sẽ tắt.

Khi máy pha cà phê được bật, đèn sẽ sáng trong một khoảng thời gian nhất định sau lần pha chế cuối cùng. Không thể điều chỉnh thời gian này.

## Độ cứng của nước

Nếu hộp khử cặn không được lắp và bạn khử cặn máy pha cà phê bằng viên khử cặn, máy phải được đặt ở độ cứng của nước tại địa phương. Sau đó, lời nhắc khử cặn máy sẽ xuất hiện trên màn hình vào đúng thời điểm.

Cài đặt máy pha cà phê theo độ cứng của nước tại khu vực của bạn để máy hoạt động bình thường và không bị hư hỏng.

Nếu cần, hãy liên hệ với nhà cung cấp nước tại địa phương để tìm hiểu về độ cứng của nước tại địa phương bạn.

Nếu bạn sử dụng nước uống đóng chai, ví dụ như nước khoáng, hãy chọn cài đặt theo hàm lượng canxi. Hàm lượng canxi được ghi trên nhãn chai theo mg/l Ca<sup>2+</sup> hoặc ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Không sử dụng nước có ga.

Mẹo: Nếu độ cứng của nước > 21 °dH (3,8 mmol/l), chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước uống đóng chai thay thế (< 150 mg/l Ca<sup>2+</sup>).

Điều này có nghĩa là Máy pha cà phê sẽ ít cần phải tẩy cặn hơn và ít tác động đến môi trường hơn vì sử dụng ít chất tẩy cặn hơn.

Máy được lập trình sẵn ở mức độ cứng 3.

Máy có bốn mức độ có thể lập trình:

°dH	mmol/l ppm	(mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Cài đặt*
0-8,4	0-1,5	0-150	Mềm 1
8,4-14 1,5-2,5	150-250		Trung bình 2
14-21 2,5-3,8	250-375		Khó 3
> 21	> 3,8	> 375	Rất khó 4

\* Mức độ cứng hiển thị trên màn hình có thể khác với mức độ cứng ở khu vực của bạn. Bạn phải tuân theo các giá trị trong biểu đồ để cài đặt máy pha cà phê theo mức độ cứng của nước tại địa phương bạn.



## Thông tin (hiển thị thông tin)

Tùy chọn Thông tin cho phép bạn xem số lượng khẩu phần được pha chế cho mỗi loại đồ uống.

Bạn cũng có thể xem có thể pha chế bao nhiêu phần trước khi cần khử dầu mỡ cho bộ phận pha chế (Số lượng đồ uống cho đến).

Để quay lại màn hình trước đó, chạm vào .

## Khóa hệ thống

Bạn có thể khóa máy pha cà phê để tránh việc trẻ em sử dụng máy mà bạn không biết.

Kích hoạt và hủy kích hoạt khóa hệ thống

Khi khóa hệ thống được kích hoạt, cài đặt hẹn giờ cho Bật lúc sẽ bị vô hiệu hóa. Hệ thống pha cà phê sẽ không bật vào thời điểm đã đặt.

Tạm thời vô hiệu hóa khóa hệ thống Nếu bạn chạm vào nút

điều khiển cảm biến Bật/Tắt , sẽ xuất hiện. Chạm vào miễn là

có liên quan

hướng dẫn xuất hiện trên màn hình.

Ngay sau khi bạn tắt máy pha cà phê, máy sẽ bị khóa lại.

## Mật ong@nhà

Các tùy chọn 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 thiết lập cho mạng WiFi vẫn được giữ nguyên, nhưng mạng sẽ được bật hoặc tắt.
- Trạng thái kết nối\*: thông tin về Kết nối WiFi được hiển thị. Các biểu tượng cho biết cường độ kết nối.
- Thiết lập lại\*: các thiết lập cho Mạng WiFi hiện tại sẽ được thiết lập lại. Kết nối WiFi sẽ được thiết lập lại.

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

## Độ sáng màn hình Bạn có

thể cài đặt độ sáng màn hình bằng biểu đồ thanh.

## Âm lượng

Bạn có thể cài đặt âm lượng của còi báo động và âm bàn phím bằng biểu đồ thanh.

# Cài đặt

## Dịch vụ

Bốc hơi i

Máy pha cà phê phải được làm bay hơi i trước khi cất giữ trong thời gian dài hoặc vận chuyển đi xa (xem phần "Vận chuyển máy")

Chế độ demo

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

Máy pha cà phê có thể được trình

diễn tại phòng trưng bày bằng chế độ Demo. Ở chế độ này, máy sẽ sáng đèn nhưng không thể pha đồ uống hoặc thực hiện hành động nào.

## Mặc định của nhà máy

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

Vui lòng tham khảo biểu đồ "Tổng quan về các cài đặt khả dụng" để biết cài đặt gốc.

## Cài đặt thiết bị

Những mục sau đây sẽ không được thiết lập lại:

- Số lượng đồ uống được pha chế và tình trạng thiết bị (số phần cho đến khi thiết bị cần tẩy cặn, ... bộ phận pha chế cần tẩy dầu mỡ)
- Ngôn ngữ
- Thời gian và ngày tháng
- Hồ sơ và đồ uống liên quan

Bộ hẹn giờ tẩy cặn được đặt lại về 04:00.

Cấu hình mạng Cài đặt cho mạng

WiFi sẽ được thiết lập 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.

Máy pha cà phê của bạn được trang bị WiFi và có thể vận hành thông qua ứng dụng Miele bằng thiết bị di động, ví dụ như điện thoại thông minh hoặc máy tính bảng.

Hãy đảm bảo bạn tuân thủ các cảnh báo và hướng dẫn an toàn trong hướng dẫn vận hành này ngay cả khi bạn vận hành máy pha cà phê qua ứng dụng Miele.

Tiêu thụ năng lượng tăng khi máy pha cà phê được kết nối với mạng WiFi. Điều này vẫn áp dụng ngay cả khi máy pha cà phê đã tắt.

## Thiết lập mạng (Mật ong@nhà)

Theo mặc định, mạng bị vô hiệu hóa.

Đảm bảo tín hiệu mạng WiFi đủ mạnh ở nơi bạn muốn đặt máy pha cà phê.

Menu Cài đặt sẽ được hiển thị.

Chạm vào Miele@home.

Chạm vào Thiết

lập. Chọn phương thức kết nối bạn muốn sử dụng:

- Thông qua ứng dụng Miele
- Qua WPS

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

Kết nối thành công sẽ hiển thị trên màn hình.

Thiết lập lại mạng Nếu mạng WiFi của bạn đã thay đổi, bạn có thể thiết lập lại Miele@home cho máy pha cà phê của mình.

Menu Cài đặt sẽ được hiển thị.

Chạm vào Miele@home.

Chạm vào Thiết lập một lần nữa.

Thực hiện theo hướng dẫn trong phần "Thiết lập mạng (Miele@home)".

## Điều khiển từ xa

Điều khiển từ xa chỉ hiển thị khi máy pha cà phê được kết nối với mạng WiFi.

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

Điều khiển từ xa được kích hoạt theo mặc định.

Bật hoặc tắt điều khiển từ xa. Menu Đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Chạm vào Cài đặt .

Chạm vào điều khiển từ xa.

Chọn tùy chọn cần thiết để bật hoặc tắt điều khiển từ xa.

# Mạng lưới

## Di độngBắt đầu

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

### Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

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

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

Quá trình khử cặn tự động sẽ không bắt đầu nếu MobileStart được kích hoạt. Đường ống cũng không được làm ấm trước khi bật máy, nghĩa là cốc dưới vòi trung tâm không được đổ đầy nước rửa.

Sữa không được làm mát trong hộp đựng sữa. Nếu bạn muốn bắt đầu pha đồ uống bằng sữa bằng ứng dụng, hãy đảm bảo rằng sữa đủ lạnh (< 10 °C).

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

Để bắt đầu pha chế đồ uống từ xa, MobileStart phải được kích hoạt và máy pha cà phê phải sẵn sàng sử dụng. Điều này có nghĩa là:

- Bình chứa nước đủ lớn điền.
- Hộp đựng đậu có đủ số lượng đậu.

- Khay hứng nước và thùng chứa nước thải trống rỗng.

- Nếu sữa đã được sử dụng trước khi máy tắt lần cuối, đường ống dẫn sữa phải được rửa sạch trước khi tắt máy.

- Nếu pha sữa thì phải gắn bình đựng sữa vào. Chú ý đến nhiệt độ của sữa.

- Một chiếc cốc rỗng đủ lớn có được đặt dưới vòi trung tâm.

MobileStart sẽ bị hủy kích hoạt sau 24 giờ.

Biểu tượng sẽ xuất hiện trên màn hình nếu MobileStart đã được kích hoạt, ngay cả khi máy pha cà phê đã tắt.

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

## Bật và tắt MobileStart

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

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Chạm vào MobileStart.

Chọn tùy chọn cần thiết để chuyển đổi bật hoặc tắt điều khiển từ xa.

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

## 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 Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

## Vệ sinh và chăm sóc

### Nguy cơ sức khỏe do vệ sinh không đầy đủ

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

Vệ sinh máy pha cà phê thường xuyên.

### Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh

Tần suất khuyến nghị	Tôi phải vệ sinh/bảo dưỡng những gì?
Hàng ngày (vào cuối ngày)	Bình đựng nước
	Thùng đựng chất thải
	Khay hứng nước và nắp khay hứng nước
	Bình đựng sữa
	Ống hút sữa
	Cảm biến vành cốc
Một lần một tuần (thường xuyên hơn nếu cần nhiều)	Vòi trung tâm
	Đờ n vị pha chế
	Khu vực bên dưới bộ phận pha chế và khay hứng nước
	Vỏ bọc
Một tháng một lần	Hộp đựng đậu
	Máng cà phê xay và ngăn đựng cà phê xay
	Bộ lọc bình chứa nước (hoặc tùy theo yêu cầu)
Khi được nhắc nhở	Đường ống dẫn sữa
	Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (sử dụng viên tẩy rửa)
	Tẩy cặn máy nếu được nhắc nhở trên màn hình

## Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén

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

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

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

- Nắp vòi trung tâm bằng thép không gỉ
- Cắm biến cốc
- Đor n vị pha chế
- Nắp hộp đựng đậu
- Bảng điều khiển phía dưới

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

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

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

Tiếp xúc với thuốc nhuộm tự nhiên như thuốc nhuộm có trong cà rốt, cà chua và tương cà có thể làm đổi màu các bộ phận 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 và nắp
- Nắp khay hứng nước nhỏ giọt
- Bình đựng nước
- Thùng đựng rác
- Vòi trung tâm (không có thép không gỉ che phủ)
- Ngăn đựng cà phê xay
- Bình đựng sữa có nắp
- Bình sữa

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

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

## Vệ sinh và chăm sóc

Điều quan trọng là phải vệ sinh máy thường xuyên vì bã cà phê đã qua sử dụng sẽ sớm bị mốc. Cặn sữa có thể bị hỏng và làm tắc đường ống dẫn sữa.

