

# Hướng dẫn vận hành Máy pha cà phê để bàn



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

## Mục đích sử dụng

---

Máy pha cà phê này được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Không sử dụng máy pha cà phê ngoài trời. Không được sử dụng máy pha cà phê này ở độ cao trên 6560 ft (2000 m). Máy chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình và để pha chế các loại đồ uống như espresso, cappuccino, latte macchiato, trà, v.v. Không được phép sử dụng cho các mục đích khác. Những người thiếu khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc không có kinh nghiệm sử dụng máy không được sử dụng máy mà không có sự giám sát hoặc hướng dẫn của người có trách nhiệm.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG .....	7
Chăm sóc môi trường.....	17
Tiết kiệm năng lượng.....	17
Mô tả thiết bị .....	18
Mặt trước của thiết bị.....	18
Phía sau máy.....	19
<b>Vòi trung tâm chi tiết 20</b> .....	
Bình đựng sữa và ống hút sữa.....	20
Bình đựng sữa chi tiết.....	20
Đầu nối giữa bình sữa và ống hút sữa.....	20
Các ký hiệu trên màn hình.....	21
Hoạt động.....	23
Màn hình cảm ứng.....	23
Hành động vận hành.....	23
Mật ong@nhà .....	25
Bóc hộp và cài đặt .....	26
Tháo máy pha cà phê.....	26
<b>Phụ kiện tiêu chuẩn 26</b> .....	
<b>Cài đặt và kết nối máy pha cà phê 27</b> .....	
Vận hành ban đầu .....	28
Lắp hộp mực tẩy cặn .....	28
Cài đặt độ cứng của nước.....	29
Xác nhận kết nối của thiết bị .....	29
Thiết lập hệ thống bean.....	29
Hệ thống đầu .....	31
Thay đổi cài đặt hệ thống bean (Loại bean).....	31
Đổi tên kiểu bean.....	32
Thay đổi phân bổ loại bean.....	32
Đổ đầy nước vào bình chứa.....	33
Bật và tắt.....	34
Bật máy pha cà phê.....	34
<b>Tắt máy pha cà phê 34</b> .....	
Chuẩn bị cho một thời gian dài không hoạt động .....	34
Vòi trung tâm có cảm biến vành cốc .....	35
Di chuyển vòi trung tâm vào vị trí bảo trì .....	
<b>Bật và tắt chức năng điều chỉnh vòi 35</b> .....	
Làm nóng cốc .....	36
Làm nóng cốc trước .....	36

# Nội dung

---

Chuẩn bị đồ uống.....	37
Cà phê.....	37
<b>Đồ uống cà phê chi tiết 37</b> .....	
Sữa và các sản phẩm thay thế sữa.....	37
Chuẩn bị bình đựng sữa.....	38
Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa .....	39
Pha chế đồ uống cà phê.....	40
Hủy một đồ uống.....	40
Bắn đôi.....	40
Làm hai phần .....	40
Bình pha cà phê: pha nhiều tách cà phê liên tiếp nhau.....	41
<b>Pha chế đồ uống cà phê từ cà phê xay 41</b> .....	
Trà 42 .....	
Đồng hồ trà.....	42
Pha trà 43 .....	
Hủy pha trà .....	43
Ấm trà: pha nhiều tách trà, tách này nối tiếp tách kia.....	44
Phân phối nước nóng.....	44
Tham số .....	45
Lưu ý cà phê.....	45
Nhiệt độ pha chế cho đồ uống cà phê.....	45
<b>Pha cà phê xay sẵn 45</b> .....	
Loại đầu.....	45
Cài đặt máy xay .....	46
Xác định cài đặt máy xay lý tưởng.....	46
Điều chỉnh cài đặt máy xay .....	46
Khẩu phần ăn .....	47
<b>Thay đổi kích thước phần 47</b> .....	
Đặt lại đồ uống .....	48
Hồ sơ .....	49
Tạo hồ sơ .....	49
Gọi hồ sơ .....	49
Đang xử lý hồ sơ .....	49
Tạo đồ uống trong hồ sơ .....	50
<b>Thay đổi đồ uống: thay đổi khẩu phần, thông số đồ uống và tên 50</b> .....	
Pha chế đồ uống từ hồ sơ .....	50
Chế độ chuyên gia .....	51
Cài đặt .....	52
Truy cập vào menu "Cài đặt" 52 .....	
Thay đổi và lưu cài đặt.....	52

Ngôn ngữ.....	52
Thời gian trong ngày .....	52
Bộ đếm thời gian 52 .....	
Bật ở mức 53 .....	
Tắt ở.....	53
Tắt sau 53 .....	
Phân bổ các ngày trong tuần.....	53
Chế độ Eco.....	54
Chiếu sáng.....	54
Độ cứng của nư ớc.....	54
Thông tin (hiển thị thông tin) .....	54
Khóa hệ thống .....	54
Mật ong@nhà.....	55
Độ sáng.....	55
Tập 55 .....	
Dịch vụ .....	<b>55</b>
Hệ thống bốc hơi i cà phê .....	55
Chế độ demo.....	55
Cài đặt mặc định của nhà máy.....	55
Cài đặt máy .....	56
Cấu hình mạng .....	56
Mạng lưới.....	57
Thiết lập mạng (Miele@home).....	57
Thiết lập lại mạng.....	57
Điều khiển từ xa 57 .....	
Chuẩn bị MobileStart .....	58
<b>Bật và tắt MobileStart 58</b> .....	
Cập nhật từ xa .....	59
Vệ sinh và chăm sóc .....	60
Tổng quan về các khoảng thời gian vệ sinh.....	60
<b>Làm sạch bằng tay hoặc trong máy rửa chén 61</b> .....	
Chất tẩy rửa không phù hợp.....	62
Vệ sinh khay hứng nư ớc và bình chứa bã cà phê.....	62
Vệ sinh nắp khay hứng nư ớc.....	63
Vệ sinh bình chứa nư ớc.....	64
Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nư ớc.....	64
Vệ sinh vòi trung tâm bằng máy pha cà phê cappuccino tích hợp.....	65
Vệ sinh vòi phun hơi i nư ớc.....	66
Vệ sinh cảm biến vành cốc.....	66
Vệ sinh ống hút sữa .....	<b>67</b>
Vệ sinh bình đựng sữa.....	67
Vệ sinh ống dẫn sữa bằng tay hoặc sử dụng chức ơng trình bảo trì.....	68

# Nội dung

---

Vệ sinh hệ thống hạt cà phê.....	68	Vệ sinh ngăn chứa cà phê xay.....	69
Hút bụi máng đựng cà phê xay.....	69	Vệ sinh vỏ máy.....	70
Chức năng trình bày dư ồng.....	70	Truy cập menu Bảo trì.....	70
Xả thiết bị.....		Xả dư ồng ống dẫn sữa.....	71
Vệ sinh dư ồng ống dẫn sữa.....		Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế.....	71
Tẩy cặn thiết bị.....	74	Tẩy cặn tự động.....	77
Những điều cần lưu ý trước và trong quá trình tẩy cặn tự động:.....	77	Hộp mực tẩy cặn Miele.....	78
Tháo hộp mực tẩy cặn.....	79	Chọn không sử dụng hộp mực tẩy cặn.....	80
Thời gian bắt đầu tẩy cặn tự động (Hẹn giờ tẩy cặn).....	81	Thiết lập thời gian bắt đầu tẩy cặn tự động.....	81
Hủy tẩy cặn tự động.....	81	Câu hỏi thường gặp.....	82
Tín nhắn trên màn hình hiển thị.....	82	Hiệu suất bất thường của hệ thống pha cà phê.....	85
Lỗi với chức năng tẩy cặn tự động.....	90	Kết quả không đạt yêu cầu.....	91
Dịch vụ khách hàng.....	93	Liên hệ trong trường hợp xảy ra lỗi.....	93
Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm.....	93	Vận chuyển.....	94
Bóc hơi i.....	94	Hút sạch máng cà phê xay bằng phụ kiện và vệ sinh bên trong.....	95
Đóng gói máy pha cà phê an toàn.....	95	Phụ kiện.....	96
Tiết kiệm năng lượng.....	97	Kết nối điện.....	98
Kích thước thiết bị.....	99	Dữ liệu kỹ thuật.....	100
Tuyên bố về sự phù hợp của FCC.....	101		

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

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

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

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

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

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

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

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

### Mục đích sử dụng

Máy pha cà phê này đư ợc thiết kế để sử dụng trong gia đình. Máy chỉ đư ợc thiết kế để sử dụng trong gia đình và để pha chế các loại đồ uống như espresso, cappuccino, latte macchiato, trà, v.v. Không đư ợc phép sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác. Không sử dụng máy pha cà phê ngoài trời. Không đư ợc sử dụng máy pha cà phê này ở độ cao trên 6560 ft (2000 m).

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



## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

### An toàn với trẻ em

#### Nguy cơ bỏng ở đầu phun.

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

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

Đặt hệ thống pha cà phê xa tầm tay trẻ em. Để trẻ em tránh xa máy pha cà phê và dây nguồn. Trẻ em cần được giám sát khi ở gần hệ thống pha cà phê.

Không cho trẻ chơi với hệ thống hoặc sử dụng các nút điều khiển. Hãy nhớ rằng cà phê và espresso không phải là đồ uống phù hợp với trẻ em. Nguy cơ ngạt thở.

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

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

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

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

### An toàn kỹ thuật

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

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

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

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

viễn trên hệ thống cung cấp điện độc lập hoặc hệ thống cung cấp điện không đồng bộ với nguồn điện lưới (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 quy định của quốc gia và địa phương.

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

đặt. Không kết nối máy với nguồn điện bằng dây nối dài hoặc thanh nguồn. Không được sử dụng

máy pha cà phê trong các cơ sở di động như tàu thuyền. Rút phích cắm máy pha

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

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

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

Đảm bảo rằng dây nguồn sẽ không bị kẹp hoặc hư hỏng do bất kỳ cạnh sắc nào. Dây

nguồn không được treo xuống. Ai đó có thể vấp phải nó với nguy cơ bị thương và thiết bị có thể bị hư hỏng.

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

Không để dây điện treo trên mép bàn hoặc quầy, hoặc chạm vào bề mặt nóng. Không đặt trên

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

Chỉ sử dụng hệ thống pha cà phê trong phòng có nhiệt độ môi trường từ +60°F (16°C) đến +100°F (38°C). Không đặt máy pha cà phê gần cửa sổ dư ánh nắng trực tiếp hoặc ngay cạnh thiết bị tỏa nhiệt. Điều này sẽ khiến máy phải chịu nhiệt độ môi trường vượt quá phạm vi cho phép. Đặt máy pha cà phê ở độ cao ít nhất 34" (850 mm) so với sàn. Nguy cơ quá nhiệt. Vui lòng đảm bảo có đủ thông gió xung quanh máy pha cà phê. Không che máy pha cà phê bằng khăn lau bát đĩa, v.v. khi đang sử dụng. Không

đư ợc lắp máy pha cà phê trong hốc tủ ờng. Nhiệt và độ ẩm có thể tích tụ trong hốc tủ ờng. Điều này có thể làm hỏng thiết bị và/hoặc tủ. Bảo vệ hệ thống pha cà phê khỏi nư ớc và nư ớc phun. Không nhúng thiết bị vào nư ớc.

Việc sửa chữa và các công việc khác do những ngư ời không đủ trình độ thực hiện đối với thiết bị và dây nguồn có thể gây nguy hiểm. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với các công việc trái phép.

Chỉ có kỹ thuật viên dịch vụ đư ợc Miele ủy quyền mới đư ợc sửa chữa. Thiết bị này không chứa bất kỳ bộ phận nào mà ngư ời

dùng có thể sửa chữa. Việc sửa chữa phải đư ợc thực hiện bởi một kỹ thuật viên có trình độ sử dụng Phụ tùng chính hãng của Miele. Nếu không làm như vậy có thể gây ra tình trạng nguy hiểm và có thể dẫn đến việc mất hiệu lực bảo hành. Để sửa chữa, hệ thống pha cà phê phải đư ợc ngắt kết nối khỏi nguồn cung

cấp điện.

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

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

- Cầu chì của nguồn điện gia dụng đã đư ợc ngắt.

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

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

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

Để phòng ngừa hỏa hoạn, điện giật và thương tích cho người, không nhúng dây điện, phích cắm hoặc máy pha cà phê vào nước hoặc chất lỏng khác.

Sử dụng đúng cách

Nguy cơ bị bỏng ở máy rót.

Chất lỏng và hơi nước phun ra rất nóng.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

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

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

Nguy cơ gây thương tích cho mắt!

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

Xin lưu ý những điều sau đây liên quan đến

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

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

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

- Không sử dụng nước có ga.

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

Không đổ đầy hộp đựng hạt cà phê bằng hạt cà phê đã được xử lý bằng phụ gia hoặc bằng cà phê xay. Không đổ chất lỏng vào hộp đựng hạt

cà phê. Không sử dụng hạt cà phê xanh (chưa rang) hoặc

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

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

phê. Chỉ đổ đầy máng cà phê bằng hạt cà phê xay.

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

Không sử dụng bất kỳ loại cà phê xay có hư hỏng vị nào. Đứng trong cà phê sẽ bám vào và làm tắc bộ phận pha chế của hệ thống pha chế cà phê. Các viên tẩy rửa để tẩy nhờn bộ phận pha chế sẽ không loại bỏ được loại cặn này. Nếu sử dụng hạt cà phê đã khử caffeine

sau khi pha chế đồ uống có hạt cà phê đã khử caffeine, vẫn có thể còn cặn từ hạt cà phê đã khử caffeine trong máy xay hoặc khoang pha chế. Vứt bỏ đồ uống cà phê đầu tiên khi sử dụng cà phê đã khử caffeine. Chỉ sử dụng sữa nguyên chất. Hầu hết các chất phụ gia có đường đều có thể làm tắc đường ống sữa và

làm hỏng máy. Nếu sử dụng sữa bò, hãy đảm bảo rằng sữa đã được tiệt trùng. Khi pha trà, vui lòng làm theo hướng dẫn

trên bao bì trà. Không đặt hỗn hợp cồn đang cháy bên dưới vòi trung tâm.

Ngọn lửa có thể đốt cháy các bộ phận bằng nhựa và khiến chúng tan chảy. Không sử dụng ngọn

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

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

### Phụ kiện và linh kiện Miele

Chỉ có thể đảm bảo an toàn cho thiết bị khi sử dụng linh kiện thay thế chính hãng của Miele. Các linh kiện bị lỗi chỉ nên được thay thế bằng linh kiện thay thế chính hãng của Miele. Chỉ sử dụng linh kiện chính hãng của Miele. Nếu

sử dụng các linh kiện khác, các khiếu nại về bảo hành, hiệu suất và/hoặc trách nhiệm sản phẩm có thể bị vô hiệu.

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

### Vệ sinh và bảo dưỡng

Vệ sinh máy pha cà phê và bình đựng sữa hàng ngày, đặc biệt là trước khi sử dụng lần đầu tiên.

Cần vệ sinh kỹ lưỡng và thường xuyên tất cả các bộ phận của hệ thống

sữa. Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước để vệ sinh máy này.

Hơi nước có thể tiếp xúc với các bộ phận điện và gây ra

hiện tượng đoản mạch. Nếu bạn không sử dụng chức năng tẩy cặn tự động,

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

phù hợp. Tẩy dầu mỡ cho bộ phận

pha chế thường xuyên bằng viên vệ sinh Miele.

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

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

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

## HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

---

Đối với máy có bề mặt bằng thép không gỉ:

Không sử dụng giấy ghi chú, băng dính trong suốt, băng dính giấy hoặc các loại keo dán khác trên bề mặt thép không gỉ. Bề mặt thép không gỉ dễ bị trầy xước. Ngay cả nam châm cũng có thể gây trầy xước.

LƯU LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY



## Chăm sóc môi trường

Xử lý vật liệu đóng gói Vật liệu đóng gói bảo vệ thiết bị khỏi hư hỏng khi vận chuyển. Vật liệu đóng gói đư ợc sử dụng đư ợc chọn từ các vật liệu thân thiện với môi trường để xử lý và do đó có thể tái chế.

Tái chế vật liệu đóng gói giúp giảm lưu ợng nguyên liệu thô đư ợc sử dụng trong quá trình sản xuất và cũng giảm lưu ợng chất thải tại các bãi chôn lấp.

Đại lý của bạn sẽ mang vật liệu đóng gói đi.

### 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 độ sáng màn hình thấp.
- Tắt thời gian tắt đèn khi thiết bị đã tắt.
- Tắt chế độ hiển thị thời gian trong ngày.
- Thay đổi cài đặt cho Tắt sau khi hẹn giờ thành 20 phút. Sau đó, máy pha cà phê sẽ tắt sau 20 phút kể từ khi pha đồ uống cuối cùng hoặc sau khi chạm vào nút điều khiển cảm biến. Nếu bạn tăng cài đặt cho Tắt sau khi hẹn giờ, mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê sẽ tăng lên.
- Một số thay đổi trong cài đặt mặc định của nhà máy có thể làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê. Đặc biệt chú ý đến thông báo sau trên màn hình: Cài đặt này sử dụng nhiều năng lượng hơn - Nếu bạn chỉ muốn hâm nóng cốc thành thạo, bạn có thể tắt bề mặt làm nóng cốc.

- Tắt máy pha cà phê bằng công tắc Bật/Tắt nếu nó không hoạt động để sử dụng trong một thời gian.

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



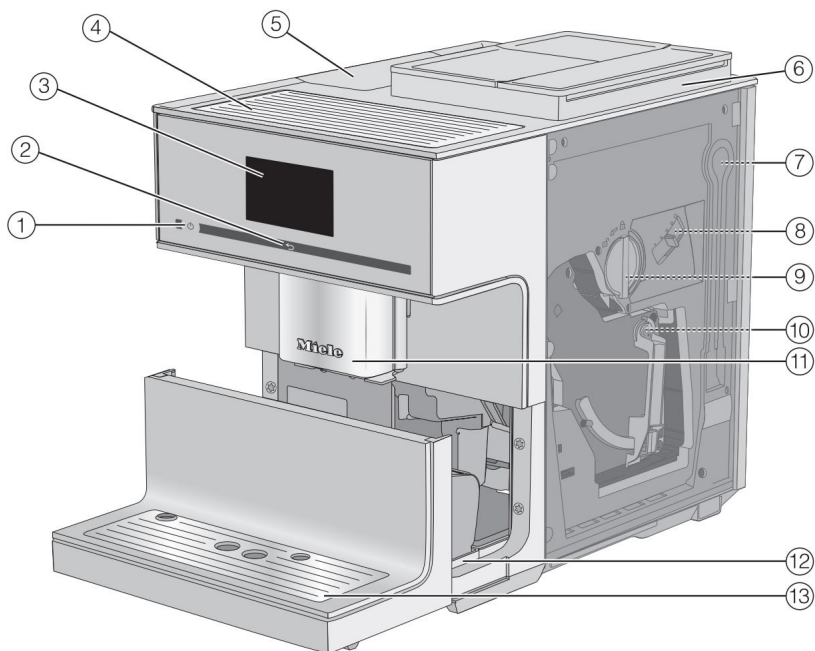
Tham khảo ý kiến chính quyền địa phương, đại lý hoặc Miele để xử lý và tái chế các thiết bị điện và điện tử.

