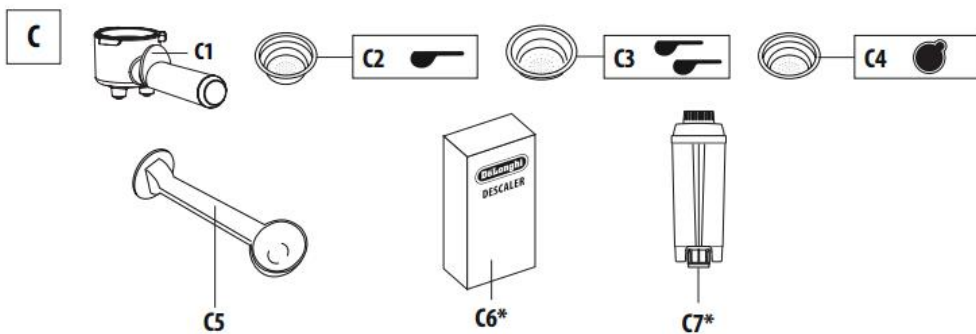
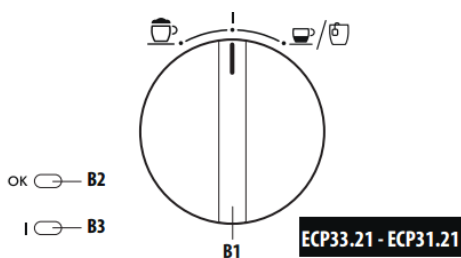
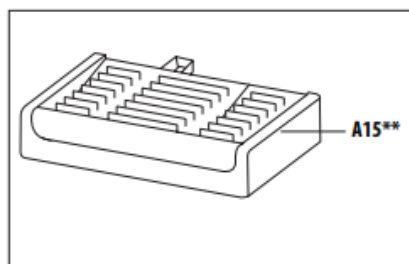
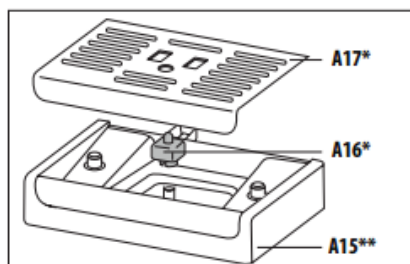
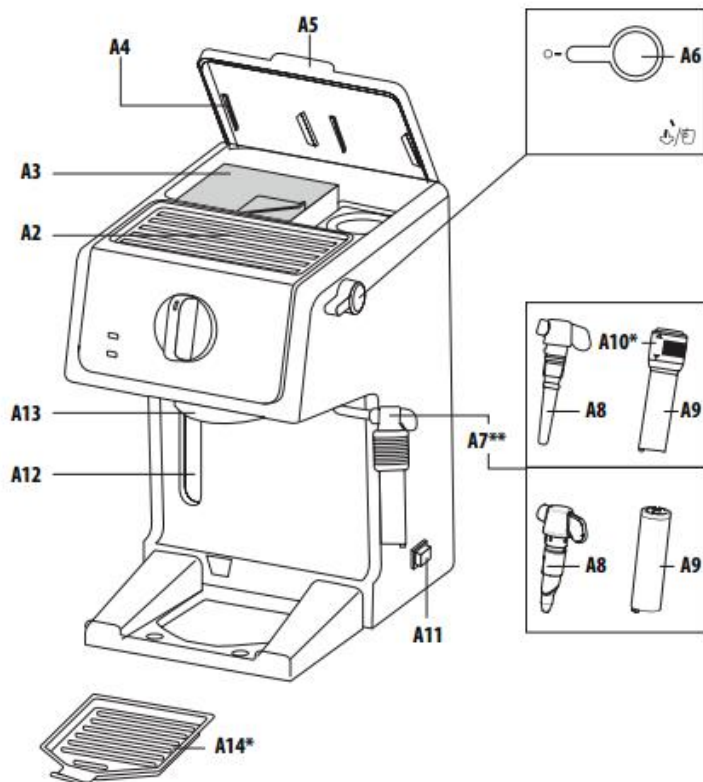
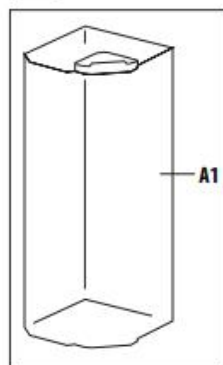
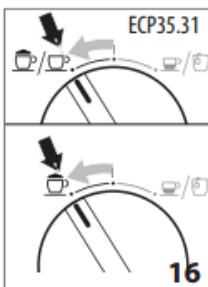
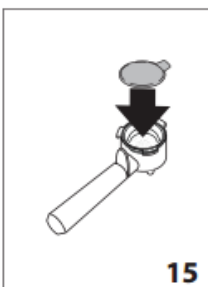
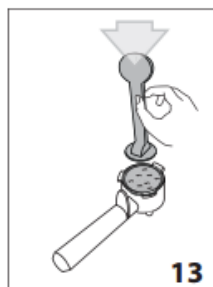
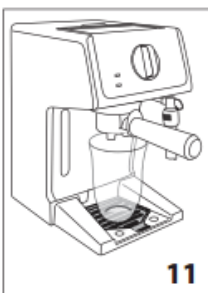