### Chất tẩy rửa không phù hợp

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

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

Để tránh làm hỏng bề mặt, không sử dụng:

- Chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit hoặc clohua
- Chất tẩy rửa gốc dung môi
- Chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn (không thích hợp để vệ sinh vỏ máy)
- Chất tẩy rửa thép không gỉ
- Chất tẩy rửa máy rửa chén (không thích hợp để vệ sinh vỏ máy)
- Chất tẩy rửa kính
- Chất tẩy rửa cho kính gốm bếp nấu
- Chất tẩy rửa lò nướng
- Chất tẩy rửa có tính mài mòn, ví dụ bột giặt và kem giặt
- Miếng bọt biển cứng, mài mòn, ví dụ như nổi miếng cọ rửa, bàn chải hoặc miếng bọt biển đã được sử dụng trước đó với chất tẩy rửa mài mòn

- Khôئی tẩy vết bẩn
- Lưỡi cạo kim loại sắc nhọn
- Bông thép hoặc dây thép không gỉ người lau chùi

### Vệ sinh khay hứng nước và thùng chứa chất thải

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.

Nếu đường ống vừa được 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 thùng chứa chất thải hàng ngày để tránh mùi khó chịu và nấm mốc.

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

Thùng chứa chất thải nằm ở khay hứng nước.



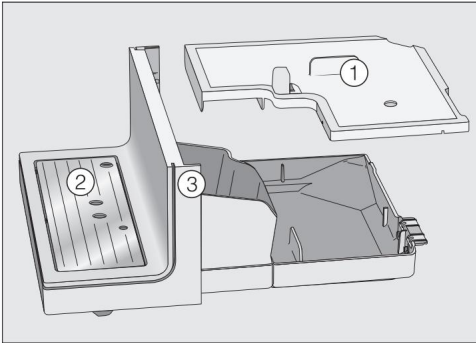
## Vệ sinh và chăm sóc

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

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

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

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



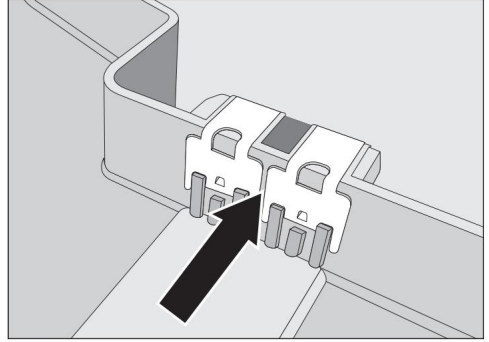
Tháo nắp , nắp khay hứng nước và tấm ốp phía dưới .

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

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

Làm sạch tất cả các bộ phận bằng tay.

Mẹo: Để vệ sinh khay hứng nước, hộp đựng chất thải, nắp và nắp khay hứng nước sạch hơn, hãy rửa chúng trong máy rửa chén thường xuyên.



Vệ sinh cẩn thận các điểm tiếp xúc (đĩa kim loại) và khoảng cách giữa chúng.

Lau khô hoàn toàn 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.

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

Lắp lại hộp đựng chất thải, nắp và tấm chắn phía dưới trước khi đẩy khay hứng nước nhỏ giọt trở lại máy pha cà phê. Đảm bảo khay hứng nước nhỏ giọt đã được đẩy vào đúng vị trí của thiết bị cho đến khi hết cỡ.

## Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh nắp khay hứng nước Tháo nắp khay hứng nước.

Dùng nước ấm và một ít nước rửa chén để vệ sinh nắp khay hứng nước bằng tay.

Lau khô nắp khay hứng nước.



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

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

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

Tháo bình chứa nước.

Vệ sinh bình chứa nước bằng tay với nước ấm và một ít nước rửa chén.

Làm khô bình chứa nước.

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

Cẩn thận vệ sinh và lau khô bề mặt đặt bình chứa nước, đặc biệt chú ý vệ sinh sạch sẽ các hốc.

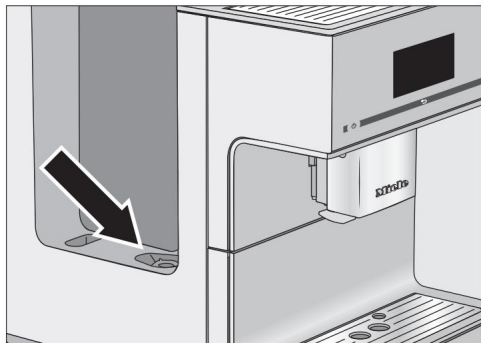
Đẩy bình chứa nước trở lại máy.

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

Xin lưu ý rằng chương trình tẩy cặn tự động chỉ hoạt động nếu bình chứa nước đã được đổ đầy (ít nhất 500 ml nước) và được lắp đúng cách vào máy.

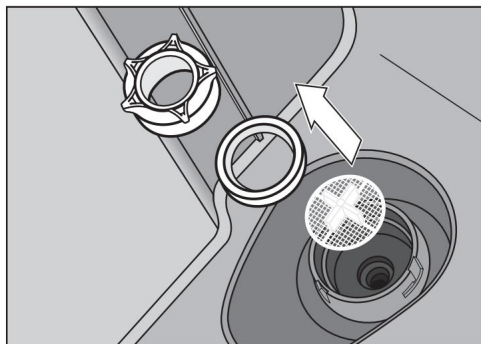
### Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nước

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



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

Tháo bình chứa nước.



Mở nắp. Tháo vòng đệm và bộ lọc. Làm sạch các bộ phận bằng tay. Rửa sạch tất cả các bộ phận cẩn thận dưới vòi nước đang chảy.

Sau đó thay bộ lọc (với hình chữ thập hướng lên trên) và sau đó là vòng đệm.

Phần mở của vòng đệm phải hướng xuống dưới.

Vặn chặt nắp lại.

Đẩy bình chứa nước trở lại máy móc.

Vệ sinh vòi trung tâm Vệ sinh tất cả các bộ phận của vòi trung tâm bằng Cappuccino tích hợp ít nhất một lần một tuần.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

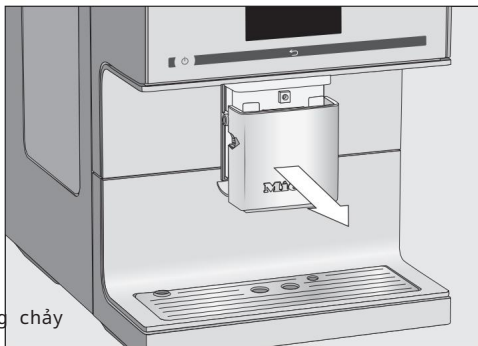
Tháo và tháo rời vòi trung tâm Nếu vòi trung tâm ở vị

trí trên cùng thì không thể tháo rời được. Vòi trung tâm phải được di chuyển đến vị trí bảo trì để thực hiện việc này.

Chạm vào trong 3 giây.

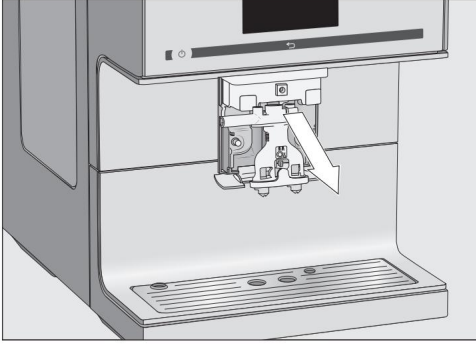
Vòi trung tâm sẽ di chuyển vào vị trí bảo trì.

Mẹo: Nếu máy pha cà phê đã tắt, bạn có thể tháo rời và vệ sinh các bộ phận vòi trung tâm bất cứ lúc nào.

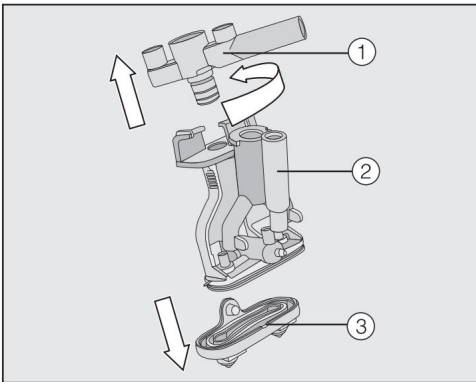


Cẩn thận kéo nắp thép không gỉ tắt.

## Vệ sinh và chăm sóc



Tháo bộ phận phân phối ra khỏi  
đồng trục.



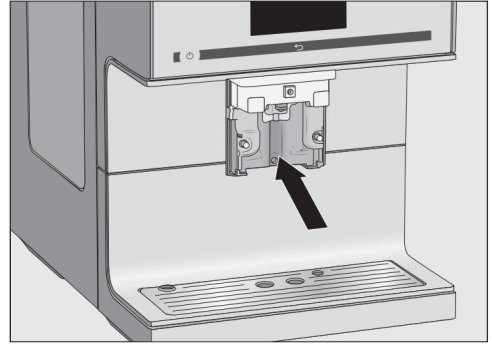
Vặn phần trên bằng giá đỡ ống dẫn sữa. Kéo bộ phận ra. Sau đó kéo phần hình chữ Y ra. Tháo vòi rót.

### Vệ sinh vòi trung tâm

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

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

Mẹo: Ngoại trừ nắp thép không gỉ, tất cả các bộ phận của vòi trung tâm nên được rửa sạch trong máy rửa chén theo thời gian để làm sạch hoàn toàn. Điều này sẽ loại bỏ cặn cà phê và cặn sữa hiệu quả.



Lau sạch bề mặt của vòi trung tâm bằng miếng bọt biển ẩm.

Làm sạch mọi tắc nghẽn trong sữa đường ống dưới vòi nước chảy với bàn chải làm sạch đi kèm: để thực hiện việc này, hãy đưa bàn chải vào đường ống. Di chuyển qua lại cho đến khi loại bỏ hết cặn sữa.

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

Đẩy vòi chắc chắn trở lại bộ phận phân phối.

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

Lắp lại bộ phận phân phối vào vòi trung tâm.

Lắp lại nắp thép không gỉ.

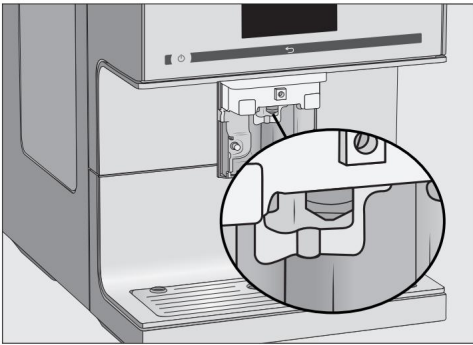
Xác nhận bằng OK.

Vệ sinh tia hơi nước Vệ  
sinh tia hơi nước mỗi tháng một lần.

Để di chuyển vòi trung tâm vào vị trí bảo  
trì, chạm vào trong 3 giây.

Cẩn thận kéo nắp thép không gỉ  
tắt.

Tháo bộ phận phân phối ra khỏi  
đăng trước.



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

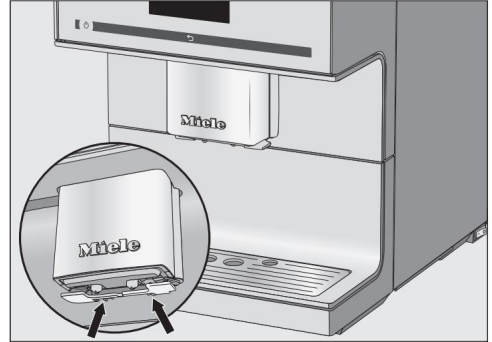
Làm sạch tia hơi nước bằng chất tẩy rửa  
chải.

Lắp lại bộ phận phân phối vào vòi trung  
tâm.

Lắp lại nắp thép không gỉ.

Vệ sinh cảm biến vành cốc Vệ sinh  
cảm biến vành cốc mỗi ngày.

Cảm biến vành cốc nằm bên dưới vòi trung tâm.



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

Cảm biến vành cốc được nhả ra.