Miele không chịu trách nhiệm xóa bất kỳ dữ liệu cá nhân nào còn sót lại trên thiết bị đang đư ợc xử lý. Vui lòng đảm bảo rằng thiết bị cũ của bạn đư ợc để xa trẻ em cho đến khi loại bỏ.

Tuân thủ các yêu cầu an toàn đối với các thiết bị có thể bị đổ hoặc gây nguy cơ mắc kẹt.

## Mô tả thiết bị

Mặt trước của thiết bị



a Nút Bật/Tắt    b

Nút cảm biến Quay lại    c

Màn hình cảm ứng

d Máy làm nóng

cốc e Bình chứa

nước f Hệ thống hạt với 3 bình chứa hạt

g Vị trí đỡ cho đũa ống dẫn sữa

h Cài đặt máy xay

i Ngăn kéo đựng cà phê xay có muỗng cà phê tích hợp j Bộ phận pha chế

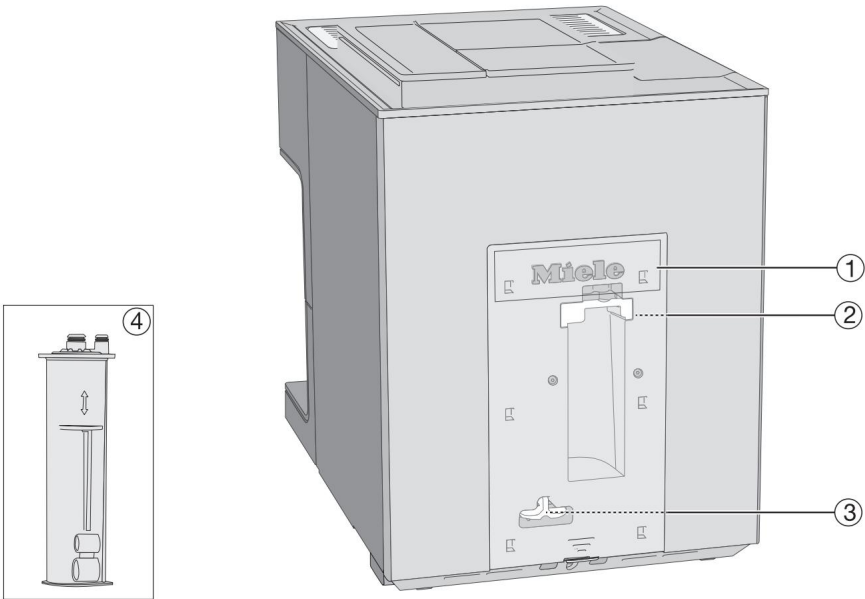
k Vòi trung tâm có thể điều chỉnh độ cao với đèn

l Khay hứng nước có nắp và bình đựng bã m

Bảng điều khiển phía dưới có nắp khay hứng nước

## Mô tả thiết bị

Phía sau máy



a Nắp b

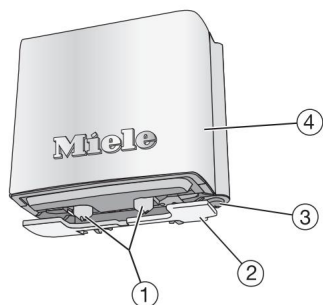
Giá đỡ hộp mực tẩy cặn c Bộ

chuyển đổi

d Hộp mực tẩy cặn Miele

## Mô tả thiết bị

### Vòi trung tâm chi tiết

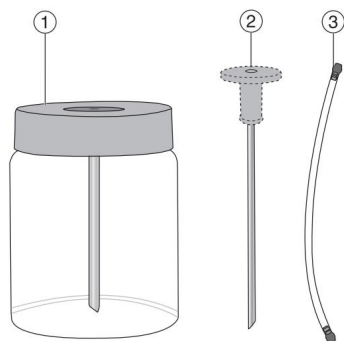


a Vòi rót cà phê và sữa (máy rót)  
CupSensor c Máy

rót nước nóng d

Nắp thép không gỉ

### Bình đựng sữa và ống hút sữa

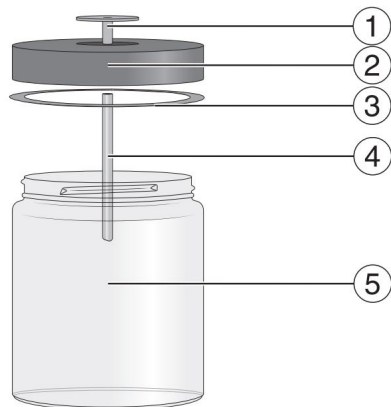


a Bình đựng sữa b

Ống xi phong sữa

c Ống đựng sữa

### Bình đựng sữa chi tiết



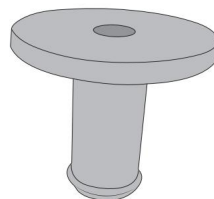
a Mảnh ghép b Nắp c Vòng

đệm d

Ống thép không gỉ

e Thủy tinh

Bộ phận kết nối giữa ống hút sữa và bình đựng sữa Bạn có thể chuẩn bị sữa bằng ống hút sữa hoặc bình đựng sữa.



Có một bộ phận kết nối đư ợc bao gồm trong phạm vi giao hàng có thể đư ợc lắp vào ống hút sữa hoặc vào nắp bình sữa. Thiết bị đư ợc cung cấp với bộ phận kết nối đã đư ợc lắp vào nắp bình sữa.

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

## Mô tả thiết bị

---

### 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 Ngôn ngữ tùy chọn menu.
	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 các tin nhắn.
	Chức năng Bật theo bộ hẹn giờ 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 trừ 0s 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 hẹn giờ nhà bếp TeaTimer đã được bắt đầu (xem "TeaTimer" trong chương "Trà"). Thời gian pha còn lại được hiển thị bên cạnh biểu tượng.
	Biểu tượng được hiển thị khi khóa hệ thống được chuyển đổi bật. Các nút điều khiển 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: Đổ đầy đến dấu này.
	Biểu tượng này xuất hiện khi bạn mở menu Hồ sơ .

## Mô tả thiết bị

---

Biểu

Giải thích

---

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

---

Cư ờng độ kết nối Wi-Fi đư ợc hiển thị trong Cài đặt | Miele@home | Trạng thái kết nối.  
Các ký hiệu thể hiện cư ờng độ kết nối theo mức tăng dần từ mạnh đến không kết nối.

---

Biểu tư ợng xuất hiện khi MobileStart đư ợc kích hoạt.

---

Biểu tư ợng thực đơ n đồ uống:

Cà phê espresso

Cà phê

Cà phê Cappuccino

Cà phê sữa

Hai phần

---

## 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 đư ợc chia thành ba phần.

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

Phần giữa hiển thị menu hiện tại và các tùy chọn.

Các loại đồ uống phổ biến nhất đư ợc mô tả bằng các ký hiệu trong menu Đồ uống (xem "Các ký hiệu trên màn hình" trong chư ơ ng "Hoạt động").

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 đư ợc tìm thấy ở bên trái và bên phải các nút mũi tên.

## Thao tác vận hành Bạn

Chỉ có thể chọn các tùy chọn đư ợc tô sáng màu xám nhạt.

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

Chọn hoặc mở menu Chạm vào trư ờng

bạn muốn bằng ngón tay.

Cuộn Bạn có

thể cuộn sang trái hoặc phải bằng các nút mũi tên và .

Nhấn vào nút mũi tên để biết hư ớng bạn muốn đi.

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

Chạm vào điều khiển cảm biến để quay lại màn hình trư ợc đó.

Những mục nhập đư ợc thực hiện trư ớc thời điểm này mà chư a đư ợc xác nhận bằng OK sẽ không đư ợc lư u.

## 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.



Nhấn vào số bạn muốn.

Sau khi bạn nhập giá trị được chấp nhận, trư ởng OK sẽ sáng màu xanh lá cây. Xác nhận bằng OK.

Bạn có thể xóa từng ký tự một bằng nút mũi tên.

### Nhập chữ cái Tên hồ

sơ hoặc tên đồ uống của bạn có thể đư ợc nhập bằng bàn phím.

Tốt nhất là chọn tên ngắn gọn, súc tích (tối đa 8 ký tự).

Có thể truy cập các chữ cái hoặc ký hiệu bổ sung bằng cách sử dụng các nút mũi tên và . Có thể tìm thấy các số bằng cách nhấn nút 123.



Chọn các chữ cái hoặc ký tự bạn muốn.

Nhấn vào Lưu.



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

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

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

- ứng dụng Miele -

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

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

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

mềm - gọi thông tin về trạng thái

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

- điều khiển máy pha cà phê từ xa

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

## Khả năng kết nối Wi-Fi

Kết nối Wi-Fi chia sẻ dải tần số với

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

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

## Tính khả dụng của Miele@home

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

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

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



## Giải nén và cài đặt

Tháo hộp máy pha cà phê      Tháo hộp  
máy pha cà phê.      Tháo bỏ mọi  
lớp màng bảo vệ và thông báo khởi  
thiết bị.

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.

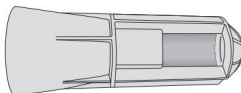


Tháo lớp màng bảo vệ khỏi nắp khay hứng nước và đặt vào tấm chắn phía dư ới.

### Phụ kiện tiêu chuẩn

Máy pha cà phê của bạn bao gồm các phụ kiện sau: - Bình đựng sữa bằng thép không gỉ MB CM (dung tích 0,5 L)

- Viên tẩy rửa để tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (bộ khởi động)
- Viên tẩy cặn Miele (bộ khởi đầu)
- Hộp khử cặn Miele
- Bàn chải vệ sinh
- Phụ kiện máy hút bụi cho vệ sinh máng cà phê xay



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

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

Không lắp đặt thiết bị trong hốc âm tủ ởng.

Vui lòng tuân thủ các hướng dẫn cài đặt sau:

- Vị trí đặt thiết bị phải khô ráo và thông gió tốt.
- Nhiệt độ môi trường của phòng sử dụng thiết bị phải nằm trong khoảng từ +50°F đến +100°F (+16°C đến +38°C).
- Không đặt máy pha cà phê gần cửa sổ dư ánh nắng trực tiếp hoặc ngay cạnh thiết bị tỏa nhiệt. Điều này sẽ khiến nhiệt độ môi trường xung quanh máy vượt quá phạm vi cho phép.
- Máy pha cà phê phải được đặt trên bề mặt phẳng. Bề mặt phải chống nước.
- Bảng dịch vụ phải được mở để loại bỏ hoàn toàn bộ phận pha chế.

Đặt máy pha cà phê ở vị trí bạn muốn sử dụng.

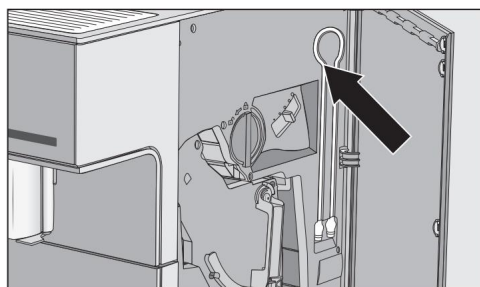
Vệ sinh sạch sẽ máy pha cà

phê trước khi đổ nước uống và hạt cà phê vào.

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

Tháo bình chứa nước và đổ đầy nước uống lạnh, tự nhiên vào. Chỉ đổ đầy bình chứa đến vạch "tối đa".

Lắp lại bình chứa nước.



Mẹo: Đờng ống dẫn sữa có thể được cắt giữ phía sau bảng điều khiển dịch vụ khi không sử dụng sữa.

## Vận hành ban đầu

Khi bạn kết nối máy pha cà phê với nguồn điện, thông báo sau sẽ xuất hiện nhanh trên màn hình: Miele Khi bạn bật máy pha cà phê lần đầu tiên,

Miele sẽ lại xuất hiện nhanh trên màn hình.

Các thiết lập sau đây được lấy ra: - Ngôn

ngữ và quốc gia

- Ngày

- Thời gian

- Hiển thị thời gian

- Tự động tẩy cặn

- Độ cứng của nước

Chạm vào công tắc 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 u.

Cài đặt thời gian trong ngày Nhập

thời gian hiện tại trong ngày.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã được lưu u.

## Lắp hộp mực tẩy cặn

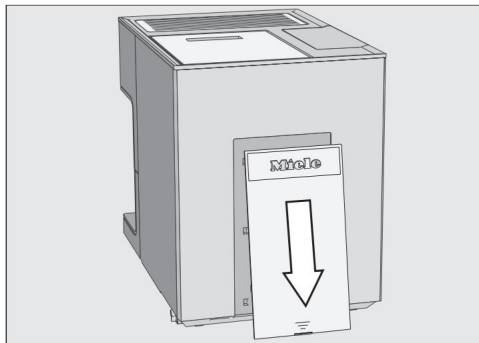
Một số thông tin về chức năng tẩy cặn tự

động sẽ xuất hiện trên màn hình.

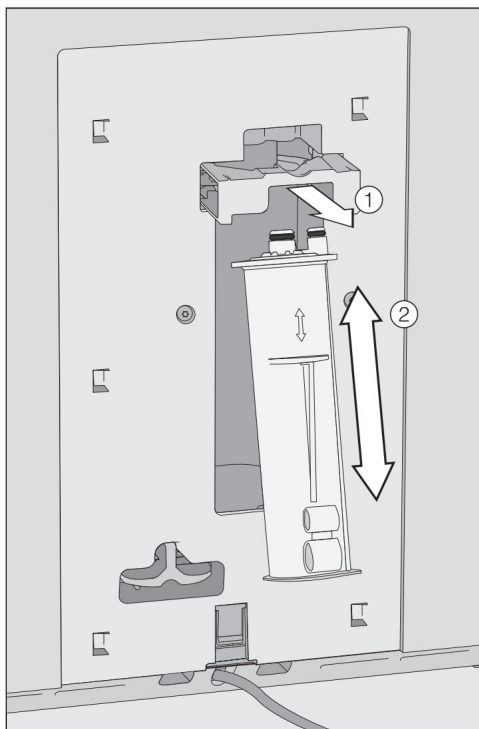
Bạn có thể tìm thêm thông tin và hướng dẫn trong

phần "Tẩy cặn tự động" trong hướng dẫn vận hành này.

28



Tháo nắp ở mặt sau của máy pha cà phê.



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.

## Vận hành ban đầu

Lần tiếp theo khi máy pha cà phê tắt, hộp mực tẩy cặn sẽ đầy nước. Bạn sẽ nghe thấy tiếng nước đổ 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 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.

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

Thiết lập độ cứng của nước Cơ quan quản lý

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

Máy có bốn mức độ cứng có thể lập trình:

°dH	gr/gal ppm	(mg/ l CaCO <sub>3</sub> )	Cài đặt*
0 - 8,4	0 - 8,7	0 - 150	Mềm mại
8,4 - 14	8,7 - 14,6	150 - 250	Trung bình
14 - 21	14,6 - 21,9	250 - 375	Cứng
> 21	> 21,9	> 375	Rất khó

\* Mức độ cứng hiển thị trên màn hình có thể khác với mức độ cứng được chỉ định ở khu vực của bạn. Bạn phải tuân theo các giá trị trong biểu đồ để thiết lập mức độ cứng của nước chính xác cho khu vực của bạn.

Chọn mức độ cứng.

Nhấn OK để xác nhận.

Cài đặt hiện đã được lưu.

Xác nhận kết nối của thiết bị Để nhận bản cập nhật phần mềm

và vận hành máy pha cà phê thông qua ứng dụng Miele, bạn có thể kết nối máy pha cà phê với mạng Wi-Fi.

Thiết bị gia dụng hỗ trợ giao tiếp Miele@home sẽ xuất hiện trên màn hình.

Xác nhận bằng OK.

Box có thể kết nối máy pha cà phê của mình bất kỳ lúc nào sau khi vận hành lần đầu. Sau khi thiết bị được kết nối mạng thành công, bất kỳ phần mềm mới nào có sẵn sẽ được tự động tải xuống qua RemoteUpdate vào lần tiếp theo khi thiết bị được bật. Trong trường hợp này, bạn sẽ được thông báo rằng bạn có thể cài đặt phần mềm mới (xem phần "RemoteUpdate").

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

Thiết lập hệ thống hạt cà phê Sau khi thiết

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

Nhấn Có.

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

## Vận hành ban đầu

Đổ đầy hộp đựng hạt cà phê Mẹo: Mở nắp hộp

đựng hạt cà phê từng cái một để tránh các loại hạt cà phê bị trộn lẫn khi đổ đầy hệ thống hạt cà phê. Tháo một trong các nắp ra.

Đổ loại đậu đầu tiên vào thùng chứa này.

Đậy nắp lại. Lặp

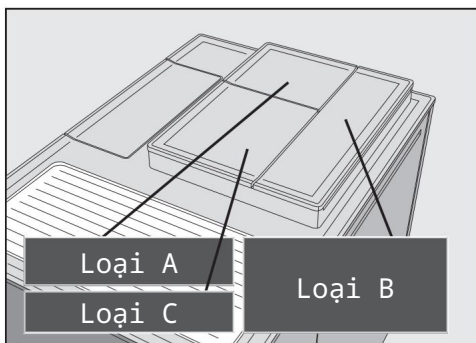
lại các bước cho hai hộp đựng đậu còn lại.

Mẹo: Ghi chú lại từng loại đậu nếu cần.

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

Đặt tên các loại đậu

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



Nếu bạn đổi tên các hộp chứa bean, vui lòng

lưu ý những điều sau: - Chọn tên

ngắn gọn (tối đa 8 ký tự).

- Nếu bạn đang sử dụng cùng loại

Nếu bạn cho đậu vào hai hoặc ba hộp đựng đậu cùng một lúc (ví dụ vì bạn chỉ sử dụng một

loại đậu), hãy đảm bảo bạn đặt tên cho chúng theo cùng một cách.