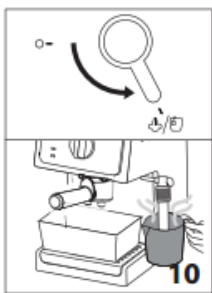
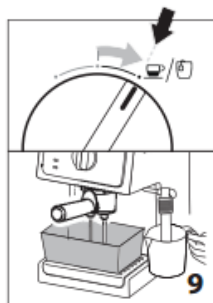
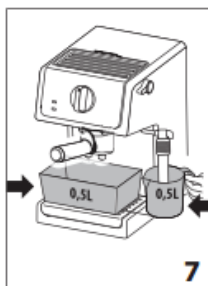
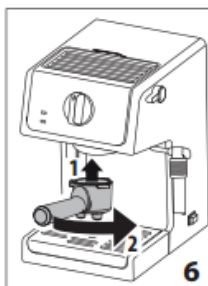
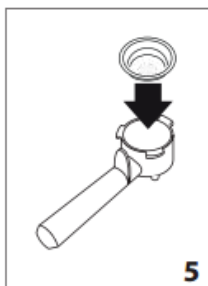
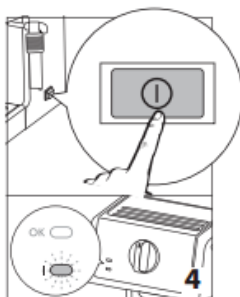
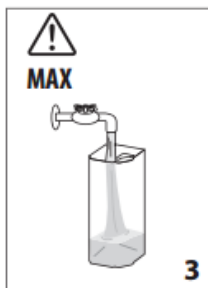
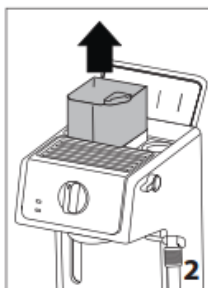
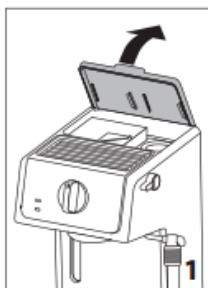