Làm sạch cảm biến vành cốc bằng tay  
với nước ấm và một ít nước rửa chén.

Làm khô cảm biến vành cốc.

Lắp lại:

Nhấn cảm biến vành cốc từ bên dưới vào giá  
đỡ trên vòi trung tâm.

## Vệ sinh và chăm sóc

---

### Vệ sinh bình sữa Vệ sinh bình sữa hàng ngày.

Rửa sạch ống hút sữa dưới vòi nước chảy.  
Nước.

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

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

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

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

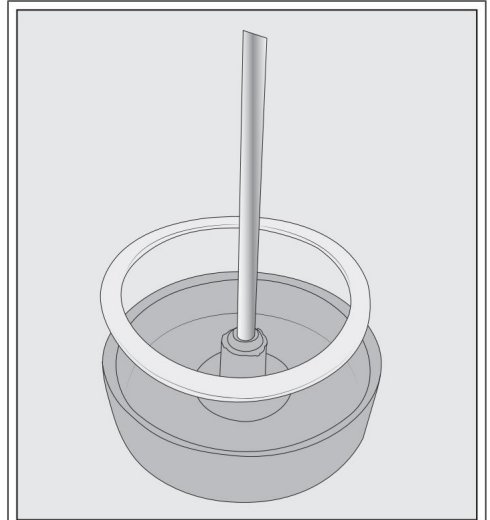
Làm khô các bộ phận.

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

### Vệ sinh bình đựng sữa Vệ sinh bình đựng sữa hàng ngày.

Mở nắp bình sữa  
bình thủy tinh.

Tháo ống thép không gỉ.



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

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

Lau khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

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

Làm sạch đường ống dẫn sữa bằng tay hoặc sử dụng chương trình bảo trì

Nguy cơ đối với sức khỏe do vệ sinh không đúng cách

Sữa tự nhiên có chứa vi khuẩn. Nhiệt độ và độ ẩm bên trong máy pha cà phê có thể khiến những vi khuẩn này sinh sôi, ví dụ như cặn sữa có thể bị hỏng và gây nguy cơ cho sức khỏe.

Vệ sinh thường xuyên tất cả các bộ phận dùng để vận chuyển sữa.

Đường ống dẫn sữa phải được vệ sinh ít nhất một lần một tuần. Một thông báo trên màn hình sẽ nhắc bạn khi nào cần vệ sinh.

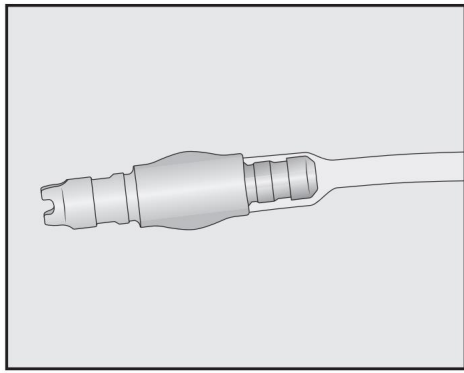
Xác nhận bằng OK.

Khi bạn xác nhận thông báo làm sạch đường ống sữa bằng OK, bộ đếm bên trong cho khoảng thời gian vệ sinh sẽ được đặt lại. Bạn sẽ không được nhắc nhở lần nữa.

Có hai lựa chọn để vệ sinh đường ống dẫn sữa:

- Bạn có thể tháo rời và lắp ráp vòi trung tâm có tích hợp Cappuccino và rửa trong máy rửa chén hoặc bằng tay với nước ấm và một ít nước rửa chén (xem "Vệ sinh vòi trung tâm có tích hợp Cappuccino").
- Hoặc bạn có thể vệ sinh đường ống dẫn sữa bằng chương trình bảo dưỡng Vệ sinh đường ống dẫn sữa cùng với chất tẩy rửa dành cho đường ống dẫn sữa (xem phần "Vệ sinh đường ống dẫn sữa").

Nếu bạn đã tháo bộ phận kết nối ra khỏi đường ống dẫn sữa: khi lắp lại, hãy đảm bảo rằng đầu nhỏ hơn n, mỏng hơn n của bộ phận kết nối được đẩy vào trong ống.



Mẹo: Ngoài thói quen vệ sinh hàng tuần, chúng tôi khuyên bạn nên thực hiện quy trình vệ sinh thay thế một lần một tháng. Ví dụ, nếu bạn vệ sinh máy thủ công một lần một tuần, thì bạn nên chạy chương trình bảo trì một lần một tháng. Sự kết hợp này sẽ đảm bảo vệ sinh tối ưu đường ống dẫn sữa.

## Vệ sinh và chăm sóc

### Vệ sinh hộp đựng đậu

Nguy cơ gây thương tích khi máy mài đang di chuyển!

Nếu bạn đưa tay vào máy xay hoặc để các vật như thìa trong máy xay và vô tình máy sẽ tự động xay, bạn có thể bị thương.

Tắt máy và ngắt kết nối khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh hệ thống hạt cà phê.

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

Mở nắp hộp đựng đậu.

Loại bỏ hết hạt cà phê.

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

Lau sạch hộp đựng đậu bằng vải mềm, khô.

Bây giờ có thể đổ đầy lại hộp đựng đậu.

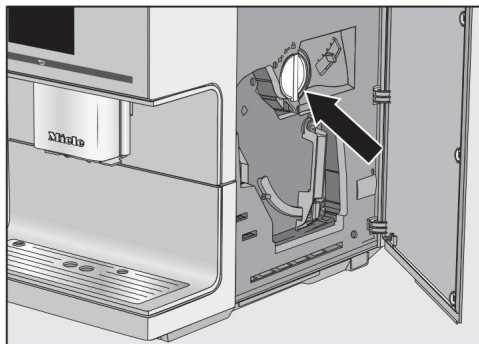
Đậy nắp lại.

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

### Vệ sinh ngăn đựng cà phê xay

Vệ sinh ngăn chứa cà phê xay và máng đựng cà phê xay thường xuyên, ví dụ như khi bạn tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế.

Mở cửa thiết bị.



Xoay tay cầm (xem mũi tên) sang trái để tháo ngăn đựng cà phê xay.

Dùng nước ấm và một ít nước rửa chén để vệ sinh ngăn đựng cà phê xay bằng tay.

Làm khô ngăn đựng cà phê xay.

Mẹo: Để vệ sinh ngăn đựng cà phê xay kỹ hơn, hãy rửa ngăn này trong máy rửa chén thường xuyên.

Dùng vải mềm, khô để lau sạch cặn cà phê xay còn sót lại trên máng đựng cà phê xay.

Lắp lại ngăn đựng cà phê xay. Xoay tay cầm sang phải để đóng máng đựng cà phê xay.

Đóng cửa thiết bị.



## Vệ sinh vỏ máy

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

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn.

Đảm bảo lau sạch ngay lập tức bất kỳ chất tẩy rửa nào bắn vào.

Tắt máy pha cà phê.

Lau sạch mặt trước của thiết bị bằng miếng bọt biển sạch và dung dịch nước ấm cùng nước rửa chén.

Lau khô tất cả bề mặt bằng vải mềm.

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

## Chương trình bảo trì

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

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

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

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

Mở menu "Bảo trì" Menu Đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Bảo trì cảm ứng.

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

Rửa sạch thiết bị Nếu cà

phê đã được rót, máy pha cà phê sẽ tự động rửa sạch đường ống dẫn cà phê trước khi tắt. Thao tác này sẽ loại bỏ bất kỳ bã cà phê nào còn sót lại.

Bạn cũng có thể rửa đường ống bằng tay.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Bảo trì cảm ứng.

Chạm vào Rửa sạch máy.

Bạn cũng có thể được yêu cầu lắp đầu ống dẫn sữa vào nắp khay hứng nước.

## Vệ sinh và chăm sóc

Rửa sạch đường ống dẫn sữa Đường

ống dẫn sữa có thể bị tắc do cặn sữa. Do đó, nên rửa sạch đường ống dẫn sữa thường xuyên. Nếu đồ uống được pha bằng sữa, lời nhắc đặt đường ống dẫn sữa vào nắp khay nhỏ giọt sẽ xuất hiện muộn nhất khi bạn tắt máy.

Bạn cũng có thể rửa sạch đường ống dẫn sữa bằng tay.

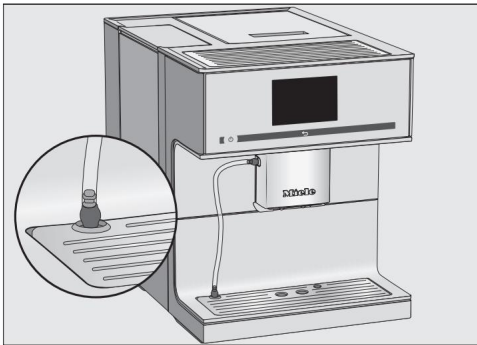
Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Mẹo: Đặt một vật chứa phù hợp bên dưới vòi ở giữa.

Chạm .

Bảo trì cảm ứng.

Chạm vào Rửa sạch đường ống dẫn sữa.



Đặt đầu ống dẫn sữa vào lỗ trên khay nhỏ giọt che phủ.

Xác nhận bằng OK.

Đường ống dẫn sữa bây giờ sẽ được rửa sạch.

Vệ sinh đường ống dẫn sữa Để có kết

quả vệ sinh tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng chất tẩy rửa Miele cho đường ống dẫn sữa. Chất tẩy rửa dạng bột cho đường ống dẫn sữa được phát triển đặc biệt để sử dụng với máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng sau này.

Bạn có thể đặt mua chất tẩy rửa cho đường ống dẫn sữa thông qua cửa hàng trực tuyến Miele, Bộ phận dịch vụ khách hàng Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Chương trình bảo trì đường ống dẫn sữa sạch sẽ kéo dài trong khoảng 10 phút.

Bạn cần 1 thời chất tẩy rửa dành cho đường ống dẫn sữa để vệ sinh.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Không thể hủy bỏ quá trình vệ sinh. Quá trình này phải được hoàn tất cho đến khi kết thúc.

Bảo trì cảm ứng.

Chạm vào Làm sạch đường ống dẫn sữa.

Quá trình sẽ bắt đầu.

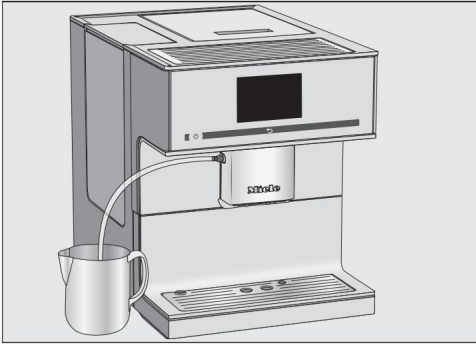
Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Chèn ống dẫn sữa vào chất tẩy rửa sẽ hiển thị trên màn hình.

Chuẩn bị dung dịch vệ sinh: Hòa tan bột

vệ sinh trong bình chứa với 200 ml nước ấm. Khuấy dung dịch bằng thìa cho đến khi tan hoàn toàn.

Thực hiện quy trình vệ sinh:



Đặt bình chứa bên cạnh máy pha cà phê và treo ống dẫn sữa vào dung dịch. Đảm bảo ống dẫn sữa được đặt đủ sâu vào dung dịch vệ sinh.

Xác nhận bằng OK.

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

Quá trình làm sạch sẽ kết thúc vào cuối chu trình xả.

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. Bộ phận pha chế phải được tẩy dầu mỡ thường xuyên để đảm bảo cà phê thơm và máy pha cà phê hoạt động trơn tru.