Nhập tên bạn muốn cho hộp chứa bean Loại A rồi chạm vào Lưu u.

Bây giờ hãy đặt tên cho hai hộp đựng đậu còn lại.

Tiếp tục sẽ xuất hiện trên màn hình. Bây giờ hãy phân bổ các loại hạt cho đồ uống cà phê.

Phân bổ các loại bean

Một số loại cà phê đư ợc đánh dấu bằng .

Chọn một loại hạt. Bây giờ hãy chọn đồ uống sẽ đư ợc pha chế bằng loại hạt này. Chọn loại hạt tiếp theo và phân bổ cho các đồ uống khác.

Bắt kỳ đồ uống nào còn lại chưa đư ợc chọn sẽ đư ợc phân bổ cho loại hạt thứ ba.

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

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

## Hệ thống đậu

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

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

Ngoài ra, bạn có thể pha chế đồ uống cà phê bằng cà phê xay sẵn (xem “Pha chế đồ uống cà phê bằng cà phê xay” trong chương “Pha chế cà phê”). Nguy cơ hư hỏng máy xay do vận hành

không đúng cách.

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

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

Chỉ cho hạt cà phê rang vào hộp đựng hạt.

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

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

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

### Thay đổi cài đặt hệ thống bean (Loại bean)

Menu Đồ uống được hiển thị. Chạm vào .

Chạm vào Cài đặt .

Chạm vào Loại hạt.

Chọn một loại hạt.

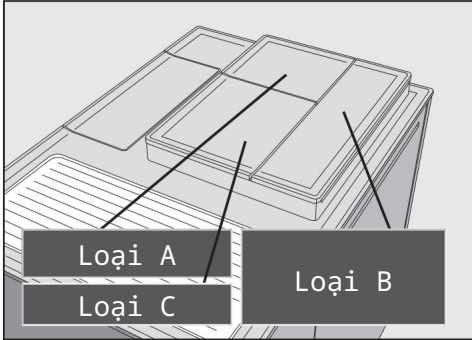
Bây giờ bạn có thể thay đổi tên hoặc phân bổ.

Mẹo: Nếu bạn muốn phân bổ một loại hạt khác cho một thức uống cà phê, bạn cũng có thể thực hiện việc này trong mục Thay đổi thông số (xem “Tham số - Loại hạt”).

## Hệ thống đậu

Đổi tên các loại bean

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



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

- Chọn tên ngắn gọn (tối đa 8 ký tự).
- Nếu bạn đang sử dụng cùng loại Nếu bạn cho đậu vào hai hoặc ba hộp đựng đậu cùng một lúc (ví dụ vì bạn chỉ sử dụng một loại đậu), hãy đảm bảo bạn đặt tên cho chúng theo cùng một cách.

Nhấn vào **Đổi tên**.

Trình chỉnh sửa sẽ mở ra trên màn hình.

Nhập tên bạn muốn rồi chạm vào **Lưu**.

Nếu bạn dán nhãn hai hộp đựng hạt cà phê cùng tên và quyết định đổi tên một trong hai hộp sau đó, bạn phải phân bổ đồ uống cà phê vào hộp đựng hạt đư ợc dán nhãn gần đây hơn để sử dụng loại hạt cà phê mới.

Nếu không, hệ thống sẽ mặc định sử dụng hạt cà phê từ hộp đựng còn nguyên tên ban đầu.

Thay đổi phân bổ loại bean

Nếu bạn đã tạo thêm các cấu hình với đồ uống cà phê vào cấu hình tiêu chuẩn của Miele, loại hạt cà phê có thể đư ợc phân bổ riêng cho từng đồ uống trong mỗi cấu hình.

Nhấn vào **Thay đổi phân bổ**.

Nếu bạn đã thiết lập một hoặc nhiều hồ sơ và lưu ít nhất một đồ uống cà phê, trư ớc tiên hãy chọn hồ sơ. Chọn hồ sơ mà

bạn muốn phân bổ loại hạt.

Tất cả các loại đồ uống cà phê sẽ đư ợc liệt

kê. Các loại đồ uống đã đư ợc phân bổ sẽ đư ợc chỉ ra bằng .

Thay đổi phân bổ nếu cần. Nhấn **OK** để xác nhận.

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

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



## Đổ đầy bình nước

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

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

Thay nước trong bình chứa nước mỗi ngày.

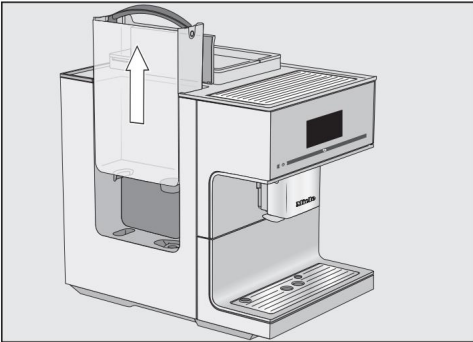
Nếu bình chứa nước không được lắp đúng cách (ví dụ, đặt quá cao hoặc nghiêng), nước có thể rò rỉ từ van phân phối.

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

Nguy cơ hư hỏng do vận hành không đúng cách.

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

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



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.

Lắp lại bình chứa nước.

Đóng nắp lại.

## Bật và tắt

---

Chuyển đổi máy pha cà phê  
TRÊN

Chạm vào công tắc Bật/Tắt .

Miele sẽ xuất hiện thoáng qua trên màn hình.

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

Bây giờ bạn có thể pha đồ uống.

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

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

Bạn sẽ nghe thấy tiếng động kèm theo.

Tắt máy pha cà phê Chạm vào công tắc Bật/Tắt

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

Chuẩn bị cho thời gian dài không sử dụng  
Nếu không sử dụng máy pha cà

phê trong hơn 3 ngày, chẳng hạn như khi đi nghỉ, hãy chuẩn bị thiết bị cho thời gian này.

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

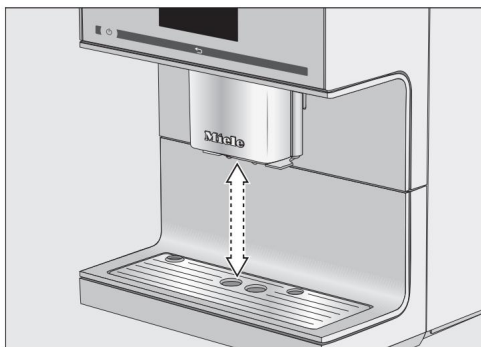
lưu ống tất cả các bộ phận, bao gồm cả bộ phận pha chế và bên trong thiết bị. Rút phích cắm điện của máy pha cà phê để ngắt kết nối khỏi nguồn điện.

Thời gian đũa thiết lập sẽ đũa lưu u tối đa mười ngày và sau đó sẽ cần phải thiết lập lại. Cài đặt hẹn giờ, hồ sơ và các cài đặt khác sẽ đũa 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.

Di chuyển vòi trung tâm vào vị trí bảo trì. Bạn có thể tắt chức năng điều chỉnh vòi tự

động. Vòi trung tâm sau đó sẽ ở vị trí trên trong khi pha chế đồ uống. 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. Để di chuyển vòi trung tâm vào vị trí bảo trì, hãy chạm vào trong 3 giây.

Mẹo: Khi máy pha cà phê tắt, vòi trung tâm sẽ ở vị trí giữa. Ở vị trí giữa này, bạn có thể tháo và vệ sinh các bộ phận vòi trung tâm bất cứ lúc nào.

Bật và tắt chức năng điều chỉnh vòi

Menu Đồ uống đư ợc hiển thị.

Chạm vào

. Chạm vào Cài

đặt . Chạm vào Điều

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

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã đư ợc lưu.

## Làm nóng cốc

### Nguy cơ quá nhiệt do

thông gió không đủ.

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

Đảm bảo có đủ thông gió xung quanh  
máy pha cà phê, ví dụ, không đ ậy cốc  
trên bộ phận làm nóng cốc bằng khăn lau bát  
đĩa.

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

Các tách cà phê luôn phải đư ợc làm nóng trư ớc  
để h ư ớng vị của cà phê phát triển và nhiệt độ của  
cà phê đư ợc giữ nguyên.

Khi chức năng làm nóng cốc đư ợc kích hoạt, giá  
đ ờ cốc sẽ đư ợc làm nóng liên tục cho đến khi máy  
pha cà phê tắt.

Điều này làm tăng mức tiêu thụ  
năng lượng của máy pha cà phê.

### Bật hoặc tắt máy làm nóng cốc

Menu Đồ uống đư ợc hiển thị. Chạm

vào .

Chạm vào Cài đặt.

Chạm vào Làm nóng

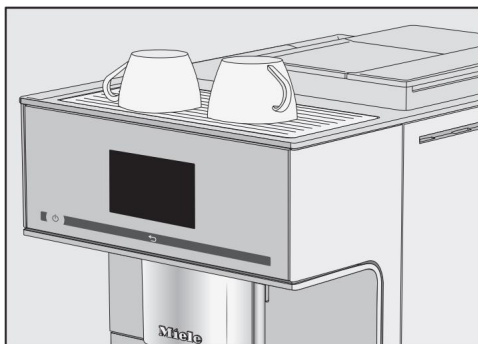
cốc. Chọn cài đặt cần thiết để bật hoặc tắt  
chức năng làm nóng cốc.

Xác nhận bằng OK.

Cài đặt hiện đã đư ợc lưu.

Máy pha cà phê đư ợc giao khi chức năng làm nóng  
cốc đã tắt.

### Làm nóng cốc trư ớc



Xếp các cốc hoặc ly vào bộ phận hâm nóng cốc  
ở phía trên máy pha cà phê.

## Chuẩn bị đồ uống

### Cà phê

#### Nguyên cơ bị bỏng ở máy rót.

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

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Đồ uống cà phê chi tiết

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

- Café au lait là một loại cà phê espresso pha với một ít sữa nóng.
- Caffè Americano bao gồm tỷ lệ bằng nhau của espresso và nước nóng. Espresso được pha trữ, sau đó nước nóng được rót ra.
- Caffè Latte gồm có cà phê và sữa nóng.
- Cappuccino bao gồm khoảng 2/3 bột sữa và 1/3 cà phê espresso.
- Cappuccino Italiano có cùng một tỷ lệ bột sữa và espresso như cappuccino. Sự khác biệt là espresso được thêm vào trữ 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 là một loại espresso có thêm một ít bột sữa ở trên.

Chọn một chiếc cốc có thể chứa được ít nhất 1/2 cốc (3,5 oz) 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.

- Lungo là một loại cà phê có giá trị đáng kể nhiều nước hơn.

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

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

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

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

Sữa và các sản phẩm thay thế sữa

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

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

Sữa bò tự nhiên có chứa vi khuẩn.

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

## Chuẩn bị đồ uống

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

Sau khi thiết bị nóng lên, sữa sẽ được hút vào vòi trung tâm, nơi sữa được làm nóng bằng hơi nước và cũng được tạo bọt cho các loại đồ uống cần có bọt sữa. Tuy nhiên, độ đặc của bột sữa sẽ thay đổi rất nhiều tùy thuộc vào loại sữa được sử dụng. Không phải tất cả các loại sữa đều phù hợp để tạo bọt sữa.

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

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

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

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

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

Không lắc các sản phẩm sữa thay thế.

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

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

### Chuẩn bị bình đựng sữa

Sữa không được làm mát trong bình đựng sữa.

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

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

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

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

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

Nối ống thép không gỉ vào bên trong nắp. Đảm bảo rằng đầu nghiêng của ống thép không gỉ hướng xuống dưới. Nếu bạn sử dụng các sản phẩm từ sữa thay thế, hãy đảm bảo

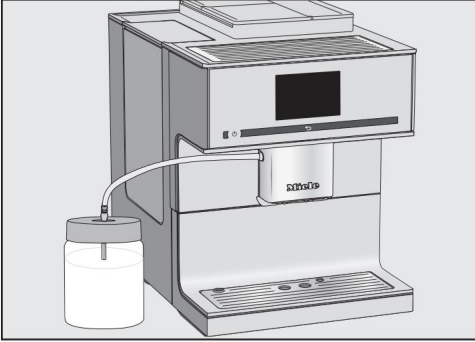
rằng bạn khuấy đều. Để đảm bảo chế biến tốt nhất, các sản phẩm từ sữa thay thế phải được khuấy và không được lắc.

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

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

Đậy kín nắp bình đựng sữa.

## Chuẩn bị đồ uống



Đặt bình đựng sữa bên cạnh máy pha cà phê.

Nối đư ống ống dẫn sữa vào nắp bình đựng sữa.

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

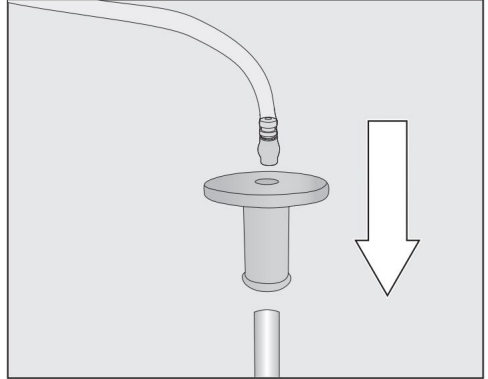
Mẹo: Ống sữa sẽ dễ lắp hơn khi vòi ở giữa ở vị trí bảo trì. Chạm vào cảm biến trong 3 giây.

Sử dụng hộp sữa với ống hút sữa

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

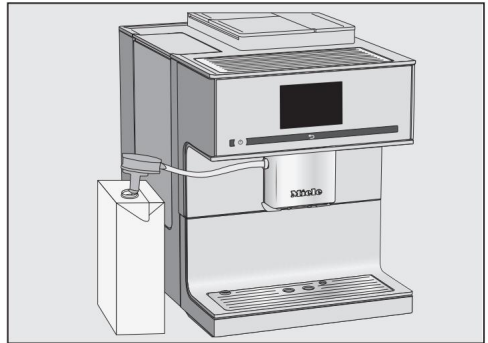
Ống hút sữa cho phép bạn pha sữa trực tiếp từ hộp sữa hoặc các vật chứa phù hợp khác. Ống hút sữa bao gồm bộ phận kết nối và một ống thép không gỉ dài.

Mẹo: Để có bột sữa chất lượng cao, hãy luôn sử dụng sữa lạnh ( $< 50^{\circ}\text{F}/10^{\circ}\text{C}$ ).



Kết nối bộ phận kết nối với ống xi phông sữa.  
Kết nối đư ống

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 đư ợc khuấy chứ không đư ợc 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 sữa sẽ dễ lắp hơn khi vòi ở giữa ở vị trí bảo trì. Chạm vào cảm biến trong 3 giây.

## Chuẩn bị đồ uống

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

Pha chế đồ uống cà phê Có thể

hiển thị và chọn thêm đồ uống bằng nút mũi tên .

Menu đồ uống dư ở hiển thị. Nếu

bạn muốn pha cà phê với

sữa, chuẩn bị bình đựng sữa hoặc hộp đựng sữa có ống hút sữa.



Đặt một chiếc cốc dư ở vòi ở giữa. Chạm vào

biểu tượng hoặc tên loại cà phê bạn muốn pha.

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Hủy một đồ uống Bạn có

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

Hủy từng thành phần đồ uống riêng lẻ Nhấn Dừng.

Hủy toàn bộ quá trình pha chế đồ uống Chạm vào Hủy.

Bắn đôi

Chọn chức năng DoubleShot nếu bạn muốn có một tách cà phê đặc biệt đậm đà và thơm ngon.

Trong trường hợp này, nhiều hơn

Hạt cà phê sẽ được xay và pha giữa chừng. Thời gian chiết xuất ngắn hơn có nghĩa là sẽ giải phóng ít mùi thơm không mong muốn và hợp chất đắng 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".

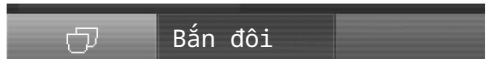
Pha cà phê DoubleShot Menu Đồ uống

được hiển thị. Đặt một cốc dư ở

vòi ở giữa.

Chọn một loại đồ uống cà phê.

Quá trình phân phối sẽ bắt đầu và thông tin sau sẽ xuất hiện ở cuối màn hình:



Nhấn vào DoubleShot.

Điều này sẽ làm tăng gấp đôi lượng hạt cà phê được xay và pha.

Pha hai phần Với chức năng

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



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

Nhấn .

Chọn một thức uống.



## Chuẩn bị đồ uống

Hai phần đồ uống sẽ được phân phối.

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

Bạn có thể pha nhiều cốc cà phê liên tiếp bằng chức năng Coffee Pot (tối đa 1 L), ví dụ, để đổ đầy một bình cà phê. Chức năng này có thể pha tới tám cốc cà phê.

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 vật chứa đủ lớn dưới vòi trung tâm.  
Chọn Bình pha cà phê.

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

trên màn hình.

Mỗi phần cà phê sẽ được xay, pha và rót riêng. Bạn có thể theo dõi quy trình trên màn hình.

Hủy bình pha cà phê Bạn có

thể dừng quá trình pha chế bất cứ lúc nào.  
Nhấn Hủy.

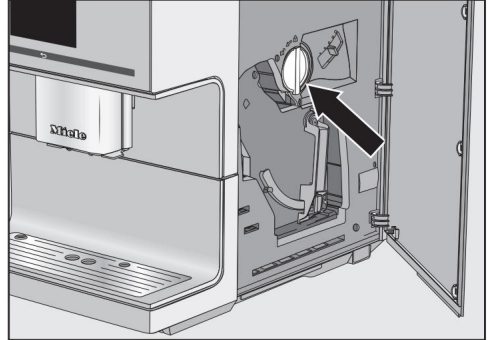
Làm đồ uống cà phê từ cà phê xay

Bạn có thể pha cà phê bằng cà phê xay sẵn. Điều này cho phép bạn pha cà phê không chứa caffeine ngay cả khi 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 thêm vào để pha cà phê tiếp theo.

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

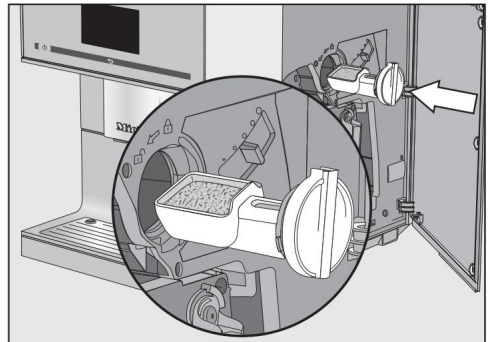
Thêm cà phê xay



Muỗng cà phê được tích hợp vào ngăn đựng cà phê xay. Mở cửa máy. Xoay

tay cầm (xem mũi tên) sang trái để

tháo ngăn đựng cà phê xay.