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY PHA CÀ PHÊ DELONGHI ECP35.31-33.21-31.21



A



CẢNH BÁO AN TOÀN

- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (kể cả trẻ em) có năng lực thể chất, cảm giác hoặc tinh thần bị suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị một cách an toàn.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo không chơi với thiết bị.
- Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị sẽ không được thực hiện bởi trẻ em mà không có sự giám sát.
- Không vệ sinh bằng cách ngâm thiết bị vào nước.
- Thiết bị này chỉ dành cho gia đình. Thiết bị không được sử dụng trong các khu vực sau: khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác; nông trại; khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác; giường ngủ và bữa ăn sáng.
- Không sử dụng bất kỳ thiết bị khi dây cắm hoặc phích cắm bị hư hỏng. Mang thiết bị đến trung tâm dịch vụ De'Longhi gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc thay thế.


CHỈ DÀNH CHO THỊ TRƯỜNG CHÂU ÂU:

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên có thể sử dụng thiết bị nếu được giám sát liên tục hoặc được hướng dẫn việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan.
Việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị sẽ không được thực hiện bởi trẻ em dưới 8 tuổi và không được giám sát.
- Giữ thiết bị và dây nguồn cách xa trẻ em dưới 8 tuổi.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi những người giảm khả năng về thể chất, cảm giác, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng, trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận, và trước khi vệ sinh.




Các bề mặt được đánh dấu bằng biểu tượng này trở nên nóng trong quá trình sử dụng (biểu tượng chỉ có trong một số kiểu máy).

CẢNH BÁO AN TOÀN


 **Nguy hiểm!** Không tuân thủ cảnh báo có thể dẫn đến chấn thương và đe dọa tính mạng do điện giật.

Đây là thiết bị điện, do đó cần phải tôn trọng các cảnh báo an toàn sau đây:

- Không được phép chạm vào thiết bị khi tay ướt hoặc ẩm ướt.
- Không bao giờ sử dụng thiết bị với chân trần hoặc bị ướt.
- Đảm bảo rằng ổ cắm được kết nối điện mọi lúc, cho phép rút phích cắm điện nếu cần thiết.
- Chỉ nên rút phích cắm trực tiếp.
- Không được phép kéo dây cáp điện vì bạn có thể làm hỏng nó.
- Để ngắt kết nối thiết bị, phải rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.
- Nếu thiết bị bị lỗi, không nên cố gắng sửa chữa. Tắt thiết bị, rút phích cắm khỏi ổ cắm điện và liên hệ với Trung tâm dịch vụ Khách hàng.
- Trước khi vệ sinh thiết bị, hãy tắt thiết bị, rút phích cắm khỏi ổ cắm điện và để nguội.

 **Quan trọng:** Tuân thủ cảnh báo để hạn chế hư hỏng thiết bị

Giữ tất cả bao bì (bao nhựa, bọt xốp) xa tầm với của trẻ em.

 **Nguy cơ bỏng!** Không tuân thủ các cảnh báo có thể gây ra bỏng

Thiết bị này tạo ra nước nóng và hơi nước có thể hình thành trong khi nó đang hoạt động.

Hơi nước nóng có thể cháy ra từ lỗ thông khí. Hãy cẩn thận!

CHỈ ĐỊNH:

Thiết bị này được thiết kế và chế tạo để pha chế cà phê và đồ uống nóng. Những hình thức sử dụng khác được coi là không phù hợp và nguy hiểm.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm cho các thiệt hại xuất phát từ việc sử dụng thiết bị đúng cách.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị. Việc không tuân theo hướng dẫn sử dụng này có thể dẫn đến bỏng hoặc hư hỏng thiết bị.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại phát sinh từ việc không tuân thủ hướng dẫn sử dụng này.

Ghi chú:

Giữ hướng dẫn sử dụng này. Nếu thiết bị được chuyển cho người khác sử dụng, hướng dẫn sử dụng này phải được cung cấp kèm theo.

KIỂM TRA THIẾT BỊ

Sau khi tháo bao bì, đảm bảo sản phẩm đầy đủ phụ kiện và không bị hư hỏng.

Không sử dụng thiết bị nếu bị hư hỏng. Liên hệ với Trung tâm Dịch vụ khách hàng của DeLonghi.