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên vệ sinh Miele để vệ sinh bộ phận pha chế. Chúng được phát triển đặc biệt để tẩy dầu mỡ bộ phận pha chế trong máy pha cà phê Miele và ngăn ngừa hư hỏng sau này.

Bạn có thể đặt mua viên vệ sinh tại cửa hàng trực tuyến của Miele, Phòng dịch vụ khách hàng của Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Tin nhắn hiển thị Sau khi pha

chế 200 đồ uống, thông báo Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế sẽ hiển thị trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Thông báo sẽ xuất hiện lại theo các khoảng thời gian đều đặn. Khi đạt đến số lượng phân tối đa có thể, máy pha cà phê sẽ bị khóa.

Bạn có thể tắt máy pha cà phê nếu bạn không muốn thực hiện chương trình bảo trì tại thời điểm này.

Bạn chỉ có thể pha cà phê trở lại sau khi bộ phận pha chế đã được tẩy dầu mỡ.

## Vệ sinh và chăm sóc

Tắt dầu mỡ ở bộ phận pha chế khi được nhắc

Tắt dầu mỡ ở bộ phận pha

chế sẽ xuất hiện trên màn hình và không thể pha chế đồ uống nào.

Bạn cần 1 viên thuốc vệ sinh cho chương trình bảo trì.

Chương trình bảo dưỡng để tẩy dầu mỡ cho máy pha cà phê kéo dài khoảng 10 phút.

Chương trình bảo trì không thể bị hủy bỏ. Nó phải được hoàn thành cho đến khi kết thúc.

Xác nhận bằng OK.

Sau đó, chương trình bảo trì sẽ bắt đầu.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

Vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong để đảm bảo cà phê có hương vị ngon và ngăn ngừa vi khuẩn hình thành trong thiết bị, hãy vệ sinh bộ phận pha chế và bên trong mỗi tuần một lần.

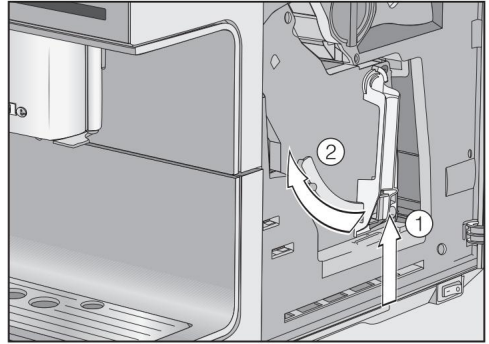
Bạn cần 1 viên thuốc tẩy rửa để vệ sinh bộ phận pha chế.

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

Cặn cà phê ẩm bên trong máy có thể bị mốc và gây nguy hiểm cho sức khỏe.

Thường xuyên loại bỏ cặn cà phê và vệ sinh bên trong máy.

Mở cửa thiết bị.



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

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

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

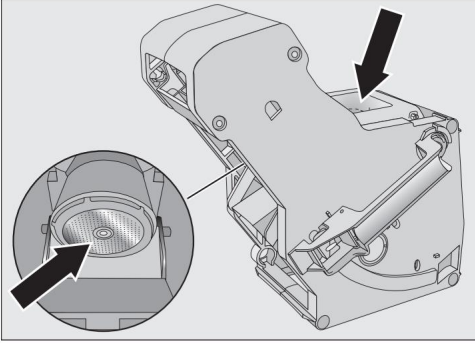
Cẩn thận kéo bộ phận pha cà phê ra khỏi máy pha cà phê.

Các bộ phận chuyển động của máy pha 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.

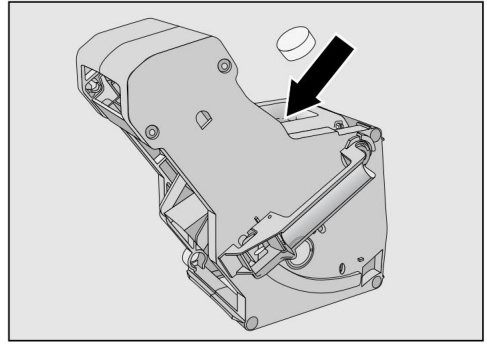
Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dưới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng chất tẩy rửa.

## Vệ sinh và chăm sóc



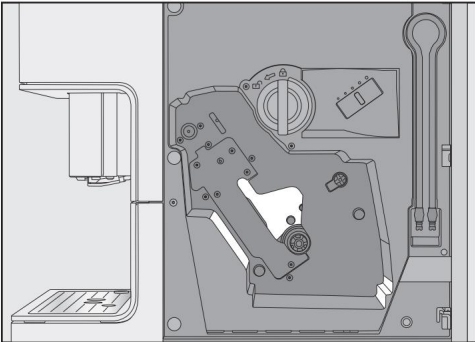
Lau sạch phần cà phê còn sót lại trên hai bộ lọc (xem mũi tên).

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



Thả một viên thuốc làm sạch vào đầu đơn vị pha chế (mũi tên).

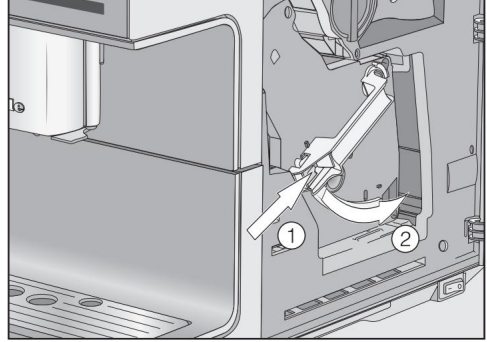
Đẩy bộ phận pha chế bằng cách vệ sinh cho viên thuốc trở lại máy pha cà phê, đảm bảo viên thuốc đi thẳng.



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

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

Màn hình sẽ hiển thị nội dung sau: Lắp bộ phận pha chế có chứa một viên thuốc vào bên trong.



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

Tay cầm sẽ kêu cọt két.

Đóng cửa thiết bị.

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

Quá trình vệ sinh kết thúc vào cuối chu trình rửa. Bây giờ bạn có thể pha đồ uống tiếp.

## Vệ sinh và chăm sóc

### Tẩy cặn máy

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

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

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

Cặn vôi tích tụ trong máy pha cà phê 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.

Tùy thuộc vào cách bạn sử dụng máy và mức độ cứng của nước tại khu vực của bạn, đôi khi bạn sẽ cần phải tẩy cặn máy theo cách thủ công ngoài việc tẩy cặn tự động.

Nếu không lấp hộp mực tẩy cặn, lấp hộp mực hết hoặc lấp hộp mực hết hạn, máy cần được tẩy cặn thường xuyên bằng chương trình bảo trì máy Tẩy cặn .

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.

Bạn cần 1 viên tẩy cặn cho quá trình tẩy cặn. Quá trình này mất khoảng 12 phút.

Máy pha cà phê sẽ cảnh báo bạn rất nhiều khi cần phải tẩy cặn. Số lượng đồ uống cho đến khi máy phải được tẩy cặn: 50 sẽ xuất hiện trên màn hình. Số lượng còn lại

đồ uống có thể pha trước khi khử cặn sẽ hiển thị trên màn hình sau mỗi lần pha.

Xác nhận bằng OK.

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

Màn hình sẽ hiển thị thông báo tẩy cặn của máy .

Bạn có thể tắt máy pha cà phê nếu không muốn chạy chương trình khử cặn tại thời điểm này.

Tuy nhiên, bạn sẽ không thể pha chế đồ uống nữa cho đến khi bạn tẩy sạch cặn bám trong máy pha cà phê.

Sau khi lời nhắc tẩy cặn xuất hiện trên màn hình, màn hình

sẽ hiển thị lời nhắc tẩy cặn của máy .

Không thể hủy bỏ quá trình tẩy cặn sau khi đã bắt đầu. Quá trình này phải được thực hiện cho đến khi kết thúc.

Xác nhận bằng OK.

Quá trình sẽ bắt đầu.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

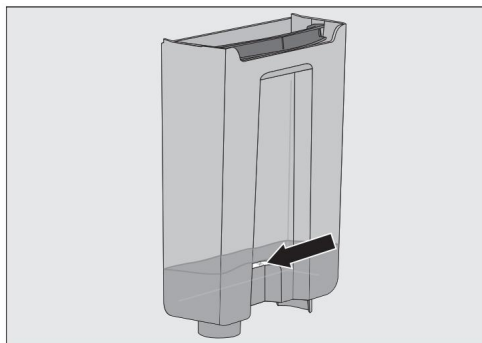
Khi đổ đầy bình chứa nước bằng chất tẩy cặn và nước ấm đến mức biểu tượng rồi đặt vào máy. xuất hiện trên màn hình, hãy tiến hành như sau.

Chuẩn bị dung dịch tẩy cặn để có kết quả tẩy cặn tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn Miele đi kèm.

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

Bạn có thể đặt mua viên tẩy cặn Miele thông qua cửa hàng trực tuyến Miele, từ Bộ phận dịch vụ khách hàng Miele (xem phần cuối của tập sách này để biết thông tin liên hệ) hoặc từ đại lý Miele của bạn.



Đổ đầy bình chứa nước đến biểu tượng tẩy cặn với nước ấm. Nước.

Thêm 1 viên tẩy cặn vào bình chứa nước.

Thực hiện theo hướng dẫn về tỷ lệ pha trộn chất tẩy cặn cẩn thận. Điều quan trọng là phải đổ đầy bình chứa nước với lượng nước chính xác. Nếu không, quá trình tẩy cặn sẽ bị hủy sớm.

Tiến hành tẩy cặn

Đầy bình chứa nước trở lại máy móc.

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

Khi rửa sạch bình chứa nước và đổ đầy nước vào

Biểu tượng với nước máy tươi i xuất hiện trên màn hình:

Tháo bình chứa nước và rửa sạch bằng nước sạch.

Đảm bảo không còn cặn dung dịch tẩy cặn trong bình chứa nước.

Đổ đầy bình chứa nước đến biểu tượng tẩy cặn bằng nước uống sạch.

Quá trình tẩy cặn hoàn tất vào cuối quá trình rửa. Bây giờ bạn có thể pha đồ uống tiếp.

## Tự động tẩy cặn

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

Các bề mặt nhạy cảm và/hoặc sàn tự nhiên

có thể bị hư hại.

Lau sạch mọi vết đổ của dung dịch tẩy cặn.

Khi xử lý hộp mực 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 chương trình bảo dưỡng tự động để tẩy cặn cho thiết bị. Để tẩy cặn tự động, hộp mực tẩy cặn Miele được lắp ở mặt sau của máy pha cà phê. Máy pha cà phê sẽ tự động xác định thời điểm thực hiện tẩy cặn tự động dựa trên kiểu sử dụng.

Quá trình tẩy cặn tự động mất

khoảng 30 phút, bao gồm cả thời gian kích hoạt.

Bạn có thể cài đặt thời gian bắt đầu quá trình tẩy cặn tự động bằng bộ hẹn giờ tẩy cặn.

Nước được trộn với chất tẩy cặn để tạo ra dung dịch tẩy cặn tự động. Dung dịch tẩy cặn này sau

đó được bơm qua hệ thống đường ống của máy pha cà phê. Sau thời gian kích hoạt, dung dịch được rửa sạch khỏi hệ thống đường ống và máy có thể được sử dụng bình thường để pha đồ uống.