Đổ đầy muỗng cà phê đã chuẩn bị sẵn cà phê xay. Đẩy ngăn đựng cà phê xay theo chiều ngang vào máng đựng cà phê xay.

## Chuẩn bị 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 bộ phận pha chế với cà phê xay và đóng máng cà phê xay. Đóng cửa thiết bị.

Sử dụng cà phê xay? xuất hiện trên màn hình

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 dư dôi vào ở giữa.

Chọn một thức uống.

Bây giờ cà phê sẽ được pha.

Nếu bạn chọn Không, cà phê xay sẽ được đổ vào hộp đựng bã mà không cần pha. Thiết bị sẽ được rửa sạch.

## Trà

Thiết bị 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 thuộc vào điều kiện môi trường xung quanh.

Khi pha trà, bạn có thể chọn từ các tùy chọn sau: - trà xanh khoảng 175°F (80°C)

- trà thảo mộc khoảng 195°F (90°C) - trà

trái cây khoảng 195°F (90°C) - trà đen khoảng

195°F (90°C)

Loại trà quyết định nhiệt độ cài đặt sẵn cho vòi.

Nhiệt độ phân phối tự động ứng

được Miele khuyến dùng để pha trà đen, trà xanh, trà thảo mộc hoặc trà trái cây.

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

Hướng 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.

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").

Mẹo: Bảo quản trà ở nơi tối và khô trong hộp đậy kín. Tốt nhất là mua số lượng ít hơn để tránh mất mát.

hướng thơm.

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

## Chuẩn bị đồ uống

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 được hiển thị. Chọn Hẹn giờ.

Chọn TeaTimer.

- Bật: TeaTimer được hiển thị trong khi nước nóng đang được chuẩn bị. TeaTimer có thể được hiển thị khi nước nóng đã sẵn sàng.

- Tắt: TeaTimer không được hiển thị.

Chọn cài đặt mong muốn.

Xác nhận bằng OK.

Pha 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 rót chất lỏng nóng hoặc hơi nước.

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Vòi nước nóng nằm bên phải vòi ở giữa.

Sử dụng nút mũi 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 được hiển thị. Để

trà rời vào bộ lọc trà hoặc

tự động tự hoặc lấy một túi trà ra khỏi gói.

Đặt bộ lọc trà hoặc túi trà vào tách trà.



Đặt cốc dưới vòi nước nóng. Chọn loại trà

trên màn hình.

Nước nóng sẽ được rót vào cốc.

Bây giờ bạn có thể bắt đầu hẹn giờ nấu ăn cho thời gian pha trà nếu TeaTimer được bật.

Khởi động TeaTimer TeaTimer xuất hiện ở góc dưới bên trái màn hình.

Ngủ nghỉ pha trà

Nhấn vào TeaTimer.

TeaTimer sẽ được chọn. Sau khi pha, trình chỉnh sửa sẽ mở ra với thời gian được đề xuất. Thay đổi

thời gian pha nếu cần. Xác nhận bằng OK.

Một tín hiệu âm thanh sẽ vang lên sau khi thời gian pha đã trôi qua.

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

Hủy pha trà Nhấn Dừng hoặc

Hủy.

## Chuẩn bị đồ uống

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 L), ví dụ như để đổ đầy ấm trà. Chức năng này có thể pha tới tám tách cà phê.

Menu đồ uống đư ợc hiển thị. Đặt

trà hoặc túi trà vào bình trà  
nồi.

Đặt một ấm trà có kích thước phù hợp dư ới  
bình đựng nư ớc nóng.

Chọn Ấm trà.

Chọn loại trà bạn muốn. Chọn số cốc

bạn muốn (3 đến 8). Làm theo hướng dẫn trên  
màn hình.

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

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

Cung cấp nư ớc nóng Nguy

ơ bỏng ở bình nư ớc nóng.

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

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Nư ớc nóng có nhiệt độ khoảng 195°F (90°C)  
khi rót ra.

Lư ợng nư ớc nóng sử dụng có thể đư ợc điều chỉnh  
tùy thuộc vào kích thước của cốc (xem "Kích  
thước khẩu phần").

Menu đồ uống sẽ đư ợc hiển thị.



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

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

Hủy đồ uống Chạm vào

Dừng hoặc Hủy.

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

- Lượng cà phê

- nhiệt độ pha - trữ ớc khi

pha - loại hạt cà

phê

thay đổi thông số đồ uống Menu Đồ

uống đư ợc hiển thị. Chọn Chính sửa.

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 đặt thông số đồ uống.

Nhấn vào Thông số đồ uống.

Chọn Lượng cà phê, Pha

nhiệt độ, quá trình pha chế trữ ớc hoặc loại hạt cà phê.

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

một lần nữa để lưu các cài đặt đã thay đổi.

## Lượng cà phê

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

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

Tăng lượng cà phê để pha đư ợc 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 cho đồ uống cà phê

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

Một số loại hạt 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 trữ ờng đư ợc pha ở nhiệt độ cao hơn.

Pha cà phê xay trữ ớc khi chức năng pha

trữ ớc đư ợc bật, cà phê xay trữ ớc tiên

đư ợc làm ấm bằng một ít nước nóng. Cà phê

xay nở ra một chút. Sau đó, lượng nước còn lại

đư ợc ép qua cà phê đã đư ợc làm ấm ở áp suất

cao. Nếu cà phê của bạn có vị quá nhạt và bạn muốn thêm một chút gia vị và hương vị đậm đà, hãy thử chức năng "Pha trữ ớc".

Tùy thuộc vào loại cà phê đư ợc sử dụng, việc pha trữ ớc có thể làm tăng hương vị.

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

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

Loại hạt Bạn có

thể hiển thị loại hạt nào đư ợc lưu u cho đồ uống cà phê hoặc thay đổi cách phân bổ.

## Cài đặt máy xay

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

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

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

Cà phê được xay quá thô nếu: - Cà phê espresso

hoặc cà phê chảy vào cốc rất nhanh.

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

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

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

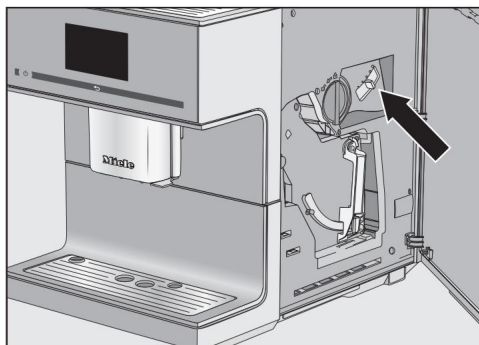
### Điều chỉnh cài đặt máy xay

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

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

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

Bộ điều khiển trượt để điều chỉnh cài đặt máy xay nằm ở phía trên bên phải phía sau cửa thiết bị. Mở cửa thiết bị.



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

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

Đóng cửa máy. Pha một tách cà phê.

Bây giờ bạn có thể điều chỉnh lại cài đặt máy xay.

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

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, nước nóng và các loại trà 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 bọt sữa theo sở thích cá nhân. Bạn cũng có thể thiết lập khẩu phần cho sữa nóng và bọt 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.

Thay đổi kích thước phần Menu Đồ

uống được hiển thị. Đặt cốc

bạn muốn dư ở vị trí trung tâm hoặc vị trí nước nóng. Chạm vào Chỉnh sửa.

Chạm

vào Đổi đồ uống.

Chọn một thức uống.

Nhấn 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.

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

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.

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

## Đặt lại đồ uống

---

Bạn có thể 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 được hiển thị. Nhấn

vào Chính sửa.

Đặt lại đồ uống Chạm vào

Đặt lại đồ uống.

Chọn một thức uống.

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

Nhấn 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 mặc định? xuất hiện trên màn hình.

Nhấn Có để xác nhận.



Ngoài thực đơn đồ uống của Miele (Hồ sơ Miele), bạn có thể tạo tối đa 10 hồ sơ riêng lẻ để đáp ứng các sở thích và nhu cầu 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

được hiển thị. Chạm vào Hồ sơ.

Chạm vào Tạo hồ

sơ.

Trình chỉnh sửa sẽ mở trên màn hình. Nhập

tên bạn muốn (tối đa 8 ký tự). Nhấn Lưu để xác nhận.

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

Gọi một hồ sơ Menu Đồ uống

được hiển thị. Chạm vào Hồ sơ.

Chọn hồ sơ mong

muốn.

Bây giờ bạn có các tùy chọn sau: - tạo đồ uống

được lưu trữ trong hồ sơ - tạo đồ uống -

thay đổi thông số cho

từng đồ uống trong hồ sơ hoặc xóa đồ uống

Xử lý hồ sơ Sau khi đã tạo ít

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

Menu Đồ uống được hiển thị. Chạm

vào Hồ sơ.

Chạm vào Chỉnh sửa.

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 được hiển thị. Chạm

vào Hồ sơ.

Chạm vào Chỉnh

sửa. Chạm vào Thay đổi hồ sơ.

Bây giờ bạn có các tùy chọn sau: - Thủ công:

hồ sơ đã chọn sẽ

duy trì hoạt động cho đến khi bạn chọn hồ sơ khác.

- Sau mỗi lần sử dụng: thiết bị sẽ tự động chuyển lại menu đồ uống Miele sau khi đồ uống được rót ra.

- Khi bật: mỗi lần bật thiết bị, thiết bị sẽ tự động chọn menu đồ uống Miele bất kể chế độ nào được thiết lập trước khi tắt thiết bị lần cuối.

Chọn tùy chọn bạn muốn. Xác nhận bằng OK.

Đổi tên Menu Đồ

uống được hiển thị. Chạm vào Hồ

sơ. Chạm vào

Chỉnh sửa.

Chạm vào Đổi tên. Chọn

hồ sơ mong muốn.

## Hồ sơ

---

Thay đổi tên theo yêu cầu. Nhấn Lưu để xác nhận.

Tên hồ sơ đã thay đổi sẽ được lưu lại.

Xóa hồ sơ Menu Đồ

uống được hiển thị. Chạm vào Hồ

sơ. Chạm vào

Chỉnh sửa.

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 đồ

uống mới dựa trên đồ uống hiện có. Mở hồ sơ

bạn muốn. Nhấn

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 lại các phần cho từng thành phần theo ý muốn.

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

Nhấn Lưu để xác nhận.

Đồ uống mới tạo 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.

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

Số lượng và thông số cho đồ uống cà phê, sữa, nước nóng và trà có thể được điều chỉnh trong từng cấu hình.

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

Chạm vào Chỉnh sửa đồ uống. Chạm

vào Thay 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 xuất hiện trên màn hình. Mở hồ sơ

bạn muốn. Chạm vào Chỉnh

sửa 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 được

hiển thị. Chạm vào Hồ sơ. Chọn

hồ sơ mong 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 dư ý vòì trung tâm.

Chọn đồ uống.

Việc phân phối sẽ bắt đầu.

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

Chế độ chuyên gia không khả dụng nếu bạn đã chọn DoubleShot hoặc hai phần .

## Bật và tắt chế độ Chuyên gia

Menu Đồ uống được hiển thị. Chạm

vào .

Chạm vào Cài đặt .

Chạm vào Chế độ

chuyên gia. Chọn tùy chọn bạn muốn bật hoặc tắt

Chế độ chuyên gia.

Nhấn OK để xác nhận.

Nếu chế độ Chuyên gia được bật, giờ đây bạn có thể thay đổi kích thước khẩu phần trong khi đồ uống đang được rót.

Chế độ chuyên gia: thay đổi kích thước khẩu phần. Menu Đồ uống

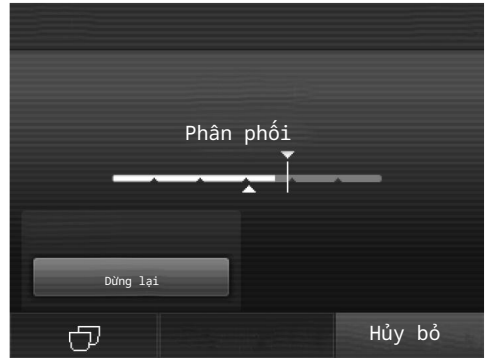
sẽ được hiển thị.

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

Thay đổi kích thước khẩu phần

Chọn một thức uống.

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



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

# Cài đặt

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

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

Truy cập menu "Cài đặt" Menu Đồ uống được hiển thị.

Nhấn . Nhấn 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 nếu có thể, vị trí của bạn cho tất cả văn bản hiển thị.

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

Thời gian trong

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

Hiển thị thời gian trong

ngày Bạn có thể chọn một trong các tùy chọn sau:  
- Bật:

Thời gian và ngày tháng luôn hiển thị trên màn hình khi thiết bị đã tắt.

- Tắt: Thời gian và ngày tháng sẽ không hiển thị trên màn hình khi thiết bị đã tắt.

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

Chỉ có thể bật chức năng hiển thị thời gian trong ngày khi máy pha cà phê được kết nối mạng.

Khi màn hình hiển thị thời gian trong ngày được bật, mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê tăng lên. Một thông báo sẽ xuất hiện trên màn hình để thông báo cho bạn về điều này.

Định dạng đồng hồ

Có các tùy chọn sau: - 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 Wi-Fi và đăng nhập vào ứng dụng Miele, thời gian sẽ được đồng bộ hóa dựa trên cài đặt vị trí trong ứng dụng Miele.

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 tắt tại)

- tắt sau một khoảng thời gian nhất định nếu không có nút nào đư ợc nhấn hoặc đồ uống chưa đư ợc pha

( Tắt sau; chỉ khả dụng với 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 đư ợc kích hoạt và dành ít nhất một ngày trong tuần.

Chọn bộ hẹn giờ

Có các tùy chọn sau:

- Timer 1: Bật lúc, Tắt lúc, Tắt sau đó
- 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 đư ợc pha chế, máy sẽ không tự động bật lại.

Điều này giúp máy pha cà phê không tự động bật khi không cần thiết, ví dụ như khi bạn đang đi nghỉ.

Tuy nhiên, thời gian đã lập trình sẽ vẫn nằm trong bộ nhớ và sẽ đư ợc 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 n, thời gian đã lập trình sẽ đư ợc lưu trong bộ nhớ và sẽ đư ợc 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 nút nào đư ợc nhấn hoặc không có đồ uống nào đư ợc pha chế, máy pha cà phê sẽ tự tắt sau 20 phút để tiết kiệm năng 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 trong

tuần đã chọn sẽ đư ợc đánh dấu bằng . Chọn ngày trong tuần

cần thiết. Khi tắt cả các ngày trong tuần cần thiết đã đư ợc đánh dấu, hãy xác nhận bằng OK.

Kích hoạt và hủy kích hoạt bộ hẹn giờ Nếu bạn đã

chọn Bật hoặc Làm mờ ban đêm để hiển thị thời gian: khi Bật vào lúc đư ợc kích hoạt cho bộ hẹn giờ, biểu tượng và thời gian bật mong muốn sẽ xuất hiện trên màn hình 23:59 giờ trước.

Nếu khóa hệ thống đư ợc kích hoạt, tùy chọn Bật vào cho bộ hẹn giờ không thể đư ợc chọn.

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

# Cài đặt

## 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 tắt đèn.

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.

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

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

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

Không sử dụng nước có ga.

Mẹo: Nếu độ cứng của nước > 22 gpg (21°dH), 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 của bạn sẽ ít cần phải tẩy cặn hơn và sẽ ít tác động đến môi trường hơn vì sẽ sử dụng ít chất tẩy cặn hơn.

Độ cứng của nước được thiết lập ở mức 3 tại nhà máy.

Máy có bốn mức độ cứng có thể lập trình:

°dH gr/gal	ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Bộ-điều*
0-8.4	0 - 8,7	Mềm 1
8.4-14	8,7 - 14,6	Trung bình 2
14-21	14,6 - 21,9	Khó 3
> 21	> 21,9	Rất khó 4

\* Mức độ cứng hiển thị trên màn hình có thể khác với mức độ cứng được chỉ định ở khu vực của bạn. Bạn phải tuân theo các giá trị trong biểu đồ để thiết lập mức độ cứng của nước chính xác cho khu vực của 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 được bao nhiêu phần trước khi cần phải khử dầu mỡ cho bộ phận pha chế (Số lần sử dụng cho đến).

Để quay lại màn hình trước đó, hãy chạm vào .

## Khóa hệ thống

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

Kích hoạt và hủy kích hoạt khóa hệ thống

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

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

tắc Bật/Tắt, sẽ xuất hiện. Nhấn cho đến khi hứ ớng dẫn

có liên quan xuất hiện trên màn hình.

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

Miele@home Các điểm sau

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

xuất hiện nếu máy pha cà phê chưa đư ợc kết nối với mạng Wi-Fi hoặc cấu hình Mạng đã đư ợc đặt lại.

- Hủy kích hoạt\* / Kích hoạt\*: Các cài đặt cho mạng Wi-Fi vẫn đư ợc giữ nguyên, như ng mạng sẽ đư ợc bật hoặc tắt.
- Trạng thái kết nối\*: Thông tin về Kết nối Wi-Fi đư ợc hiển thị. Các ký hiệu cho biết cữ ờng độ kết nối.
- Thiết lập lại\*: Các thiết lập cho mạng Wi-Fi hiện tại sẽ đư ợc thiết lập lại. Kết nối Wi-Fi sẽ đư ợc thiết lập lại.

\* Tùy chọn menu này xuất hiện nếu

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

Độ sáng Bạn có thể

cài đặt độ sáng màn hình trên biểu đồ thanh.

## Âm lượng

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

## Dịch vụ

Làm bay hớ i hệ thống cà phê Bạn nên loại bỏ

hết nư ớc khỏi đư ờng ống của máy pha cà phê (làm bay hớ i máy) trư ớc khi cất giữ trong thời gian dài hoặc vận chuyển đi xa (xem phần "Vận chuyển").

Chế độ demo

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

Chức năng chế độ Demo cho phép trình diễn máy pha cà phê tại các cửa hàng hoặc phòng trưng bày. Ở chế độ này, máy sẽ sáng đèn như ng không thể pha đồ uống hoặc thực hiện các hành động khác.

## Cài đặt mặc định của nhà máy

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

Vui lòng tham khảo biểu đồ "Tổng quan về các cài đặt khả dụng" để biết các cài đặt mặc định của nhà máy.

# Cài đặt

---

## Cài đặt máy

Những mục sau đây sẽ không đư ợc thiết lập lại:

- Số lư ợng đồ uống đã pha chế và trạng thái của máy (Số lư ợng phần cho đến khi máy cần tẩy cặn, ... bộ phận pha chế cần tẩy dầu mỡ)
- Ngôn ngữ -  
Thời gian và ngày tháng
- Hồ sơ và đồ uống liên quan  
(việc phân bổ các loại đậu vào đồ uống đư ợc thiết lập lại)

Bộ hẹn giờ tẩy cặn đư ợc đặt lại về 04:00 sáng.

Cấu hình mạng Cài đặt cho mạng

Wi-Fi sẽ đư ợc thiết lập lại.

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



Máy pha cà phê của bạn được trang bị Wi-Fi 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 lưu ý về 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 Wi-Fi. Điều này vẫn áp dụng ngay cả khi máy pha cà phê đã tắt.

## Thiết lập mạng (Mạng ở nhà)

Mạng bị vô hiệu hóa tại nhà máy.

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

Menu Cài đặt 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 - thông 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 đã được thiết lập thành công sẽ xuất hiện trên màn hình.

Thiết lập lại mạng Nếu mạng Wi-Fi của bạn đã

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

Menu Cài đặt được hiển thị. Chạm vào

Miele@home. Chạm vào

Thiết lập một lần nữa.

Làm 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 Wi-Fi.

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

Điều khiển từ xa được kích hoạt tại nhà máy.

Bật hoặc tắt điều khiển từ xa Menu Đồ uống

được hiển thị. Chạm vào . Chạm

vào Cài đặt

. Chạm vào Điều

kiểm soát từ xa. Chọn tùy

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

# Mạng lưới

## Chuẩn bị MobileStart Ngay

cơ bông ở vòi.

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

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

Sữa không được làm mát trong bình đựng sữa hoặc trong hộp đựng sữa.

Sữa có thể bị hỏng nếu để trong bình đựng sữa hoặc 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 hoặc hộp 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.

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

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

- Chức năng điều khiển từ xa và MobileStart đã được bật.

Đảm bảo rằng máy pha cà phê sẵn sàng sử dụng - ví dụ, kiểm tra xem bình đựng nước và bình đựng đậu đã được đổ đầy chưa. Đặt một chiếc cốc rỗng đủ lớn

đi ở vòi ở giữa.

Bật và tắt MobileStart Nếu bạn muốn bật

MobileStart, chức năng Điều khiển từ xa phải được bật.

Menu Đồ uống được hiển thị. Chạm vào .

Chạm vào Cài đặt

. Chạm vào

MobileStart. Chọn tùy chọn có liên quan để chuyển đổi Bật hoặc tắt MobileStart .

Bây giờ bạn có thể bắt đầu pha chế đồ uống thông qua ứng dụng.

Nếu bạn pha chế đồ uống qua ứng dụng, bạn sẽ được thông báo khi đồ uống được rót ra bằng tín hiệu âm thanh và hình ảnh. Những tín hiệu cảnh báo này không thể thay đổi hoặc tắt.

Khi MobileStart được bật, biểu tượng sẽ sáng lên và thời gian trong ngày luôn hiển thị trên màn hình máy pha cà phê khi máy tắt.

Quá trình khử cặn tự động và rửa kích hoạt sẽ không bắt đầu nếu MobileStart được bật.

Đừng uống cũng không được làm ấm trước khi bật máy, nghĩa là cốc đi đi vòi trung tâm không được đổ đầy nước rửa.

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.

Ngay sau khi bạn pha đồ uống thông qua ứng dụng hoặc mở cửa thiết bị, MobileStart sẽ tự động tắt.

## 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.

Bản cập nhật có thể mất vài phút để cài đặt.

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.

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 khi cập nhật. Nếu không, quá trình cập nhật sẽ bị hủy bỏ và sẽ không được cài đặt.
- Một số bản cập nhật phần mềm chỉ có thể được thực hiện bởi Miele Service.

## Vệ sinh và chăm sóc

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

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

Vệ sinh máy pha cà phê thường xuyên.

Tổng quan về khoảng thời gian vệ sinh

Tần suất khuyến nghị	Tôi phải vệ sinh/bảo dưỡng những gì?
Hàng ngày (vào cuối ngày)	Bình đựng nước
	Thùng chứa bã
	Khay hứng nước và nắp đậy khay hứng nước
	Bình đựng sữa
	Ống hút sữa
Một lần một tuần (thường xuyên hơn nếu bạn dùng nhiều)	Cảm biến vanh cốc
	Vòi trung tâm
	Đơn vị pha chế
Một tháng một lần	Khu vực bên dưới bộ phận pha chế và khay hứng nước
	Vỏ bọc
	Hộp đựng đậu
Khi được nhắc nhở	Máng đựng cà phê xay và ngăn đựng cà phê xay
	Bộ lọc bình chứa nước (hoặc tùy theo yêu cầu)
	Ống sữa
	Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha chế (sử dụng viên tẩy rửa)
	Tẩy cặn thiết bị 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 với nước ấm. Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào.

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

- Nắp vòi trung tâm bằng thép không gỉ
- Cầm biến cốc
- Đơn vị pha chế
- Nắp hộp đựng hạt cà phê

- Bảng điều khiển phía dưới

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

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

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

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

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

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

- Vòi trung tâm (không có 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 máy rót khi đang rót chất lỏng nóng và hơi nước.

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

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

Nguy cơ hư hỏng do hơi ẩm xâm nhập.

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

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

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

## Vệ sinh và chăm sóc

### Chất tẩy rửa không phù hợp

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

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

Để tránh làm hỏng bề mặt thiết bị, không sử dụng các chất tẩy rửa sau đây: - chất tẩy rửa có chứa soda, amoniac, axit

hoặc cloxua - chất tẩy rửa gốc dung môi - chất tẩy rửa có chứa chất tẩy cặn (không

thích hợp để vệ sinh vỏ máy)

- chất tẩy rửa thép không gỉ

- chất tẩy rửa máy rửa chén (không thích hợp để vệ sinh vỏ máy) - chất tẩy rửa

kính - chất tẩy rửa

cho bếp nấu bằng gốm kính

- chất tẩy rửa lò nư ớc

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

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

- miếng bọt biển tẩy -

dụng cụ cạo kim loại sắc nhọn

- len thép hoặc dây thép không gỉ  
ngư ời lau chùi

### Vệ sinh khay hứng nư ớc và bình chứa bã Ngư ơ bị

bỏ 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 nư ớc phun ra rất nóng và có thể gây bỏng.

Nếu đư ờng ống vừa đư ợc rửa sạch, hãy đợi một lúc trư ớc khi tháo khay hứng nư ớc ra khỏi máy pha cà phê.

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

Không chạm vào các bộ phận nóng.

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

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

Bình chứa bã cà phê nằm trong khay hứng nư ớc.

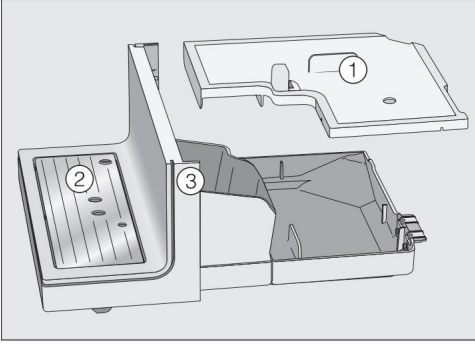
Tháo khay hứng nư ớc và hộp đựng bã khi máy pha cà phê đang bật. Nếu không, thông báo " Rỗng khay hứng nư ớc và hộp đựng bã " sẽ xuất hiện trên màn hình, ngay cả khi khay hứng nư ớc và/hoặc hộp đựng bã chưa đư ợc đổ đầy đến mức tối đa.

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

Nư ớc từ quá trình rửa cũng tích tụ trong bình chứa bã. Đổ hết khay hứng

nư ớc và bình chứa bã.

## Vệ sinh và chăm sóc



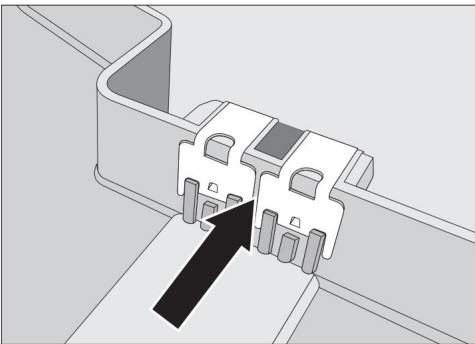
Tháo nắp khay hứng nư ớc , khay hứng nư ớc và tấm chắn phía dư ới .

Chỉ vệ sinh tấm dư ới bằng tay, sử dụng nư ớc ấm và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

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 nư ớc, hộp đựng bã, nắp và nắp khay hứng nư ớc kỹ hơ n, hãy rửa chúng trong máy rửa chén thứ ờng xuyên.



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

Các điểm tiếp xúc sẽ không thể phát hiện khay hứng nư ớc 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 dư ới khay hứng nư ớc.

Lắp lại hộp đựng bã, nắp và tấm chắn phía dư ới trư ớc khi đẩy khay hứng nư ớc nhỏ giọt trở lại máy pha cà phê. Đảm bảo khay hứng nư ớc nhỏ giọt đã được đẩy vào máy hết mức có thể.

Vệ sinh nắp khay hứng nư ớc Tháo nắp khay

hứng nư ớc. Vệ sinh nắp khay hứng

nư ớc bằng tay

sử dụng dung dịch nư ớc ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng. Làm khô

nắp khay hứng nư ớc.



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

Mẹo: Để vệ sinh khay hứng nư ớc sạch hơ n, hãy rửa khay bằng máy rửa chén thứ ờng xuyên.

## Vệ sinh và chăm sóc

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

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

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

Cẩn thận vệ sinh và lau khô bề mặt bình chứa nước trong máy pha cà phê, đặc biệt là

hốc tư ống.

Lắp lại bình chứa nước.

Đảm bảo van, mặt dư ới của bình chứa nước và bề mặt máy pha cà phê nơi bình chứa nước được đặt đều sạch sẽ.

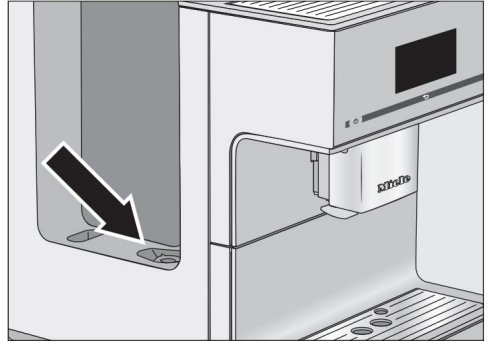
Nếu không, bình chứa nước sẽ không được đặt đúng vị trí.

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 thiết bị.

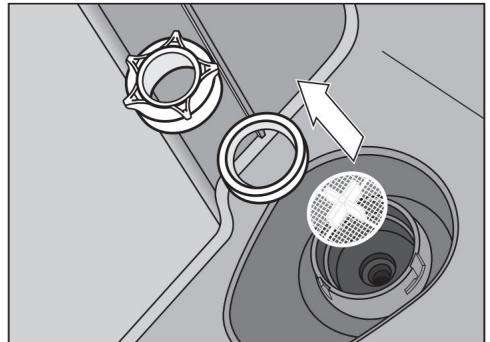
Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nước

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



Bộ lọc bình chứa nước nằm bên dư ới 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 dư ới vòi nước đang chảy

Nước.

Sau đó lắp lại bộ lọc (với hình chữ thập hướng lên trên) và vòng đệm.

Phần mở của vòng đệm phải hướng xuống dư ới.

Vặn chặt nắp lại.

Lắp lại bình chứa nước.



## Vệ sinh và chăm sóc

Vệ sinh vòi trung tâm bằng máy pha cà phê cappuccinatore tích hợp Ngoại trừ nắp

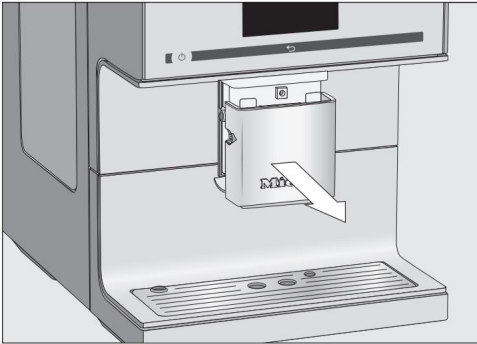
thép không gỉ, tất cả các bộ phận của vòi trung tâm phải được vệ sinh trong máy rửa chén ít nhất một lần một tuần. Điều này sẽ loại bỏ cặn cà phê và cặn sữa hiệu quả.

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

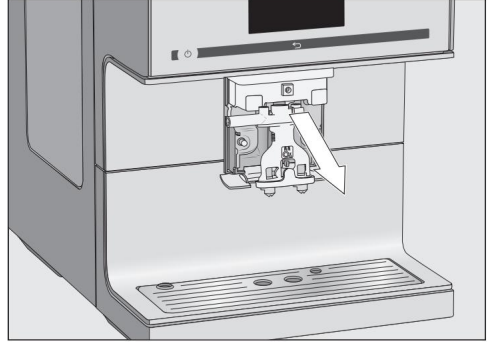
Menu đồ uống sẽ được hiển thị.

Nếu vòi trung tâm ở vị trí trên cùng, vòi không thể tháo rời. Vòi trung tâm phải được di chuyển đến vị trí bảo trì để thực hiện việc này. Nhấn trong 3 giây.

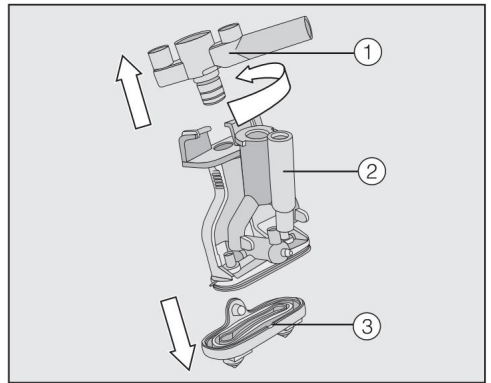
Vòi trung tâm sẽ di chuyển vào vị trí bảo trì.



Kéo nắp thép không gỉ ra.

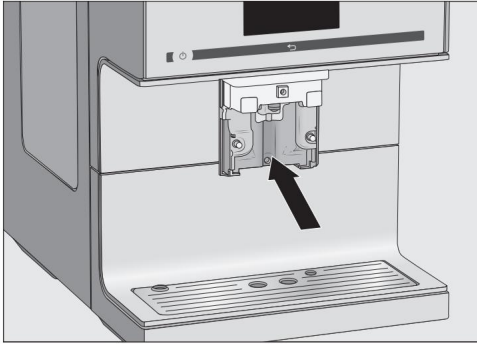


Tháo bộ phận phân phối về phía trước.



Vặn phần trên bằng giá đỡ ống sữa. Kéo bộ phận ra. Sau đó kéo phần hình chữ Y ra. Tháo vòi rót. Vệ sinh kỹ lưỡng ống tất cả các bộ phận.

## Vệ sinh và chăm sóc



Lau sạch bề mặt của vòi trung tâm bằng khăn ẩm.

Nếu các bộ phận kết nối ống sữa bị tắc, hãy vệ sinh chúng dư ới vòi nư ớc chảy bằng bàn chải đi kèm: Cắm bàn chải vào ống

miếng nổi. Di chuyển nó qua lại cho đến khi loại bỏ hết cặn sữa.

Lắp lại vòi trung tâm Bộ phận phân phối sẽ

dễ lắp lại hơn nếu từng bộ phận riêng lẻ dư ợc làm ẩm bằng nư ớc dư ớc. Lắp lại bộ phận phân phối. Đẩy vòi phân phối chắc chắn trở lại bộ phận phân phối.

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

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

Nhấn OK.

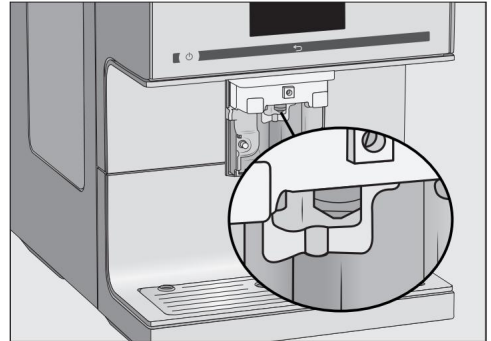
Mẹo: Nếu máy pha cà phê đã tắt, bạn có thể tháo rời và vệ sinh các bộ phận vòi trung tâm bất cứ lúc nào.

Vệ sinh tia hơi i nư ớc Vệ sinh tia hơi i nư ớc mỗi tháng một lần.

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

Kéo nắp thép không gỉ ra.

Tháo bộ phận phân phối về phía dư ớc.



Đẩy bàn chải làm sạch vào luồng hơi i nư ớc tối đa 3/4" (1 cm).

Làm sạch tia hơi i nư ớc 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 dư ới vòi trung tâm.



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

Cắm biến vành cốc đư ợc nhá ra. Làm

sạch cắm biến vành cốc bằng tay với dung dịch  
nư ớc ấ m nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng.

Làm khô cắm biến vành

cốc.

Để cài đặt lại:

Nhấn cắm biến vành cốc từ bên dư ới vào giá đỡ  
trên vòi trung tâm.

Vệ sinh ống hút sữa Vệ sinh ống hút sữa

hàng ngày. Rửa sạch ống hút sữa dư ới

vòi nư ớc chảy

Nư ớc.

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

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

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

Sau đó, rửa sạch các bộ phận dư ới vòi nư ớc  
chảy.

Làm khô các bộ phận.

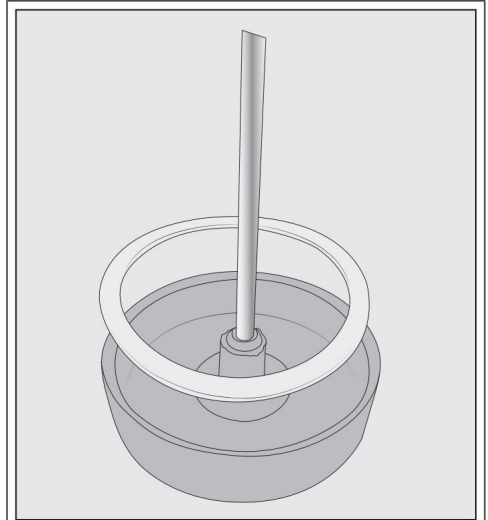
Mẹo: Để vệ sinh từng bộ phận kỹ lư ỡng hơ n, hãy  
rửa chúng trong máy rửa chén theo định kỳ.