Trong quá trình tẩy cặn tự động, bạn sẽ nghe thấy tiếng bơm và xả ở các khoảng thời gian thường xuyên ngay cả khi thiết bị đã tắt và màn hình tối.

Nếu bạn không pha bất kỳ đồ uống nào, quá trình tẩy cặn tự động sẽ không được bắt đầu. 80

Để đảm bảo tuổi thọ của các bộ

phận và môi trường 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.

### Xin lưu ý trước và trong quá trình tẩy cặn tự động:

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

- Lắp hộp lọc cặn đã sẵn sàng sử dụng.
- Máy pha cà phê được kết nối với nguồn điện. Máy pha cà phê không được ngắt khỏi nguồn điện trong quá trình tẩy cặn tự động.
- Khay hứng nước, bộ phận pha chế và bộ phận trung tâm vôi được đưa vào.
- Lắp bình chứa nước vào và đổ đầy nước ít nhất tới mức ký hiệu khử cặn (ít nhất 500 ml nước).
- Thực hiện theo hướng dẫn hiển thị trên màn hình trước khi tắt, ví dụ: Đổ hết nước trong khay hứng nước.
- Ống dẫn sữa được lắp vào lỗ trên nắp khay hứng.
- Máy pha cà phê đã tắt.



### Hộp khử cặn Miele

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

Xin lưu ý rằng hộp lọc cặn của Miele có tuổi thọ khoảng một năm sau khi được lắp vào máy và đổ đầy nước lần đầu tiên. Yếu tố quan trọng để có tuổi thọ một năm là ngày lắp hộp lọc cặn và đổ đầy nước.

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 nén trong hộp đựng chất tẩy cặn.

Hộp mực được đổ đầy nước khi được đặt vào máy. Các viên thuốc sẽ dần tan theo thời gian.

Hộp lọc cặn có thể tự động tẩy cặn trong vòng 7 đến 12 tháng, tùy thuộc vào tần suất sử dụng máy pha cà phê.

Một lời nhắc sẽ xuất hiện trên màn hình ngay trước khi hộp mực tẩy cặn cạn, nhắc nhở bạn rằng cần phải thay thế. Xác nhận thông báo bằng OK. Sau thông báo đầu tiên này, có thể thực hiện thêm 6 chương trình tẩy cặn nữa.

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

Nếu không lắp hộp mực tẩy cặn, lắp hộp mực rỗng hoặc lắp hộp mực hết hạn, máy cần được tẩy cặn bằng chương trình bảo trì máy Tẩy cặn. Để thực hiện việc này, cần có chất tẩy cặn thích hợp (xem "Vệ sinh và chăm sóc - Tẩy cặn máy").

Hộp lọc cặn có thể vẫn được lắp ngay cả khi máy không được sử dụng trong thời gian dài. Tháo hộp lọc 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 thời hạn sử dụng tối đa là 3 tuần khi để bên ngoài máy.
- Nên vận chuyển cẩn thận và theo chiều thẳng đứng. Tránh rung lắc. Việc lắc hoặc lật ngược sẽ làm giảm thời hạn sử dụng hoặc làm hỏng hộp mực.
- Hộp mực phải được lưu trữ thẳng đứng, ở nơi tối và ở nhiệt độ phòng (16-38 °C).

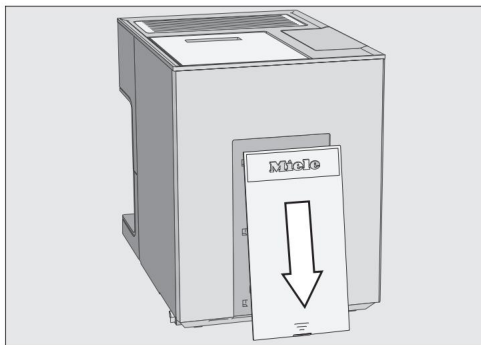
## Tự động tẩy cặn

### Lắp hộp mực tẩy cặn

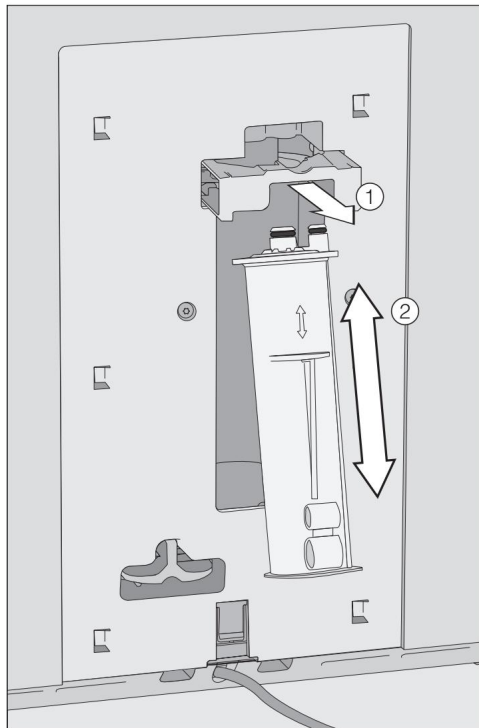
Nguy cơ hư hỏng do dung dịch tẩy cặn bị đổ.

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

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



Trượt nắp ở mặt sau của máy pha cà phê xuống dưới.



Kéo hộp mực về phía trước. Lắp hộp mực vào và đẩy hộp mực lên trên hết mức có thể.

Đẩy hộp mực trở lại vị trí.

Đậy nắp lại.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.

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

## Tự động tẩy cặn

### Tháo hộp mực tẩy cặn

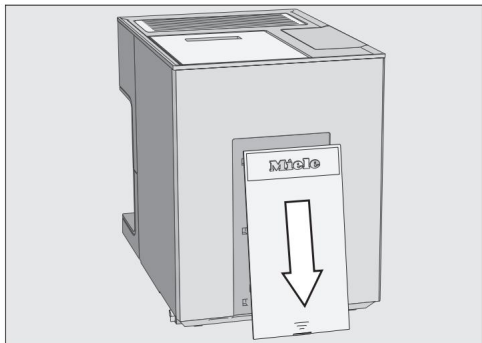
Nguy cơ hư hỏng do dung dịch tẩy cặn bị đổ.

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

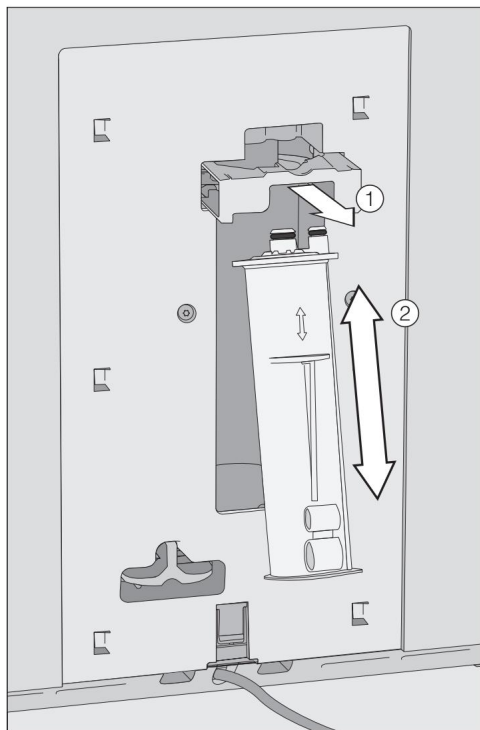
Khi xử lý hộp mực đã chứa đầy nước, hãy đảm bảo dung dịch tẩy cặn không tiếp xúc với các bề mặt nhạy cảm.

Máy pha cà phê đã được bật.

Chỉ khi đó thiết bị mới phát hiện được hộp mực tẩy cặn.



Trượt nắp ở mặt sau của máy pha cà phê xuống dưới.

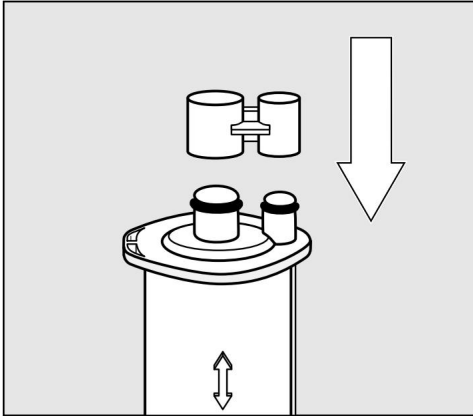


Kéo hộp mực về phía trước.

Đã lắp sẵn hộp lọc cặn.

Tháo hộp mực .

## Tự động tẩy cặn



Đậy kín hộp mực tẩy cặn bằng

MÔ LƯỚI 12921.

Nắp nằm trên hộp mực.

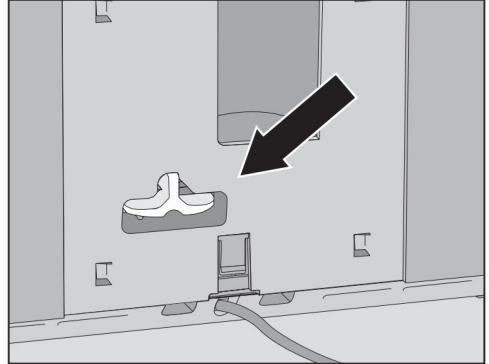
Hãy thả nó ra bằng cách bẻ nó ra.

Vứt bỏ hộp mực đã sử dụng cùng với rác thải sinh hoạt.

Chọn không sử dụng hộp mực tẩy cặn nếu bạn không

muốn lắp hộp mực tẩy cặn, hệ thống phải được bật kín bằng phích cắm. Các thông báo như Lắp hộp mực tẩy cặn mới sẽ không được hiển thị.

Tháo hộp mực tẩy cặn.



Lắp bộ chuyển đổi vào vị trí của hộp mực tẩy cặn.

Nếu bạn tháo hộp lọc cặn, chức năng khử cặn tự động sẽ bị vô hiệu hóa.

Sau đó, bạn sẽ phải tẩy cặn thiết bị theo cách thủ công bằng chương trình bảo trì máy Tẩy cặn.

Để thực hiện việc này, cần có chất tẩy cặn thích hợp (xem phần "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy cặn máy").

### Thời gian bắt đầu tẩy cặn tự động (Hẹn giờ tẩy cặn)

Bạn có thể thiết lập thời gian bắt đầu hàng ngày để tự động tẩy cặn theo ý muốn. Máy pha cà phê phải được tắt trong suốt thời gian diễn ra giai đoạn kích hoạt (khoảng 30 phút).

Thời gian bắt đầu mặc định để tự động tẩy cặn là 04:00.

## Tự động tẩy cặn

---

Cài đặt thời gian bắt đầu quá trình tẩy cặn tự động . Menu

Đồ uống sẽ được hiển thị.

Chạm .

Chạm vào Cài đặt .

Bộ hẹn giờ cảm ứng.

Chạm vào Bộ hẹn giờ tẩy cặn.

Đặt thời gian bắt đầu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian bắt đầu được lưu. Từ bây giờ, quá trình tẩy cặn tự động sẽ bắt đầu vào thời gian mong muốn mỗi ngày.

Hủy chức năng tẩy cặn tự động Bạn có thể hủy chức năng tẩy cặn tự động trong thời gian kích hoạt.

Có thể hủy chức năng tẩy cặn tự động thường xuyên tùy ý. Trong trường hợp này, bạn có thể cần phải tẩy cặn máy pha cà phê bằng viên tẩy cặn (xem "Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy cặn máy").

Chạm vào nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt .

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

Chạm vào Hủy.