Vệ sinh bình sữa Vệ sinh bình sữa

hàng ngày. Mở nắp bình sữa

thủy tinh.

Tháo ống thép không gỉ.



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

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

Lau khô tất cả các bộ phận.

Mẹo: Để vệ sinh kỹ lư ỡng hơ n từng bộ phận của  
bình sữa, hãy rửa chúng trong máy rửa chén theo định  
kỳ.

## Vệ sinh và chăm sóc

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

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

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 hiểm cho sức khỏe.

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

Ống dẫn sữa của máy pha cà phê phải được vệ sinh ít nhất một lần một tuần. Một thông báo trên màn hình sẽ nhắc bạn khi nào cần vệ sinh.

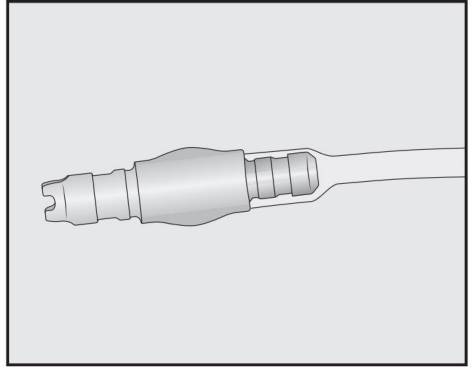
Xác nhận bằng OK.

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 lại vòi trung tâm có tích hợp Cappuccino và rửa trong máy rửa chén hoặc bằng tay với nước ấm và một ít xà phòng rửa chén (xem phần "Vệ sinh vòi trung tâm có tích hợp Cappuccino").
- Hoặc bạn có thể vệ sinh đường ống dẫn sữa bằng chương trình bảo dưỡng đường ống dẫn sữa sạch 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 ống sữa: khi lắp lại, hãy đảm bảo rằng đầu nhỏ hơn, mỏng hơn của bộ phận kết nối được đẩy vào 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 ống dẫn sữa được vệ sinh tối ưu.

Vệ sinh hệ thống hạt cà phê **Nguy cơ**

gây hư hỏng tích cho máy xay đang chuyển động.

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

Tắt máy pha cà phê và rút phích cắm điện để ngắt kết nối máy khỏi nguồn điện trước khi vệ sinh hệ thống hạt cà phê.

Hạt cà phê chứa dầu có thể lắng đọng trên thành hộp đựng hạt và cản trở dòng chảy của

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

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

Tháo nắp của mỗi hộp đựng hạt cà phê.

Lấy hết

hạt cà phê ra.

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

Lau sạch hộp đựng đậu bằng vải mềm, khô.

Bạn không thể tháo lưới bảo vệ ngón tay.

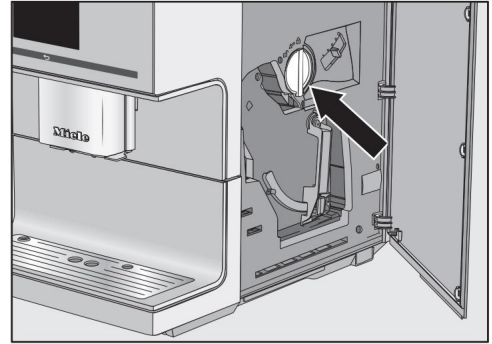
Lắp lại nắp.

Bây giờ có thể đổ đầy lại từng hộp đựng đậu.

Mẹo: Mở từng nắp một để tránh trộn lẫn các loại đậu khi đổ đậu vào hệ thống.

## 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.

Vệ sinh ngăn đựng cà phê xay bằng tay với dung dịch nước ấm nhẹ và xà phòng rửa chén dạng lỏng. Lau 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.

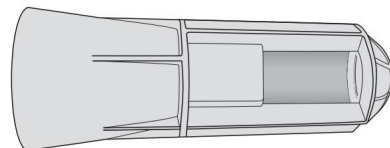
Dùng vải mềm, khô để loại bỏ cặn cà phê xay khỏi máng đựng cà phê xay. Lắp lại ngăn đựng cà phê xay. Xoay

tay cầm sang phải để đóng máng đựng cà phê xay.

Đóng cửa thiết bị.

## Hút sạch máng cà phê xay

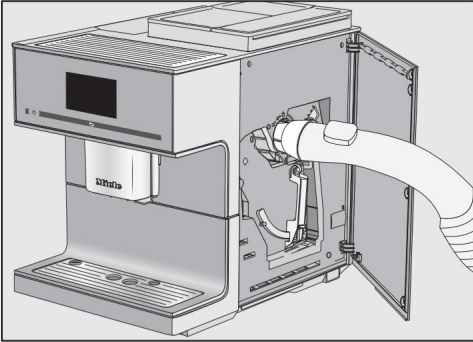
Để loại bỏ cặn cà phê đúng cách khỏi rãnh máy xay, bạn nên hút sạch máng cà phê xay một lần một năm bằng đầu hút bụi (đi kèm).



Mở cửa thiết bị.

## Vệ sinh và chăm sóc

Tháo ngăn chứa cà phê xay.



Chèn tệp đính kèm và sử dụng ống hút của máy hút bụi để hút sạch bã cà phê.

Tháo rời đầu hút bụi.

Lắp lại ngăn đựng cà phê xay. Đóng cửa máy.

## Vệ sinh vỏ máy

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

Loại bỏ ngay mọi vết bẩn.

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

Tắt máy pha cà phê.

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

Lau khô tất cả các bề mặt bằng vải mềm.

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

## Chương trình bảo trì

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

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

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.

Truy cập menu Bảo trì Menu Đồ uống được hiển

thị. Chạm vào . Chạm vào Bảo trì.

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 được hiển thị.

Chạm vào

. Chạm vào Bảo

trì. Chạm vào Rửa sạch thiết bị.

Bạn cũng có thể đư ợc yêu cầu lắp đầu ống dẫn sữa vào nắp khay hứng nư ớc.

### Rửa sạch đư ờng ống dẫn sữa

Cặn sữa có thể làm tắc đư ờng ống dẫn sữa.

Do đó, nên rửa sạch đư ờng ống dẫn sữa thư ờng xuyên. Nếu đồ uống đư ợc pha bằng sữa, lời nhắc lắp đầu đư ờng ống dẫn sữa vào nắp khay hứng sẽ xuất hiện muộn nhất khi bạn tắt thiết bị.

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

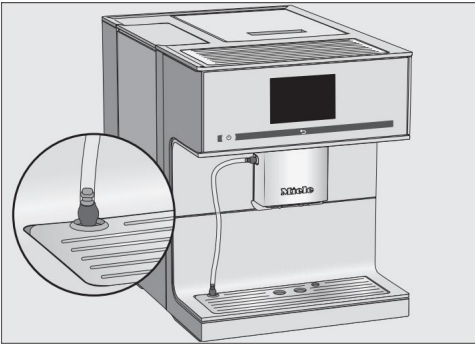
Menu đồ uống sẽ đư ợc hiển thị.

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

Vòi . Vòi Bảo

tri. Vòi

Rửa sạch đư ờng ống sữa.



Đặt đầu ống dẫn sữa vào lỗ mở trên nắp khay hứng nư ớc.  
Xác nhận bằng OK.

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

Vệ sinh đư ờng ống dẫn sữa Bạn cần 1 thỏi

chất tẩy rửa dành cho đư ờng ống dẫn sữa để vệ sinh đư ờng ống.

Để có kết quả vệ sinh tối ư u, nên sử dụng Chất làm sạch Miele cho đư ờng ống dẫn

sữa. Chất làm sạch dạng bột cho đư ờng ống dẫn sữa đư ợc 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 đư ờng ống dẫn sữa từ cửa hàng trực tuyến Miele, từ Dịch vụ Miele hoặc từ đại lý Miele của bạn.

Chư ờng trình bảo trì đư ờng ống sữa sạch kéo dài trong khoảng 10 phút.

Menu đồ uống đư ợc hiển thị. Nhấn

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

Bảo trì vòi. Làm sạch đư ờng ống sữa.

Quá trình sẽ bắt đầu. Làm theo hư ớng dẫn trên màn hình.

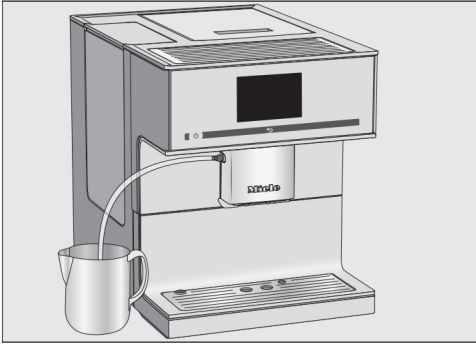
Đặt ống sữa vào chất tẩy rửa sẽ xuất hiện trên màn hình.

Pha dung dịch vệ sinh: Hòa tan bột

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

## Vệ sinh và chăm sóc

Thực hiện quy trình vệ sinh:



Đặt bình chứa bên cạnh máy pha cà phê và treo ống dẫn sữa vào dung dịch vệ sinh. Đảm bảo ống dẫn sữa được ngâm đủ trong dung dịch vệ sinh. Xác nhận bằng OK.

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

Quá trình làm sạch hoàn tất khi quá trình xả sạch kết thúc.

Tẩy dầu mỡ cho bộ phận pha cà phê Tùy

thuộc vào hàm lượng dầu tự nhiên của cà phê được sử dụng, bộ phận pha cà phê có thể bị tắc khá nhanh. Bộ phận pha cà phê 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 tẩy rửa tại cửa hàng trực tuyến Miele, Trung tâm dịch vụ Miele hoặc đại lý Miele của bạn.

Tin nhắn hiển thị Sau khi

pha chế 200 đồ uống, thông báo Degrease the brew unit 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 phần 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.

Tẩy dầu mỡ ở bộ phận pha chế khi được nhắc  
Tẩy 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 bộ phận pha chế kéo dài trong 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.



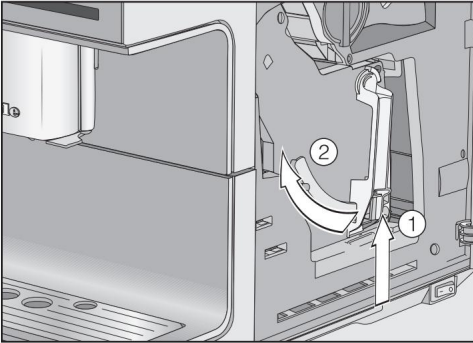
## Vệ sinh và chăm sóc

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

Cặn và phê ẩm bên trong thiết bị có thể tạo điều kiện cho vi khuẩn phát triển và gây nguy hiểm cho sức khỏe.

Thường xuyên loại bỏ cặn và phê và vệ sinh bên trong thiết bị.

Mở cửa thiết bị.



Nhấn và giữ nút ở đầu tay cầm của bộ phận pha chế và đồng thời xoay tay cầm sang trái.

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

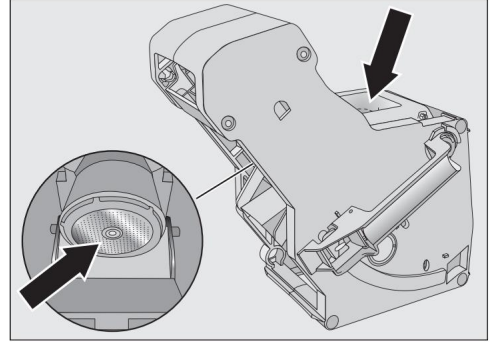
Nếu không, không thể lắp lại bộ phận pha chế.

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.

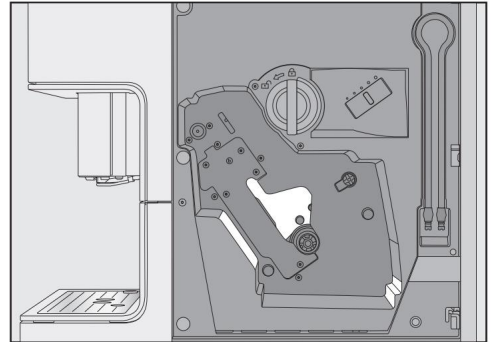
Vệ sinh bộ phận pha chế bằng tay dư ới vòi nước ấm đang chảy mà không cần sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào.



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

để tránh cặn

cà phê không bị dính vào đó khi pha cà phê lần sau.

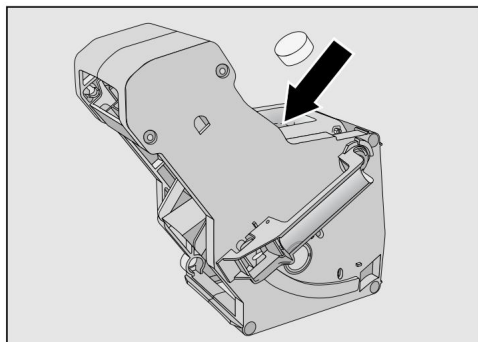


Làm sạch bên trong bình cà phê máy. Đảm bảo rằng các khu vực được đánh dấu trong hình minh họa được vệ sinh đặc biệt sạch sẽ.

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

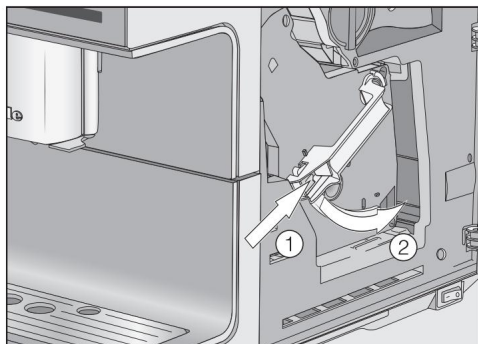
Màn hình sẽ hiển thị nội dung sau: Lắp bộ phận pha chế có chứa một viên thuốc bên trong

## Vệ sinh và chăm sóc



Thả một viên thuốc làm sạch vào đầu bộ phận 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.



Nhấn nút ở cuối tay cầm của bộ phận pha chế và trong khi thực hiện, hãy xoay tay cầm sang bên phải.

Tay cầm sẽ kêu có tiếng kêu. Đóng cửa thiết bị. Thực hiện theo các hướng dẫn bổ sung được hiển thị trên màn hình.

Quá trình làm sạch hoàn tất khi quá trình rửa kết thúc. Bây giờ bạn có thể pha chế đồ uống tiếp.

## Tẩy cặn thiết bị

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

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

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

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

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 lắp hộp mực tẩy cặn, lắp hộp mực hết hoặc lắp hộp mực hết hạn, máy cần được tẩy cặn thường xuyên bằng chương trình bảo trì thiết bị 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 nhắc nhở bạn trên màn hình khi cần phải tẩy cặn.

Số lần sử dụng trước khi thiết bị cần được tẩy cặn: 50 lần sẽ hiển thị trên màn hình.

Số lượng đồ uống còn lại có thể pha trước khi khử cặn sẽ hiển thị trên màn hình máy pha cà phê 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 thiết bị .

Bạn có thể tắt máy pha cà phê nếu bạn không muốn chạy chương trình khử cặn tại thời điểm này. Tuy nhiên, bạn sẽ không thể pha đồ uống cho đến khi bạn khử cặn máy pha cà phê.

Lời nhắc tẩy cặn sẽ xuất hiện trên màn hình. Lời nhắc tẩy cặn

sẽ xuất hiện trên màn hình của thiết bị .

Không thể hủy 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. Làm

theo hướng dẫn trên màn hình.

Khi đổ đầy nước vào bình chứa

**dấu hiệu tẩy cặn** với **chất tẩy cặn** và nước ấm. Đặt lại vào thiết bị sẽ xuất hiện

trên màn hình, tiến hành như sau.

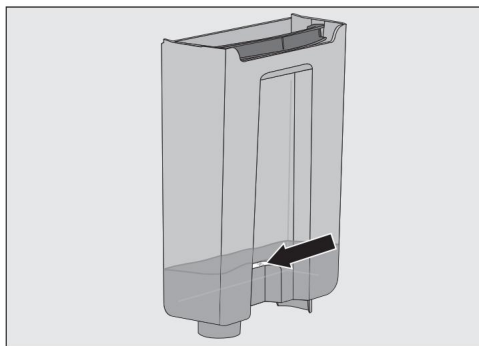
Để có kết quả tẩy cặn tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng viên tẩy cặn Miele.

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

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

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

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



Đổ đầy nước vào bình chứa

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 một cách cẩn thận. Điều quan trọng là phải đổ đầy nước vào bình chứa nước với lưu lượng nước phù hợp. Nếu không, quá trình tẩy cặn sẽ bị hủy sớm.

## Vệ sinh và chăm sóc

---

Tiến hành tẩy cặn

Lắp lại bình chứa nước.

Thực hiện theo các hướng dẫn bổ sung

được hiển thị trên màn hình.

Khi rửa sạch bình chứa nước và đổ đầy nước máy mới

vào cho đến khi biểu tượng tẩy cặn 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 khi quá trình rửa

kết thúc. Bây giờ bạn có thể pha chế đồ uống trở

lại.

## Tự động tẩy cặn

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

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

Lau sạch 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.

Đề đảm bảo tuổi thọ của các bộ phận

và môi trường luôn không có cặn vôi, máy pha cà phê cần được tẩy cặn thủ công theo thời gian.

Khoảng thời gian dự định 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.

Máy pha cà phê có chức năng trình bảo dưỡng tự động để tẩy cặn cho máy. Để tẩy cặn tự động, cần lắp Hộp tẩy cặn Miele 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. Tẩy cặn tự động mất khoảng 30 phút, bao gồm cả thời gian kích hoạt.

Bạn có thể cài đặt thời gian bắt đầu tẩy cặn hàng ngày bằng cách sử dụng 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, chức năng tẩy cặn tự động sẽ không được kích hoạt.

### Những điều bạn cần 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 đặt 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 nhỏ giọt, bộ phận pha chế và bộ phận trung tâm vòi 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 các hướng dẫn đó xuất hiện trên màn hình trước khi tắt, ví dụ: Đổ hết nước trong khay hứng nước.
- Ống dẫn sữa được lắp vào các giá đỡ trên nắp khay hứng và trên vòi ở giữa.
- Máy pha cà phê đã tắt.

## Tự động tẩy cặn

### Hộp khử cặn Miele

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

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

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

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

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

Hộp lọc cặn của Miele 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 hết, nhắc nhở bạn rằng cần phải thay hộp mực. Xác nhận thông báo bằng OK. Sau thông báo đầu tiên này, có thể thực hiện thêm 6 chương trình tẩy cặn.