Dung dịch tẩy cặn được rửa sạch khỏi đường ống. Việc rửa có thể mất tới 5 phút. Bạn có thể pha đồ uống sau đó.

## 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 phải gọi đến Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Bạn có thể tìm thấy thông tin giúp bạn tự khắc phục lỗi tại [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

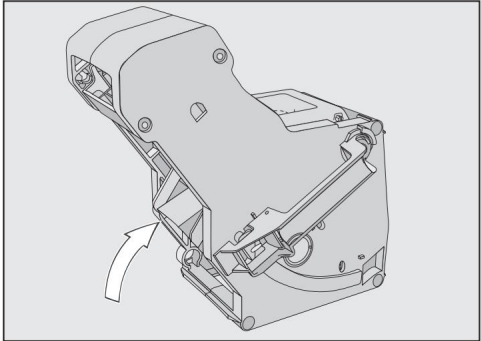
### Tin nhắn trên màn hình

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

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

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

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F1, F2, F80, F82	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Nút Tắt . Đợi khoảng 1 giờ trước khi bật lại thiết bị.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Nút Tắt . Đợi khoảng 2 phút trước khi bật lại thiết bị.

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>F73 hoặc Kiểm tra đơn vị pha chế</p>	<p>Không thể định vị đúng vị trí của bộ phận pha chế. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Nút Tắt . Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh sạch sẽ.</p>  <p>Đẩy vòi phun cà phê của bộ phận pha chế vào vị trí chính xác. Không lắp bộ phận pha chế. Đóng cửa thiết bị và bật máy pha cà phê bằng nút Bật/Tắt .</p> <p>Thao tác này sẽ khởi tạo ổ đĩa pha chế và đưa nó trở lại vị trí bắt đầu. Khi Insert the brew unit xuất hiện trên màn hình, hãy đặt lại đơn vị pha chế vào thiết bị. Đóng cửa thiết bị.</p> <p>Nếu thông báo xuất hiện lần nữa, hãy giảm lượng cà phê và/hoặc chọn chế độ xay mịn hơn. Một số loại cà phê có thể tích xay cao hơn nhiều.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

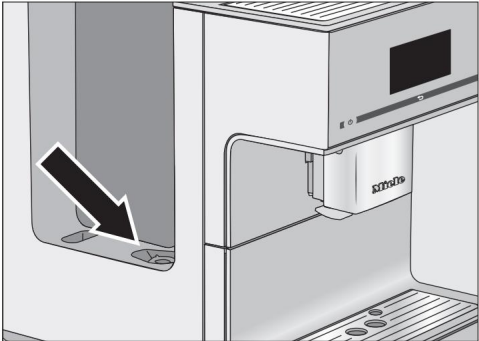
Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
F233	<p>Cảm biến vành cốc chưa được lắp hoặc lắp không đúng cách.</p> <p>Nắp thép không gỉ của vòi trung tâm không được lắp đúng cách, ví dụ như bị nghiêng về phía trước một chút.</p> <p>Nếu vòi trung tâm di chuyển lên trên và cảm biến vành cốc bị va chạm, ví dụ như với một chiếc cốc, cảm biến vành cốc sẽ mất vị trí tham chiếu. Xác nhận thông báo bằng</p> <p>OK. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/</p> <p>Nút Tắt . Đợi khoảng 2 phút trước khi bật lại thiết bị.</p> <p>Lắp lại cảm biến vành cốc. Lắp lại nắp thép không gỉ.</p> <p>Đảm bảo nắp</p> <p>được ngồi đúng chỗ.</p>



## Hiệu suất bất thường của máy pha cà phê

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Đèn sẽ tắt sau khi máy pha cà phê được bật.	Đèn đã tắt. Bật đèn (xem "Cài đặt - Đèn").
	Hệ thống chiếu sáng bị lỗi. Gọi dịch vụ.
Màn hình vẫn tối khi máy pha cà phê được bật bằng nút Bật/Tắt trên .	Nút Bật/Tắt không được giữ đủ lâu. Chạm và giữ nút Bật/Tắt trong ít nhất 3 giây.
	Phích cắm điện không được cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.
	Cầu chì bị ngắt vì máy pha cà phê, điện áp hoặc thiết bị khác bị lỗi. Tắt nguồn ở ổ cắm trên tường và rút phích cắm máy pha cà phê máy. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.
Máy pha cà phê đột nhiên tắt.	Thời gian tắt máy được cài đặt tại nhà máy (20 phút) hoặc thời gian tắt máy mà bạn đã lập trình đã đạt đến. Nếu cần, bạn có thể chọn thời gian tắt máy mới (xem "Cài đặt - Hẹn giờ").
	Phích cắm không được cắm đúng vào ổ cắm. Cắm phích cắm vào ổ cắm.
Máy pha cà phê được bật. Đèn đột nhiên tắt.	Đèn sẽ tự động tắt nếu máy pha cà phê không được sử dụng trong một thời gian. Không thể thay đổi thời gian tắt tự động.
Các cảm biến không phản ứng với tác động chạm. Không thể vận hành máy pha cà phê.	Có lỗi bên trong. Ngắt kết nối máy khỏi nguồn điện bằng cách rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Máy pha cà phê không tự bật mặc dù nút Bật đã được bật trong bộ hẹn giờ.</p>	<p>Khóa hệ thống đã được kích hoạt. Hủy kích hoạt khóa hệ thống.</p> <hr/> <p>Chưa chọn ngày trong tuần và/hoặc chưa kích hoạt bộ hẹn giờ. Kiểm tra và thay đổi cài đặt bộ hẹn giờ.</p> <hr/> <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> <hr/> <p>Máy pha cà phê không bật khi bật chế độ hẹn giờ trong khi đang thực hiện quá trình tẩy cặn tự động. Đây không phải là lỗi. Hãy chọn cài đặt hẹn giờ khác.</p>
<p>Thông báo đổ đầy và lấp lại bình chứa nước xuất hiện trên màn hình mặc dù bình chứa nước đã đầy và nằm trong máy.</p>	<p>Bình chứa nước không ở đúng vị trí. Tháo bình chứa nước ra và đẩy nó trở lại lại.</p> <p>Làm sạch bề mặt bên dưới bình chứa nước nếu cần thiết.</p> <hr/> <p>Trong quá trình bảo trì máy, bình chứa nước không được đổ đầy và lắp lại đúng cách. Đổ đầy bình chứa nước đến ký hiệu tẩy cặn và khởi động lại chương trình tẩy cặn.</p> <hr/> <p>Bộ lọc bình chứa nước bị tắc.</p>  <p>Vệ sinh bộ lọc bình chứa nước (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nước”).</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Đổ đầy và lắp lại bình chứa nước xuất hiện sau khi bật nguồn mặc dù bình chứa đã được đổ đầy và lắp vào máy. Thiết bị không xả nước.</p>	<p>Hộp khử cặn không được lắp. Máy pha cà phê cần được khử cặn. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/  Tắt cảm biến điều khiển . Đợi khoảng một giờ. Bật lại máy pha cà phê. Ngay khi giai đoạn Làm nóng xuất hiện, chạm vào Bảo trì..  Chạm vào Tắt cặn máy. Tắt cặn máy pha cà phê.</p>
<p>Lắp khay hứng nước nhỏ giọt vào và hộp đựng nước thải sẽ xuất hiện trên màn hình, mặc dù cả hai hộp đều đã được lắp vào.  Mặc dù khay hứng nước đã được đổ hết, lệnh "Làm trống khay hứng nước" và hộp đựng chất thải vẫn xuất hiện trên màn hình.</p>	<p>Khay hứng nước không ở đúng vị trí và do đó không được phát hiện. Làm trống khay hứng nước và thùng chứa chất thải nếu cần thiết.  Lắp ráp lại tất cả các bộ phận và đẩy khay hứng nước nhỏ giọt trở lại trong máy pha cà phê cho đến khi nghe tiếng tách.</p>
<p>Thùng chứa rác bị tràn mặc dù khay hứng nước và thùng chứa rác đã được đổ hết sau mỗi lần nhắc nhở.</p>	<p>Khay hứng nước có thể đã được tháo ra mà không đổ hết thùng chứa nước thải. Tháo khay hứng nước nhỏ giọt sẽ thiết lập lại bộ đếm bên trong để đổ hết thùng chứa nước thải. Luôn đổ hết thùng chứa nước thải nếu bạn tháo khay hứng nước nhỏ giọt.  Một số loại hạt cà phê tạo ra nhiều cà phê khi xay, nghĩa là phải ép những viên cà phê lớn hơn. Điều chỉnh lượng cà phê và cài đặt máy xay nếu cần.  Đổ thùng chứa chất thải thường xuyên hơn được hiển thị trên màn hình.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Không thể tháo rời bộ phận pha chế.</p>	<p>Bộ phận pha chế không ở đúng vị trí vì cửa thiết bị đã bị mở trong quá trình xay hoặc pha chế, ví dụ. Nếu cần, hãy di chuyển tay cầm trên bộ phận pha chế trở lại vị trí bắt đầu. Đóng cửa thiết bị.</p> <p>Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Nút Tắt .</p> <p>Ngắt kết nối máy pha cà phê khỏi nguồn điện cung cấp.</p> <p>Đợi khoảng 1 phút trước khi kết nối lại máy pha cà phê với nguồn điện và bật máy.</p> <p>Thao tác này sẽ khởi tạo ổ đĩa của đơn vị pha chế và đưa nó trở lại vị trí bắt đầu.</p> <p>Nếu cần, hãy lặp lại các bước này.</p>
<p>Cà phê không chảy ra khỏi vòi ở giữa. Hoặc cà phê chỉ được rót ra qua một vòi.</p>	<p>Vòi trung tâm bị tắc. Rửa sạch đường ống dẫn cà phê (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Rửa sạch máy”).</p> <p>Nếu vẫn không có cà phê chảy ra hoặc cà phê chỉ chảy ra một bên Tháo vòi ở giữa và vệ sinh cẩn thận tất cả các bộ phận. Đảm bảo tất cả các bộ phận được lắp ráp lại đúng cách.</p>
<p>Không có sữa hoặc bọt sữa nào chảy ra từ vòi ở giữa.</p>	<p>Đường ống dẫn sữa bị tắc. Vệ sinh vòi trung tâm và đường ống dẫn sữa cẩn thận bằng cọ.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Sữa bắn ra khi rót. Có thể nghe thấy tiếng rít khi sữa được làm nóng hoặc tạo bọt.</p> <p>Mặc dù sữa có thể được đánh bọt nhưng chỉ có sữa nóng chảy ra từ vòi ở giữa.</p>	<p>Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo được bọt sữa tốt khi dùng sữa lạnh (&lt; 10 °C). Kiểm tra nhiệt độ của sữa.</p> <p>Vòi trung tâm không được lắp đúng cách và đang hút không khí vào. Hoặc vòi bị chặn. Kiểm tra xem vòi trung tâm đã được lắp ráp đúng cách. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận được kết nối chặt chẽ với nhau.</p> <p>Làm sạch vòi trung tâm. Nhào vòi dưới vòi nước chảy để loại bỏ mọi vết bẩn.</p> <p>Đường ống dẫn sữa, các bộ phận kết nối hoặc ống thép không gỉ của bình đựng sữa bị tắc.</p> <p>Vệ sinh cẩn thận tất cả các bộ phận bằng bàn chải vệ sinh.</p> <p>Vòi phun hơi nước ở vòi trung tâm bị tắc. Vệ sinh vòi phun hơi nước bằng bàn chải vệ sinh (rộng tối đa 1 cm).</p>
<p>Màn hình sáng lên nhưng máy pha cà phê không nóng và không có đồ uống nào được pha chế.</p> <p>Máy pha cà phê không thể tắt được.</p>	<p>Chế độ Demo để trình diễn máy pha cà phê tại phòng trưng bày đã được kích hoạt.</p> <p>Tắt chế độ Demo.</p>