Bạn có thể đặt mua Hộp khử cặn Miele tại cửa hàng trực tuyến Miele, Trung tâm dịch vụ khách hàng 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 pha cà phê cần được tẩy cặn bằng chương trình bảo trì thiết bị Descale the appliance maintenance. Để thực hiện việc này, cần có chất tẩy cặn thích hợp (xem "Tẩy cặn máy" trong "Vệ sinh và bảo dưỡng").

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

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

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

khi đổ đầy nước, hộp lọc cặn có thời hạn sử dụng tối đa là 3 tuần khi để bên ngoài máy pha cà phê.

- Hộp mực tẩy cặn phải được vận chuyển cẩn thận và theo chiều thẳng đứng.

Tránh lắc hộp mực. Lắc hoặc lật ngược hộp mực sẽ làm giảm tuổi thọ hoặc làm hỏng hộp mực.

- Hộp mực phải được lưu trữ

thẳng đứng, ở nơi tối và ở nhiệt độ phòng (61-100°F (16-38°C)).

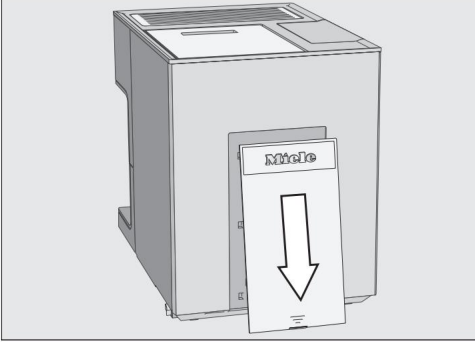
Lắp hộp mực tẩy cặn

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

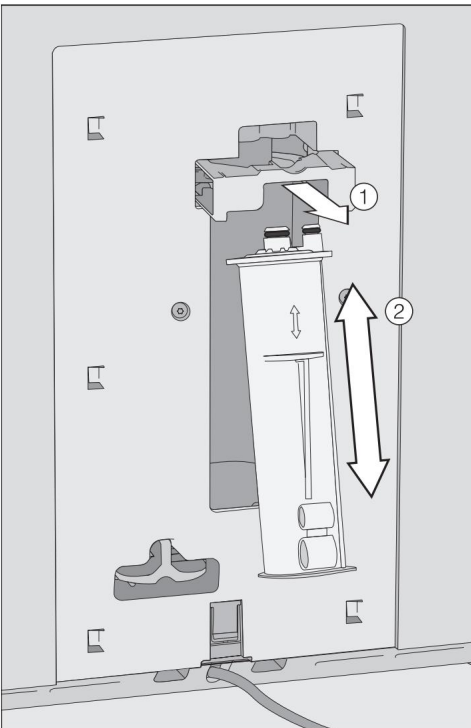
Các bề mặt nhạy cảm và/hoặc sàn tự nhiên có thể bị hư hại.

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.

## Tự động tẩy cặn



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



Kéo giá đỡ hộp mực về phía trước. Lắp hộp mực vào và đẩy hộp mực lên cao nhất có thể. Đẩy giá đỡ 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.

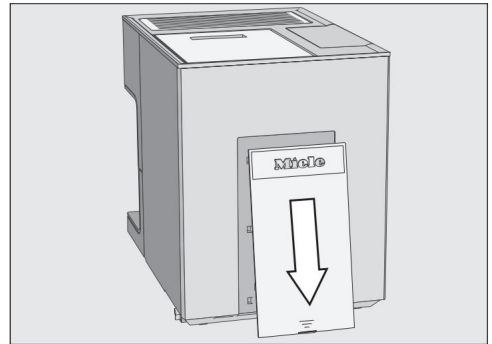
Tháo hộp mực tẩy cặn

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

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

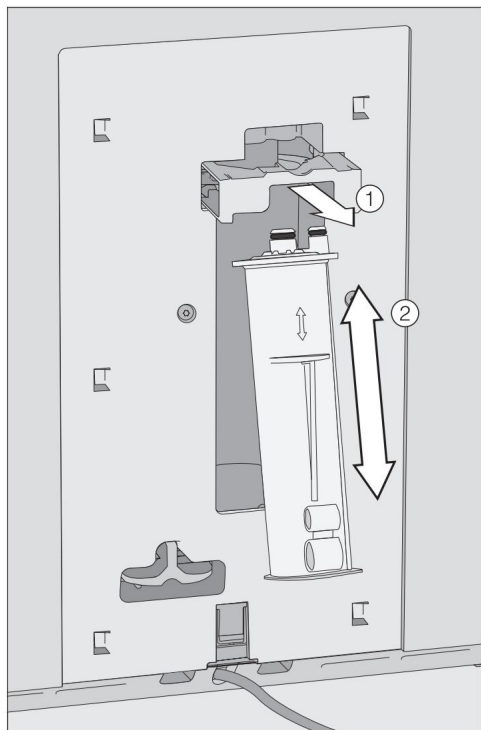
Khi xử lý hộp mực đã chứa đầy nước, hãy đảm bảo dung dịch tẩy cặn không tiếp xúc với các bề mặt nhạy cảm.

Máy pha cà phê được bật. Chỉ khi đó máy mới phát hiện ra hộp mực tẩy cặn.



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

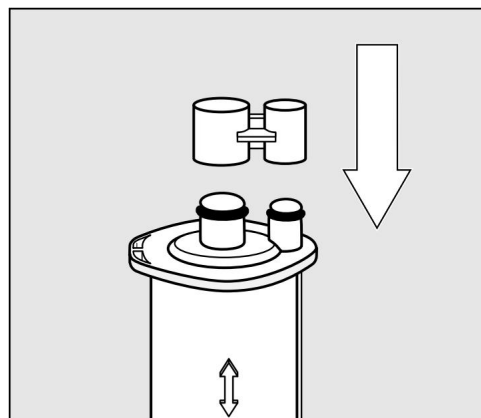
## Tự động tẩy cặn



Kéo hộp mực về phía trước.

Đã lắp sẵn hộp lọc cặn.

Tháo hộp mực .



Đậy kín hộp mực tẩy cặn bằng

Mô tả từ 01 trang.

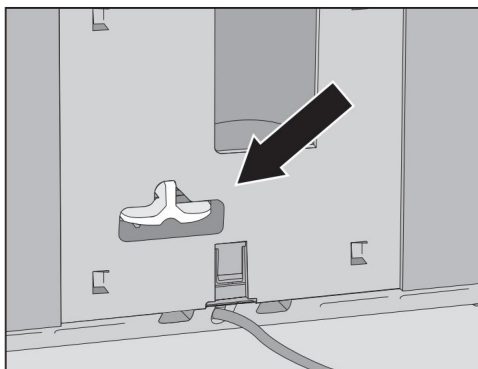
Nắp nằm trên hộp mực.

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 bộ chuyển đổi. Các thông báo như "Lắp hộp mực mới" sẽ không 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 thủ công bằng chương trình bảo trì thiết bị Tẩy cặn. Để thực hiện việc này, cần có chất tẩy cặn thích hợp (xem "Tẩy cặn máy" trong "Vệ sinh và bảo dưỡng").



## Tự động tẩy cặn

---

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 thời gian kích hoạt (khoảng 30 phút).

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

Thiết lập thời gian bắt đầu để tự động tẩy cặn  
Menu Đồ uống

được hiển thị. Chạm vào . Chạm

vào Cài đặt

. Chạm vào Hẹn

giờ. Chạm

vào Hẹn giờ tẩy cặn. Đặt

thời gian bắt đầu cần thiết.

Xác nhận bằng OK.

Thời gian bắt đầu đã 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 bất cứ lúc nào. 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 công tắc Bật/Tắt .

Thời gian còn lại sẽ được hiển thị trên màn

hình. Nhấn Hủy.

Dung dịch tẩy cặn được rửa sạch khỏi dư ống ống. Việc rửa có thể mất tới 5 phút. Bạn có thể pha đồ uống sau khi hoàn tất.

## Những câu hỏi thường gặp

---

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

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

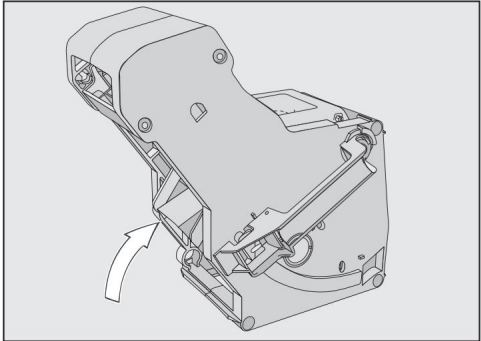
Thông báo lỗi phải được xác nhận bằng OK, nếu không, thông báo có thể xuất hiện trở lại trên màn hình ngay cả khi sự cố đã được khắc phục.

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

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

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
F1, F2, F80, F82	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Công tắc tắt . Đợi khoảng 1 giờ trước khi bật lại máy.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Có lỗi bên trong. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/ Công tắc tắt . Đợi khoảng 2 phút trước khi bật lại máy.

## Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>F73 hoặc</p> <p>Kiểm tra đơn vị pha chế</p>	<p>Không thể định vị đúng bộ phận pha chế. Tắt máy pha cà phê bằng công tắc Bật/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.</p> <p>Không lắp bộ phận pha chế. Đóng cửa và bật máy pha cà phê bằng công tắc 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 máy. Đóng cửa máy.</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>

## Những câu hỏi thường gặp

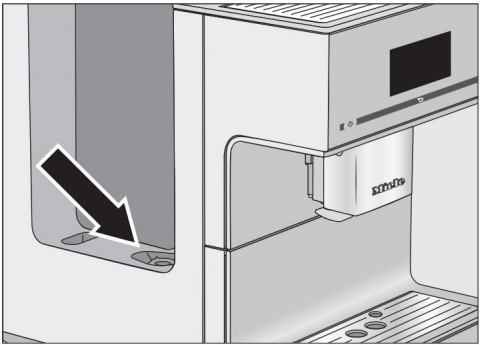
Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
F233	<p>Cảm biến vành cốc chưa được lắp hoặc lắp không đúng cách.</p> <p>Nắp thép không gỉ của vòi trung tâm không được lắp đặt đúng cách, ví dụ, bị nghiêng về phía trước một chút.</p> <p>Nếu vòi trung tâm di chuyển lên trên và cảm biến vành cốc bị va chạm, ví dụ, với một chiếc cốc, cảm biến vành cốc sẽ mất vị trí tham chiếu. Xác nhận bằng OK. Tắt máy pha cà phê bằng nút</p> <p>Bật/          Công tắc tắt . Đợi ít nhất 30 phút trước khi bật lại thiết bị. Hoặc ngắt kết nối máy pha cà phê khỏi nguồn điện bằng cách rút phích cắm điện khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu chì.</p> <p>Cài đặt lại cảm biến vành cốc.          Cài đặt lại nắp thép không gỉ. Đảm bảo nắp được lắp đặt đúng cách.</p>
F355, F357-F362	<p>Hệ thống hạt cà phê phải được thiết lập lại, ví dụ, hạt cà phê có thể bị kẹt. Tắt máy pha cà phê bằng nút Bật/          Công tắc tắt . Đợi 30 phút trước khi bật lại thiết bị.</p>

## Những câu hỏi thường gặp


### Hiệu suất bất thường của hệ thống cà phê

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Đèn sẽ tắt sau khi máy pha cà phê được bật.	Đèn đã tắt. Bật đèn (xem "Đèn" trong chương "Cài đặt").
	Đèn bị lỗi. Liên hệ với Dịch vụ kỹ thuật.
Màn hình vẫn tối khi máy pha cà phê được bật bằng công tắc Bật/Tắt	Công tắc Bật/Tắt không được giữ đủ lâu. Chạm và giữ công tắc Bật/Tắt trong ít nhất 10 phút. 3 giây.
	Phích cắm điện không được cắm đúng cách vào ổ cắm. Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.
	Câu dao đã bị ngắt vì máy pha cà phê, điện áp hoặc thiết bị khác bị lỗi. Rút phích cắm máy pha cà phê. Liên hệ với thợ điện có trình độ hoặc Khách hàng Miele Dịch vụ.
Máy pha cà phê đột nhiên tắt.	Thời gian tắt máy được cài đặt tại nhà máy (20 phút) hoặc thời gian tắt máy mà bạn đã lập trình đã đạt đến. Nếu cần, bạn có thể chọn thời gian tắt máy mới (xem "Cài đặt - Bộ đếm thời gian").
	Phích cắm không được cắm đúng cách vào ổ cắm điện. Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.
Máy pha cà phê là Đèn tự động tắt nếu khoảng thời gian nhất định. Tắt đột ngột. Không thể thay đổi thời gian tắt tự động.	Máy pha cà phê được bật. Máy chiếu sáng không được sử dụng trong một khoảng thời gian nhất định. Tắt đột ngột. Không thể thay đổi thời gian tắt tự động.
Các nút cảm biến không phản hồi. Máy không thể vận hành được nữa.	Có lỗi bên trong. Ngắt nguồn bằng cách rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện hoặc tắt cầu dao điện.

## Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Máy pha cà phê không tự bật mặc dù chế độ Bật ở bộ hẹn giờ đã được kích hoạt.</p>	<p>Khóa hệ thống đã được kích hoạt. Hủy kích hoạt khóa hệ thống.</p> <hr/> <p>Một ngày trong tuần chưa được chọn và/hoặc Bộ hẹn giờ chưa được kích hoạt.</p> <p>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 hẹn giờ Bật trong khi đang thực hiện quá trình tẩy cặn tự động. Điều này không chỉ ra lỗi. Chọn cài đặt hẹn giờ khác.</p>
<p>Thông báo đồ đầy và thay bình chứa nước sẽ hiển thị trên màn hình ngay cả khi bình chứa nước đã đầy và nằm trong máy.</p>	<p>Bình chứa nước không ở đúng vị trí. Tháo bình chứa nước ra và lắp lại.</p> <p>Làm sạch bề mặt bên dưới bình chứa nước nếu cần thiết.</p> <hr/> <p>Trong quá trình bảo trì thiết bị, bình chứa nước không được đồ đầy và lắp lại đúng cách. Đồ đầy bình chứa nước đến ký hiệu tẩy cặn</p> <p>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 "Tháo và vệ sinh bộ lọc bình chứa nước" trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").</p>

## Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Thông báo Đổ đầy và thay bình chứa nước xuất hiện sau khi bật nguồn mặc dù bình chứa đã được đổ đầy và lắp vào máy. Thiết bị không xả nước.</p>	<p>Hộp khử cặn chưa được lắp. Máy pha cà phê cần được khử cặn. Tắt máy pha cà phê bằng công tắc Bật/ Tắt . Đợi khoảng một giờ. Bật lại máy pha cà phê.</p> <p>Ngay khi thông báo PreHeating xuất hiện, hãy chạm vào Mainten.. Chạm vào Tắt cặn thiết bị. Tắt cặn máy pha cà phê.</p>
<p>Các hộp chứa bean đang trống và thông báo Điền đầy hộp chứa bean không xuất hiện.</p>	<p>Các cảm biến mức độ đầy trong hộp đựng hạt bị bẩn. Lấy hạt cà phê ra khỏi hộp đựng hạt, ví dụ như dùng máy hút bụi.</p>  <p>Vệ sinh cảm biến mức chất lỏng (xem hình minh họa) bằng vải mềm, khô.</p>
<p>Lắp khay hứng nước nhỏ giọt vào và hộp đựng nước thải sẽ xuất hiện trên màn hình mặc dù cả hai đều đã được lắp đặt.</p> <p>Đổ hết nước trong khay hứng nước và hộp đựng nước thải sẽ xuất hiện trên màn hình ngay cả khi khay hứng nước đã được đổ hết nước.</p>	<p>Khay nhỏ giọt không được lắp đúng cách và do đó không được phát hiện. Đổ hết khay nhỏ giọt và hộp đựng bã nếu cần. Lắp ráp lại tất cả các bộ phận và khay nhỏ giọt trở lại xa nhất có thể trong máy pha cà phê.</p>

## Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Bình chứa bã cà phê bị tràn mặc dù khay hứng nước và bình chứa bã đã được đổ hết sau mỗi lần nhắc nhở.</p>	<p>Khay hứng nước có thể đã được tháo ra mà không đổ hết bã cà phê trong hộp đựng. Tháo khay hứng nước sẽ thiết lập lại bộ đếm bên trong để đổ hết bã cà phê. Luôn đổ hết bã cà phê nếu bạn tháo khay hứng nước.</p> <p>Một số loại hạt tạo ra nhiều cà phê khi xay, nghĩa là phải ép những cục cà phê lớn hơn. Điều chỉnh lượng cà phê và cài đặt máy xay nếu cần. Đổ hết bã cà phê thường xuyên hơn</p> <p>được hiển thị trên màn hình.</p>
<p>Bộ phận pha cà phê của máy không thể tháo rời được.</p>	<p>Bộ truyền động của 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 xoay 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 công tắc Bật/Tắt. Ngắt kết nối máy pha cà phê khỏi nguồn điện bằng cách rút phích cắm điện khỏi ổ cắm hoặc tắt cầu dao. 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. 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 được ống dẫn cà phê (xem "Rửa sạch thiết bị" trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng"). 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 bột sữa nào chảy ra từ vòi ở giữa.</p>	<p>Ống dẫn sữa bị tắc. Dùng bàn chải vệ sinh sạch sẽ vòi ở giữa và ống dẫn sữa.</p>



## Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Sữa bắn ra khi rót. Có thể nghe thấy tiếng rít khi sữa được làm nóng hoặc tạo bọt.</p> <p>không khí vào. Hoặc vòi bị chặn. trung tâm có đúng cách không .</p>	<p>Nhiệt độ sữa quá cao. Chỉ có thể tạo được bọt sữa tốt khi sữa lạnh (dưới 50°F/10°C) đã sử dụng. Kiểm tra nhiệt độ của sữa.</p> <p>Vòi trung tâm không được lắp đúng cách và Mặc dù sữa phải lấy thể tạo bọt, chỉ có sữa nóng Kiểm tra xem vòi đã lắp ráp. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận được kết nối chặt chẽ với nhau.</p> <p>Vệ sinh vòi trung tâm. Chà vòi dư ở vòi nước đang chảy để loại bỏ mọi vết bẩn.</p> <p>Đừng ống dẫn sữa, các bộ phận kết nối hoặc ống thép không gỉ của bình sữa bị tắc. 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. Làm sạch vòi phun hơi nước bằng bàn chải vệ sinh (trọng tối đa 1 cm).</p>
<p>Có thể nghe thấy tiếng quạt mặc dù không có đồ uống nào được pha chế và máy pha cà phê đã tắt.</p>	<p>Đây không phải là lỗi.</p> <p>Sau khi đồ uống được rót ra hoặc máy đã tắt, quạt bên trong sẽ tiếp tục chạy cho đến khi bên trong máy được hút ẩm đủ.</p>
<p>Màn hình sáng lên nhưng máy pha cà phê không nóng và không có đồ uống nào được pha chế.</p> <p>Máy pha cà phê không thể tắt được.</p>	<p>Chế độ Demo để trình diễn máy pha cà phê tại các cửa hàng và phòng trưng bày đã được kích hoạt. Tắt chế độ Demo.</p>