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

### Lỗi với chức năng tẩy cặn tự động

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Sau khi bật, một thông báo sẽ xuất hiện thông báo cho bạn biết rằng quá trình tẩy cặn tự động không thể thực hiện được.</p>	<p>Nếu bạn pha đồ uống bằng sữa, bạn phải đẩy ống dẫn sữa vào nắp khay hứng và khi tắt máy, thông báo về việc này sẽ được xác nhận trên màn hình bằng nút OK.</p> <p>Tất cả các bộ phận có thể tháo rời, chẳng hạn như bình chứa nước, khay hứng nước, bộ phận pha chế hoặc vòi trung tâm, đều phải được lắp đúng cách. Bình chứa nước phải được đổ đầy nước ít nhất tới mức ký hiệu tẩy cặn (ít nhất 500 ml nước).</p> <p>Cửa máy không được đóng. Xác nhận thông báo bằng OK. Đảm bảo rằng máy pha cà phê đã sẵn sàng để sử dụng trước khi thực hiện quá trình tẩy cặn tiếp theo.</p> <p>Máy pha cà phê không được tắt khi bắt đầu sử dụng nút Bật/Tắt .</p> <p>Đường ống của máy pha cà phê chỉ được đổ dung dịch tẩy cặn khi 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 hiển thị thủ công trên màn hình 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, máy pha cà phê cần được tẩy cặn bằng chương trình bảo dưỡng định kỳ.</p> <p>Đối với việc này, bạn sẽ cần sử dụng viên tẩy cặn Miele. Tẩy cặn máy pha cà phê bằng chương trình bảo dưỡng (xem “Vệ sinh và bảo dưỡng - Tẩy cặn thiết bị”).</p>

## Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
Cà phê không đủ nóng.	Chiếc cốc chưa được làm nóng trước. Cốc càng nhỏ và thành cốc càng dày thì việc làm nóng cốc trước càng quan trọng. Làm nóng cốc trước, ví dụ sử dụng chức năng làm nóng cốc (tùy theo kiểu máy).
	Nhiệt độ pha đã được đặt quá thấp. Đặt nhiệt độ pha cao hơn.
	Bộ lọc trong máy pha bị chặn. Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay. Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế.
Đồ uống được rót ra từ vòi trung tâm chậm hơn đáng kể. Thời gian làm nóng ngày càng dài hơn và máy pha cà phê không hoạt động bình thường.	Máy pha cà phê cần được tẩy cặn. Nếu bạn sử dụng nước cứng ( $> 20 \text{ °dH} / 3,6 \text{ mmol/l}$ ) hoặc nếu máy pha cà phê được sử dụng nhiều, có thể cần phải tẩy cặn máy thủ công thường xuyên hơn. Chạy Tẩy cặn bảo trì máy chương trình. Bạn sẽ cần một viên tẩy cặn.
Độ đặc của bột sữa không đạt yêu cầu.	Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo được bột sữa tốt bằng sữa lạnh (dưới $10 \text{ °C}$ ). Kiểm tra nhiệt độ của sữa trong bình đựng sữa.
	Đường ống dẫn sữa bị tắc. Làm sạch vòi trung tâm và đường ống dẫn sữa bằng chổi.
Máy xay cà phê phát ra tiếng ồn lớn hơn bình thường.	Hộp đựng hạt cà phê đã hết trong quá trình xay. Đổ đầy hạt cà phê tươi vào hộp đựng hạt cà phê.
	Có thể có những vật lạ như nhựa hoặc đá trong hạt cà phê. Tắt máy pha cà phê ngay lập tức. Gọi Dịch vụ.

## Hướng dẫn giải quyết vấn đề

Vấn đề	Nguyên nhân và cách khắc phục
<p>Không có lớp crema trên cà phê hoặc espresso.</p>	<p>Hạt cà phê không còn tươi nữa. Nếu hạt cà phê rang được bảo quản mở quá lâu, carbon dioxide sẽ dần thoát ra khỏi hạt cà phê. Crema không còn hình thành trong quá trình pha chế.</p> <p>Tất nhiên, bạn vẫn có thể sử dụng hạt cà phê.</p>
<p>Cà phê có vị nhạt. Bã cà phê trong thùng chứa chất thải có dạng bùn và hạt.</p>	<p>Không đủ hạt cà phê vào máy xay và lượng cà phê xay được pha ít hơn. Nếu bạn sử dụng loại rang đậm, loại hạt cà phê này thường có nhiều dầu hơn. Những loại dầu này có thể bám vào bên trong hộp đựng hạt cà phê và cản trở dòng chảy của hạt.</p> <p>Pha một tách cà phê và quan sát xem hạt cà phê có rơi vào hộp đựng hạt cà phê không. Vệ sinh hộp đựng hạt cà phê thường xuyên hơn nếu bạn đang sử dụng loại đậu sẫm màu hơn, nhiều dầu hơn.</p> <p>Hãy thử các loại hạt cà phê khác ít dầu hơn.</p>



## Dịch vụ sau bán hàng và bảo hành

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

Xin lưu ý rằng các cuộc gọi điện thoại có thể được theo dõi và ghi âm cho mục đích đào tạo và phí gọi điện sẽ được áp dụng cho các lần đến bảo dưỡng khi vấn đề có thể được giải quyết theo mô tả trong tập sách này.

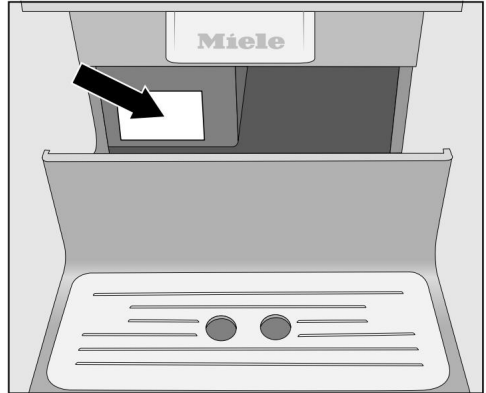
### Liên hệ khi có lỗi

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

Bạn có thể đặt lịch gọi tới Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele trực tuyến tại [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Thông tin liên hệ của Bộ phận Dịch vụ Khách hàng Miele có ở cuối tài liệu này.

Vui lòng trích dẫn mã số model và số sê-ri của thiết bị (Fabr./ SN/Nr.) khi liên hệ với Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele. Thông tin này có thể được tìm thấy trên bảng dữ liệu.



## Dịch vụ sau bán hàng và bảo hành

---

### Bảo hành Đẻ

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

Tại Vương quốc Anh, chế độ bảo hành thiết  
bị của bạn có hiệu lực trong 2 năm kể  
từ ngày mua. Tuy nhiên, bạn phải kích hoạt  
bảo hiểm của mình bằng cách gọi đến số 0330  
160 6640 hoặc đăng ký trực tuyến tại [www.miele.co.uk](http://www.miele.co.uk).

## Vận chuyển máy móc

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

- Làm sạch và làm rỗng hộp đựng hạt cà phê
- Đổ hết nước và vệ sinh sạch bình chứa nước
- Làm bay hơi máy pha cà phê
- Tháo hộp lọc cặn và lắp bộ chuyển đổi.
- Vệ sinh bên trong máy
- Đóng gói máy cẩn thận

### Bốc hơi Đường ống

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

Việc bốc hơi i thiết bị bao gồm việc loại bỏ mọi dấu vết của nước khỏi hệ thống để ngăn ngừa nguy cơ hư hỏng do nước và sương giá.

Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Nguy cơ gây bỏng ở vòi rót.

Hơi nước nóng có thể gây bỏng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Chạm .

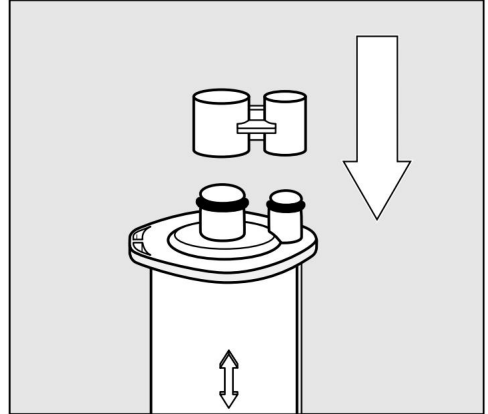
Chạm vào Cài đặt .

Dịch vụ cảm ứng.

Chạm vào Bốc hơi i.

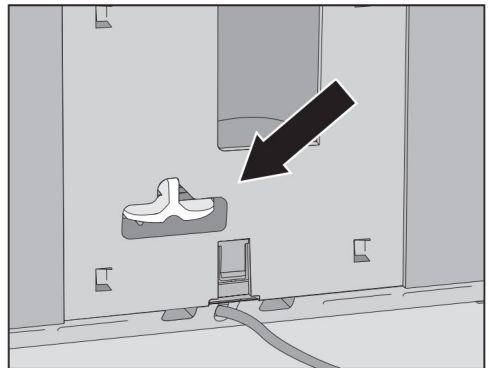
Chạm vào Có để xác nhận.

Thực hiện theo hướng dẫn trên màn hình.



Tháo hộp mực tẩy cặn và đặt nắp lại.

Sau khi đổ đầy nước, hộp mực tẩy cặn có thời hạn sử dụng tối đa là ba tuần bên ngoài máy. Hộp mực nên được cất giữ thẳng đứng, ở nơi tối và ở nhiệt độ phòng (16 - 38 °C).



Lắp bộ chuyển đổi vào vị trí của hộp mực.

## Vận chuyển máy móc

---

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

Vệ sinh khay hứng nước và thùng chứa chất thải.

Đóng gói Đảm bảo

thiết bị sạch và khô trước khi đóng gói. Cặn cà phê xay có thể làm xước bề mặt. Ngoài ra, cặn cà phê, sữa và nước còn sót lại gây tích tụ vi khuẩn.

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

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

Bạn có thể đặt mua những sản phẩm này và các phụ kiện hữu ích khác qua cửa hàng trực tuyến Miele, từ Miele (xem trang bìa sau để biết thông tin liên hệ) hoặc từ đại lý Miele của bạn.

- Trà Miele - Trà đen PerfectMorning

- Vải sợi nhỏ để loại bỏ  
dấu vân tay và vết bẩn nhẹ
- Chất tẩy rửa đường ống sữa để vệ sinh hệ thống sữa
- Viên tẩy rửa để tẩy  
dầu mỡ cho 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  
Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để  
pha cà phê espresso, cà phê crema và  
cà phê đặc sản với sữa
- Máy pha cà phê espresso Miele Black Edition  
Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để  
pha cà phê espresso
- Miele Black Edition Café Crema  
Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để  
pha cà phê
- Miele Black Edition không chứa caffein  
Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để pha  
chế cà phê đặc sản không chứa caffein
- Trà xanh Miele Tea - LivelyGreen
- Trà Miele - Trà trái cây  
BestBerry

## Tiết kiệm năng lượng

---

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

- Vận hành máy pha cà phê ở chế độ Eco (cài đặt mặc định).
- Chọn chế độ chiếu sáng mờ hơn hoặc không sử dụng đèn khi đang bật thiết bị.
- Tắt thời gian tắt đèn khi thiết bị đã tắt.
- Tắt màn hình đồng hồ.
- Năng lượng của máy pha cà phê mức tiêu thụ có thể tăng nếu bạn thay đổi cài đặt hẹn giờ.