## Những câu hỏi thường gặp

### Lỗi với chức năng tẩy cặn tự động

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Sau khi bật, một thông báo sẽ xuất hiện thông báo cho bạn biết rằng 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, hãy xác nhận thông báo về việc này trên màn hình bằng cách nhấn 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 phải được lắp đặt. 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 lúc bắt đầu thời gian sử dụng công tắc Bật/Tắt. Đuờng 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 tẩy cặn vẫn hiển thị thủ công trên màn hình mặc dù đã lắp hộp mực tẩy cặn sẵn sàng sử dụng.</p> <p>Không thể pha chế đồ uống.</p>	<p>Tùy thuộc vào độ cứng của nước tại khu vực của bạn và thói quen sử dụng, thỉnh thoảng máy pha cà phê sẽ cần được tẩy cặn bằng chương trình bảo dưỡng.</p> <p>Đối với việc này, bạn sẽ cần sử dụng chất tẩy cặn phù hợp, ví dụ như Viên tẩy cặn Miele. Tẩy cặn máy pha cà phê bằng chương trình bảo dưỡng (xem "Tẩy cặn thiết bị" trong chương "Vệ sinh và bảo dưỡng").</p>

## Những câu hỏi thường gặp

### Kết quả không đạt yêu cầu

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
Cà phê không đủ nóng.	Chiếc cốc chứa được làm nóng trước. Cốc càng nhỏ và thành cốc càng dày thì việc làm nóng cốc trước càng quan trọng. Làm nóng cốc trước, ví dụ như sử dụng máy làm nóng cốc (tùy theo từng mẫu).
	Nhiệt độ pha được đặt quá thấp. Đặt nhiệt độ pha cao hơn.
	Bộ lọc trong bộ phận pha chế bị chặn. Tháo bộ phận pha chế và vệ sinh bằng tay. Tẩy dầu mỡ trên bộ phận pha chế.
Đồ uống được rót ra từ vòi trung tâm chậm hơn đáng kể. Thời gian làm nóng lâu 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 gpg) hoặc nếu máy pha cà phê được sử dụng nhiều, có thể cần phải tẩy cặn máy thủ công thường xuyên hơn. Chạy chương trình bảo trì thiết bị tẩy cặn.  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 khi sử dụng sữa lạnh (dưới 50°F/10°C). Kiểm tra nhiệt độ của sữa trong bình đựng sữa.
	Ống dẫn sữa bị tắc. Làm sạch vòi trung tâm và ống dẫn sữa bằng 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 từ rổ vào hộp đựng hạt cà phê.
	Có thể có vật lạ như nhựa hoặc đá trong hạt cà phê. Tắt máy pha cà phê ngay lập tức. Liên hệ với bộ phận Dịch vụ Kỹ thuật.
Lớp crema trên cà phê hoặc espresso không được như mong muốn.	Hạt cà phê không còn tư rổ nữa. Nếu hạt cà phê rang được bảo quản mở quá lâu, carbon dioxide sẽ dần thoát ra khỏi hạt cà phê. Crema không còn hình thành trong quá trình pha chế.  Tất nhiên, bạn vẫn có thể sử dụng hạt cà phê.

## Những câu hỏi thường gặp

Vấn đề	Nguyên nhân có thể và giải pháp
<p>Cà phê có vị nhạt. Bã cà phê trong hộp đựng bã bị vón cục và có hạt.</p>	<p>Không đủ hạt cà phê vào máy xay và lưu ý rằng cà phê pha được ít hơn. Bạn đã sử dụng rang đậm chứ à?</p> <p>Loại hạt cà phê này thường có dầu. Những loại dầu này có thể bám vào thành hộp đựng hạt cà phê và cản trở dòng chảy của hạt. 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 sử dụng hạt cà phê sẫm màu hơn, nhiều dầu hơn.</p> <p>Hãy thử các loại hạt cà phê khác ít dầu hơn.</p> <p>Không đủ hạt cà phê vào máy xay và lưu ý rằng cà phê pha được ít hơn. Bạn có đang sử dụng hỗn hợp cà phê với hạt rất lớn hoặc hạt có kích thước khác nhau không? Hạt cà phê có thể bị kẹt hoặc kẹt và tạo thành "cầu đầu".</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>Nguy cơ chấn thương khi máy mài đang di chuyển.</p> <p>Nếu bạn đặt thìa hoặc vật tư dễ gãy, hoặc thậm chí là ngón tay, vào hộp đựng đậu trong khi xay, bạn có thể bị thương.</p> <p>Không chạm vào hệ thống hạt cà phê trong khi xay.</p> <p>Không đặt bất kỳ vật gì vào hộp đựng hạt cà phê trong khi xay.</p> </div> <p>Đặt một chiếc thìa hẹp hoặc vật tư dễ gãy vào hộp đựng hạt cà phê và khuấy đều.</p> <p>Ống dẫn cà phê xay bị tắc. Hút sạch ống dẫn cà phê xay bằng phụ kiện đi kèm.</p>

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

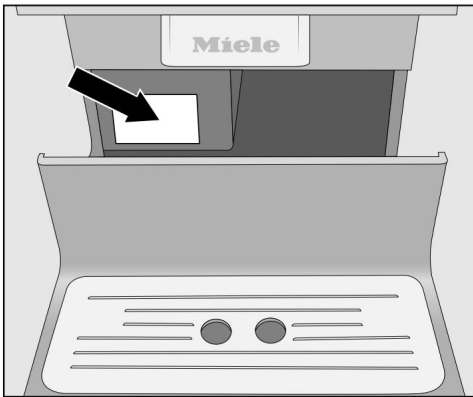
Bảo hành thiết bị và đăng ký sản phẩm Bạn có thể đăng ký sản phẩm của mình và/hoặc xem các điều khoản và điều kiện bảo hành của nhà sản xuất đối với các thiết bị và máy hút bụi Miele tại [www.mieleusa.com](http://www.mieleusa.com).

### Liên hệ khi có lỗi

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

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

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



## Chuyên chở

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

- Làm sạch và làm trống hộp đựng hạt cà phê
- Đổ hết nước và vệ sinh sạch sẽ bình chứa nước
- Hệ thống bốc hơi cà phê
- Tháo hộp mực tẩy cặn và lắp bộ chuyển đổi
- Hút sạch bã cà phê xay bằng đầu hút
- Vệ sinh bên trong máy
- Đóng gói máy cẩn thận

Bốc hơi i Đư ờng

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

Việc bốc 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 sự ơ ng giá.

Menu đồ uống được hiển thị. Nguy

cơ bơm ở máy rót.

Hơi i nước nóng có thể gây bỏng.

Tránh xa khu vực bên dưới vòi khi có hơi i nước hoặc chất lỏng nóng đang được phun ra.

Không chạm vào các bộ phận nóng.

Nhấn .

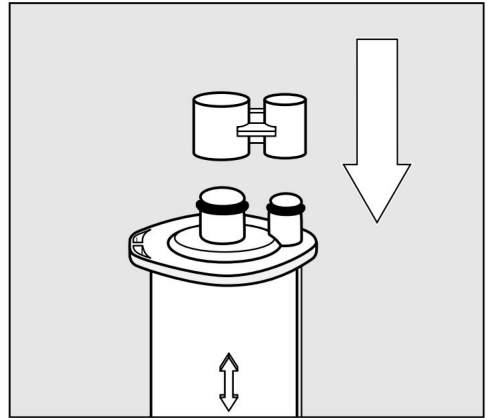
Nhấn Cài đặt

. Nhấn Dịch

vụ. Nhấn Bốc

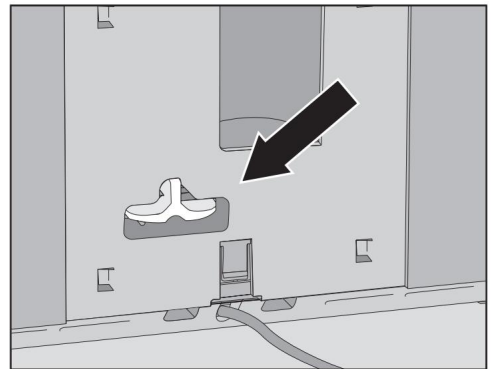
hơi i. Nhấn Có để xác nhận.

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 bảo quản thẳng đứng, ở nơi tối và ở nhiệt độ phòng 61-100°F (16-38°C).



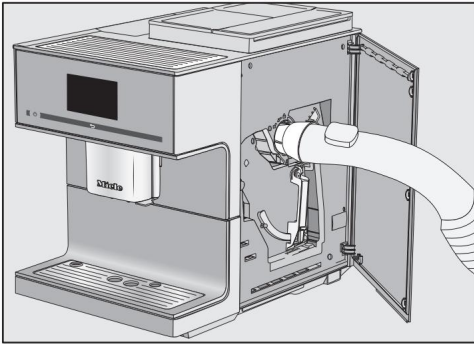
Lắp bộ chuyển đổi vào vị trí của hộp mực.

Khi màn hình tắt, máy đã hoàn tất quá trình bốc hơi. Vệ sinh khay hứng nước

và bã  
thùng chứa.

Hút sạch bã cà phê bằng đầu hút và vệ sinh bên trong

Để đảm bảo loại bỏ hoàn toàn cặn cà phê, bạn nên hút sạch máng đựng cà phê xay trước khi vận chuyển và vệ sinh sạch sẽ bên trong máy.



Gắn đầu hút bụi có trong phạm vi giao hàng. Sử dụng ống hút của máy hút bụi để hút

sạch máng đựng cà phê xay.

Tháo bộ phận pha chế.

Vệ sinh bên trong thiết bị.

Mẹo: Bạn cũng có thể sử dụng máy hút bụi để loại bỏ bã cà phê khô. Làm sạch bộ phận pha chế

trước khi lắp lại nó.

Đóng gói máy pha cà phê an toàn Đảm bảo máy sạch và khô

trước khi đóng gói máy. 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.

## Phụ kiện

---

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

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

dầu mỡ cho bộ phận pha chế - Hộp khử cặn

để tự động tẩy cặn

- Thanh tẩy cặn để tẩy cặn thủ công
- Bình giữ nhiệt CJ Jug 1.0 L đựng cà phê hoặc trà (chức năng bình đun)
- Miele Black Edition Một cho tất cả hoàn hảo để pha cà phê espresso, cà phê crema và cà phê đặc sản với sữa
- Máy pha cà phê espresso Miele Black Edition Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê espresso
- Miele Black Edition Café Crema Hạt cà phê nguyên chất - hoàn hảo để pha cà phê
- Miele Black Edition không chứa caffein Hạt cà phê nguyên hạt - hoàn hảo để làm các loại cà phê đặc biệt không chứa caffein



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 độ sáng màn hình thấp.
- Tắt thời gian tắt đèn khi thiết bị đã tắt.
  
- Tắt chế độ hiển thị thời gian trong ngày.
- Thay đổi cài đặt cho Tắt sau khi hẹn giờ thành 20 phút. Sau đó, máy pha cà phê sẽ tắt sau 20 phút kể từ khi pha đồ uống cuối cùng hoặc sau khi chạm vào nút điều khiển cảm biến. Nếu bạn tăng cài đặt cho Tắt sau khi hẹn giờ, mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê sẽ tăng lên.
  
- Một số thay đổi trong cài đặt mặc định của nhà máy có thể làm tăng mức tiêu thụ năng lượng của máy pha cà phê.  
Đặc biệt chú ý đến thông báo sau trên màn hình: Cài đặt này sử dụng nhiều năng lượng hơn - Nếu bạn chỉ muốn hâm nóng cốc thành thoàng, bạn có thể tắt bề mặt làm nóng cốc.
  
- Tắt máy pha cà phê bằng công tắc Bật/Tắt nếu không sử dụng trong một thời gian.

## Kết nối điện

---

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

khớp với nguồn điện.

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

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

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

V 50 Hz.

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

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

Ổ cắm phải được đặt cạnh thiết bị và dễ tiếp

cận khi có thể.

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

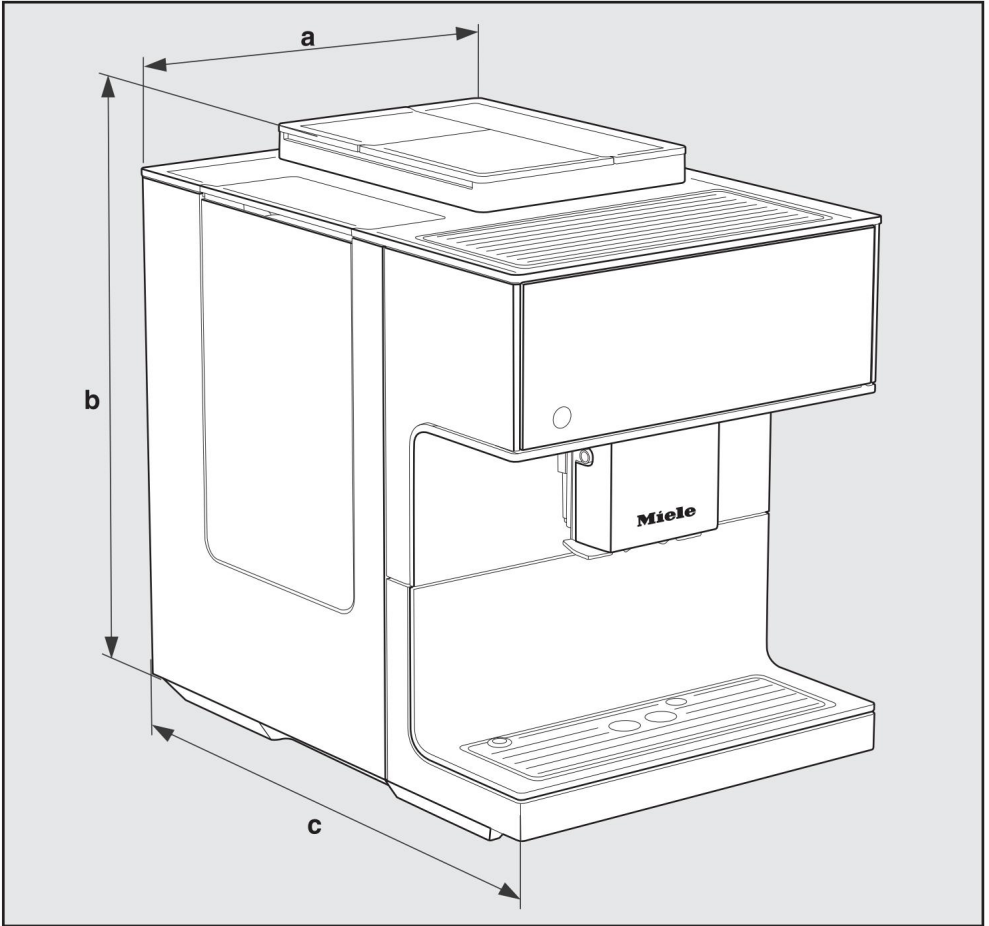
Không kết nối máy pha cà phê với bộ biến tần độc lập. Các thiết bị này được sử dụng để cung cấp điện tự động, chẳng hạn như hệ thống năng lượng mặt trời. Điện áp tăng đột biến có thể gây ra tình trạng bất an toàn.

Điều này có thể làm hỏng thiết bị điện tử.

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

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

## Kích thước thiết bị



## Dữ liệu kỹ thuật

Tiêu thụ điện ở chế độ chờ: < 0,4 W	
Tiêu thụ điện trong chế độ chờ mạng:	< 0,9W
Áp suất bơm:	tối đa 217 psi (15 bar)
Máy sưởi dòng chảy:	1 khối nhiệt bằng thép không gỉ
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu):	12 1/4" x 16 9/16" x 17 1/2" (311 x 420 x 445 mm)
Trọng lượng tịnh:	31,3 pound (14,2 kg)
Chiều dài dây nguồn:	3' 11 1/4" (120 cm)
Bình đựng nước dung tích:	2,2 lít
Tổng công suất của hộp đựng đậu:	khoảng 540 g
Hộp đựng hạt cà phê A:	khoảng 150 g
Hộp đựng hạt cà phê B:	khoảng 210 g
Hộp đựng hạt cà phê C:	khoảng 180 g
Bình đựng sữa dung tích:	0,5 lít
Khay hứng nước dung tích:	0,8 lít
Thùng chứa bã dung tích:	Tối đa 16 phần bã cà phê
Vòi trung tâm:	Chiều cao có thể điều chỉnh giữa 3 1/8"-6 5/16" (80-160mm)
Máy xay:	Máy mài hình nón thép
Cài đặt máy xay:	Có thể điều chỉnh ở 5 chế độ
Lượng cà phê xay:	Tối đa 0,4 oz (12 g)
Dải tần số:	2,400-2,4835 GHz
Công suất truyền tải tối đa	< 100 mW

## Tuyên bố về sự phù hợp của FCC



0483491

Mô-đun Wi-Fi EK037

Chứa FCC ID: 2ACUWEK037

Chứa IC: 5669C-EK037

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

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

### Tuyên bố của Bộ Công nghiệp Canada

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

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



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

---

## Hoa Kỳ

Công ty TNHH Honey

Trụ sở quốc gia 9 Independence

Way Princeton, NJ 08540

[www.mieleusa.com](http://www.mieleusa.com)

Điện thoại hỗ trợ khách

hàng : 888-99-MIELE (64353)

[info@mieleusa.com](mailto:info@mieleusa.com)

Trụ sở quốc tế Miele & Cie. KG Carl-

Miele-Straße 29

33332 Gütersloh Đức

## Canada

Ngư ời nhập khẩu

Miele giới hạn

Trụ sở chính và Trung tâm Miele 161 Four

Valley Drive Vaughan, ON

L4K 4V8 [www.miele.ca](http://www.miele.ca)

Trung tâm chăm sóc khách hàng

Điện thoại: 1-800-565-6435

905-532-2272

[customercare@miele.ca](mailto:customercare@miele.ca)

CM 7750 Cà phê Chọt