Cài đặt này sử dụng nhiều năng lượng hơn sẽ hiển thị trên màn hình.

- Tắt máy pha cà phê bằng nút điều khiển cảm biến Bật/Tắt nếu không sử dụng máy trong một thời gian.
- Thay đổi cài đặt Tắt sau khi hẹn giờ thành 20 phút. Máy pha cà phê sẽ tự động tắt sau 20 phút kể từ khi pha đồ uống cuối cùng hoặc chạm vào bộ điều khiển cảm biến.
- Nếu bạn chỉ muốn thỉnh thoảng hâm nóng cốc, bạn có thể tắt bề mặt hâm nóng cốc. Bạn có thể sử dụng nước nóng để hâm nóng cốc thay thế.

## Kết nối điện

Máy pha cà phê được cung cấp kèm theo dây cáp nguồn có phích cắm đúc sẵn, sẵn sàng để kết nối với ổ cắm có nối đất phù hợp.

Ổ cắm phải dễ dàng tiếp cận sau khi máy pha cà phê đã được lắp đặt. Nếu ổ cắm không dễ tiếp cận, hãy đảm bảo có phương tiện ngắt kết nối phù hợp ở phía lắp đặt cho mỗi cực.

Nguy cơ cháy do quá nhiệt.

Việc kết nối máy pha cà phê với bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm hoặc cáp nối dài có thể làm quá tải cáp.

Vì lý do an toàn, không sử dụng bộ chuyển đổi nhiều ổ cắm, cáp mở rộng, bộ chuyển đổi và/hoặc phích cắm tiết kiệm năng lượng.

Hệ thống điện phải tuân thủ các quy định về an toàn của địa phương và quốc gia (BS 7671 ở Anh).

Vì lý do an toàn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng thiết bị bảo vệ dòng điện dư (RCD) loại trong hệ thống điện có liên quan để kết nối máy pha cà phê.

Nếu cáp kết nối nguồn bị hỏng, chỉ được thay thế bằng cáp kết nối nguồn cụ thể cùng loại (có tại Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele). Vì lý do an toàn, việc thay thế này chỉ có thể được thực hiện bởi một chuyên gia có trình độ hoặc Bộ phận dịch vụ khách hàng của Miele.

Bảng dữ liệu cho biết mức tiêu thụ điện năng danh nghĩa.

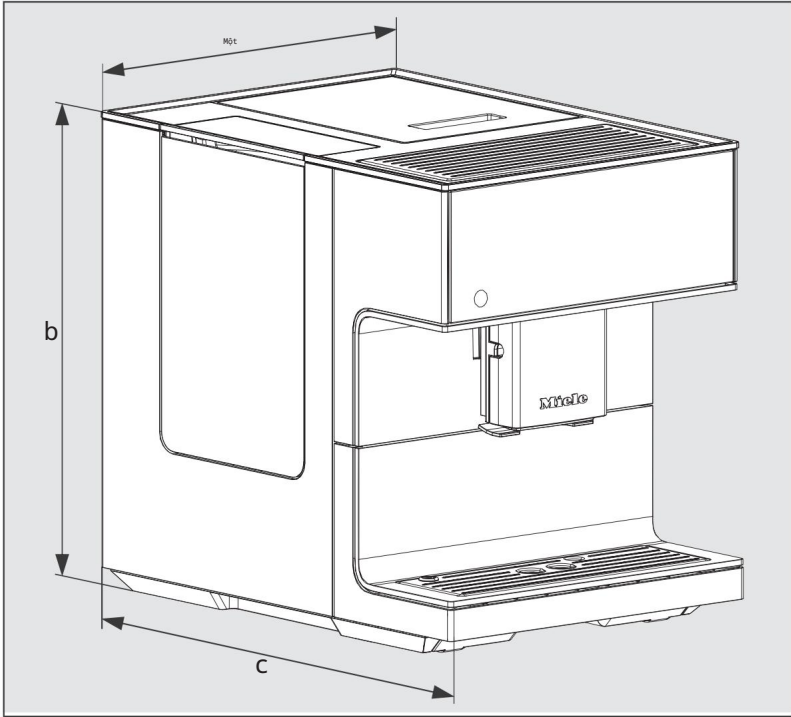
Giá trị định mức của cầu chì phải ít nhất là 10 A. So sánh thông tin này với dữ liệu kết nối điện tại chỗ.

Nếu có bất kỳ thắc mắc nào, hãy tham khảo ý kiến của thợ điện có trình độ.

Có thể vận hành tạm thời hoặc vĩnh viễn trên hệ thống cung cấp điện tự động hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện chính (ví dụ: mạng lưới đảo, hệ thống dự phòng). Điều kiện tiên quyết để vận hành là hệ thống cung cấp điện phải tuân thủ các thông số kỹ thuật của EN 50160 hoặc tiêu chuẩn tương đương.

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

## Kích thước



a = 311mm

b = 397mm

c = 445mm



Tiêu thụ điện ở chế độ chờ: < 0,4 W	
Tiêu thụ điện trong chế độ chờ mạng:	< 0,9W
Áp suất bơm m:	Tối đa 15 thanh
Máy sưởi dòng chảy:	1 khối nhiệt bằng thép không gỉ
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu):	311 x 397 x 445mm
Trọng lượng tịnh:	13,4kg
Chiều dài cáp kết nối nguồn điện:	120cm
Bình đựng nước dung tích:	2,2 lít
Sức chứa của hộp đựng đậu:	Khoảng 500 g
Sức chứa bình chứa sữa:	0,5 lít
Khay hứng nước dung tích:	0,8 lít
Thùng đựng chất thải dung tích:	Tối đa 16 phần bã cà phê
Vòi trung tâm:	Chiều cao có thể điều chỉnh từ 80-160 mm
Máy xay:	Máy mài hình nón thép
Cài đặt máy xay:	5 cài đặt
Lượng cà phê xay:	Tối đa 12 g
Dải tần số:	2,400-2,4835 GHz
Công suất truyền tải tối đa	< 100 mW

## Tuyên bố về sự phù hợp của EU

---

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

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

- Sản phẩm, Tài xuống từ  
[www.miele.ie](http://www.miele.ie)
- Để biết dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận  
hành, v.v.: hãy truy cập [https://  
miele.co.uk/manuals](https://miele.co.uk/manuals) và nhập tên sản phẩm hoặc  
số sê-ri

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

Toàn văn tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh có thể được tìm thấy tại một trong các địa chỉ internet sau:

- Sản phẩm, Tải xuống từ [www.miele.co.uk](http://www.miele.co.uk)
- Để biết dịch vụ, thông tin, hướng dẫn vận hành, v.v.: hãy truy cập <https://miele.co.uk/manuals> và nhập tên sản phẩm hoặc số sê-ri

Tuyên bố về sự phù hợp của Vương quốc Anh

---

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

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

bởi: Miele & Cie KG, Carl Miele Street

29, 33332 Gutersloh Đức Nhập khẩu bởi và điểm liên

hệ: Miele Company Ltd, Fairacres, Marcham Road, Abingdon, Oxon, OX14 1TW Vương quốc Anh 3) Thời hạn hỗ trợ được xác định

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

và vấn đề an ninh mạng, vui lòng liên hệ: psirt@miele.com

5) Chữ ký



Tên: Paul Wright

Chức vụ công ty: Trưởng phòng quản lý kỹ thuật

Ngày ký: 19 tháng 3 năm 2024

Nơi ký tên: Abingdon, Oxfordshire





Vương quốc Anh

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

Úc Miele

Australia Pty. Ltd.  
ACN 005 635 398 ABN 96  
005 635 398 Tầng 4, 141 Đường  
Camberwell Hawthorn East, VIC 3123  
Điện thoại: 1300 464 353 E-mail:  
info@miele.com.au  
Internet: www.miele.com.au

Công ty

TNHH Miele Ireland  
2024 Bianconi Avenue  
Citywest Business Campus  
Dublin 24  
ĐT: (01) 461 07 10  
Fax: (01) 461 07 97 E-  
Mail: info@miele.ie  
Internet: www.miele.ie

Công ty TNHH

Miele Singapore  
29 Media Circle  
#11-04 ALICE@Mediapolis  
Singapore 138565  
Điện thoại: +65 6735 1191  
Fax: +65 6735 1161 E-  
Mail: info@miele.com.sg  
Internet: www.miele.sg

Trung Quốc Đại lục

Miele Kuwait Miele Electrical Appliances  
Co. Ltd.  
Số 82, Đường Shimenyi, Quận JingAn Hộp thư bưu  
Hải, Trung Quốc, Cộng hòa  
chính: 200040 Điện thoại: Nhân dân Trung Hoa Hawally, 32034 Mã bưu  
00965-24838292 Fax: +86 21 00965-22001010 Điện thoại: +86 21 6157 3500 Fax:  
info@miele.cn Trang web: 3511 E-mail: mail@alwazzanunited.com E-mail:  
www.alwazzanunited.com Internet: www.miele.cn

Kuwait

Nam Phi Miele

(Pty) Ltd.  
63 Peter Place, Bryanston 2194 PO  
Box 69434, Bryanston 2021 Điện thoại:  
(011) 875 9000 Fax:  
(011) 875 9035 E-mail:  
info@miele.co.za Internet:  
www.miele.co.za

Hồng Kông, Trung Quốc

Miele (Hong Kong) Ltd.  
41/F - 4101, Manhattan Place 23 Wang  
Tai Road Kowloon Bay,  
Hong Kong ĐT: (852) 2610 1025  
Fax: (852) 3579 1404 E-mail:  
customerservices@miele.com.hk  
Trang  
web: www.miele.hk

Malaysia

Miele Sdn Bhd  
Phòng 12-2, Tầng 12 Tòa  
nhà Sapura Kencana Petroleum  
Solaris  
Dutamas Số 1 Đường Dutamas  
1 50480 Kuala  
Lumpur, Malaysia Điện thoại:  
+603-6209-0288 Fax:  
+603-6205-3768

Công ty TNHH

Thiết bị gia dụng Miele Thái Lan  
BHIRAJ TOWER tại EmQuartier Tầng 43  
Đờ n vị 4301-4303 689 Đường  
Sukhumvit Quận Bắc  
Klongton Quận Vadhana Bangkok  
10110, Thái Lan

India

Miele India Pvt. Ltd.  
Tầng 1, Copia Corporate Suites, Khu  
thương mại 9, Đường Mathura, Jasola, New  
Delhi - 110025 E-mail:  
customercare@miele.in Trang web:  
www.miele.in

New Zealand

Công ty TNHH Miele New Zealand  
Số Thuế IRD 98 463 631  
8 Đồi Cao đẳng  
Vịnh Freemans, Auckland 1011  
New Zealand  
Điện thoại: 0800 464 353  
Internet: www.miele.co.nz

Các Tiểu Vương quốc Ả Rập

Thống nhất Miele Appliances Ltd.  
Phòng trưng bày 1, Tòa nhà Eiffel  
1 Đường Sheikh Zayed, Umm Al Sheif  
PO Box 114782 - Dubai ĐT.  
+971 4 3044 999 Fax.  
+971 4 3418 852 800-MIELE  
(64353)  
E-Mail: info@miele.ae  
Trang web: www.miele.ae

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

CM 7550

một GB

M. -Số 12 345 111 / 01