MÔ TẢ

Mô tả thiết bị (Trang 3 - A)

- A1. Bình nước có thể tháo rời
- A2. Khay hâm tách
- A3. Khoang chứa bình nước
- A4. Phụ kiện (bộ lọc cà phê)
- A5. Nắp đậy
- A6. Núm vận hơi nước / nước nóng
- A7. Vòi hơi đánh Capuccino (** thay đổi theo mô hình)
- A8. Vòi chiết xuất Cappuccino
- A9. Vòi
- A10. Vỏ nhựa vòi hơi Cappuccino (chỉ * một số mẫu)
- A11. BẬT/ TẮT
- A12. Khe xem mực nước bình chứa
- A13. Group chiết xuất cà phê
- A14. Khay đựng tách (* chỉ một số kiểu)
- A15. Khay chứa nước thải (* chỉ một số kiểu)
- A16. Phao báo đầy nước thải (* chỉ một số kiểu)
- A17. Nắp inox khay thải (* chỉ một số kiểu)


Mô tả bảng điều khiển (trang 3 - B)

- B1. Bộ núm vận điều khiển
- B2. Đèn báo máy đã sẵn sàng (OK)
- B3. Đèn báo nguồn

Mô tả các phụ kiện (trang 3 - C)

- C1. Tay cầm pha cà phê
- C2. Phin lọc đơn
- C3. Phin lọc đôi
- C4. Phin lọc cà phê ESE pod
- C5. Muỗng đong/ Nén cà phê
- C6. Lọ dung dịch tẩy cặn (***) không bao gồm, có thể được mua từ trung tâm dịch vụ khách hàng được ủy quyền)
- C7. Bộ lọc nước (***) không bao gồm, có thể được mua từ trung tâm dịch vụ khách hàng được ủy quyền)

CÀI ĐẶT THIẾT BỊ

 **Quan trọng!**

Tuân thủ các cảnh báo quan trọng sau đây khi cài đặt thiết bị:

- Nước xâm nhập vào máy pha cà phê có thể gây hư hỏng. Không đặt thiết bị gần vòi nước hoặc bồn rửa.
- Thiết bị có thể bị hỏng nếu chứa nước đóng băng. Không cài đặt thiết bị trong không gian mà nhiệt độ có thể giảm xuống dưới điểm đóng băng.
- Không nên để dây cắm điện ở cạnh bàn hoặc quầy có cạnh sắc bén, hoặc tiếp xúc với bề mặt nóng. (vd: tấm sưởi ấm bằng điện).
- Thiết bị tỏa nhiệt.
Sau khi cài đặt thiết bị trên bàn, chừa khoảng cách ít nhất 3 cm giữa các bề mặt của ứng dụng và các bức tường bên cạnh và ở phía sau, cao hơn máy cà phê ít nhất 15 cm.

Kết nối thiết bị



Nguy hiểm!

Kiểm tra xem điện áp nguồn điện có tương thích với giá trị được chỉ ra trên bảng đánh giá ở dưới cùng của thiết bị không.

Kết nối thiết bị với ổ cắm với mức điện áp tối thiểu là 10A. Nếu ổ cắm điện không khớp với phích cắm của thiết bị, hãy thay ổ cắm bằng một loại phù hợp với chất lượng được đảm bảo.

BÌNH CHỨA NƯỚC

1. Mở nắp của thiết bị (hình 1) sau đó lấy bình nước bằng cách kéo lên trên (hình 2);
2. Đổ nước sạch đầy bình chứa, chú ý không vượt quá mức MAX (hình 3). Đặt lại bình nước vào thiết bị, ấn nhẹ để mở các van nằm dưới đáy bình.
3. Đơn giản hơn, cũng có thể đổ đầy bình nước mà không cần tháo ra, đổ nước sạch trực tiếp vào bình.



Quan trọng:



Không để thiết bị hoạt động mà không có nước trong bình hoặc không có bình nước.

Kiểm tra mực nước trong bình thông qua khe trong suốt (A12).

CÀI ĐẶT THIẾT BỊ

1. Bật thiết bị bằng cách nhấn nút BẬT / TẮT (hình 4): đèn nguồn sáng.
2. Lắp phin lọc cà phê vào tay cầm (hình 5).
3. Gắn tay cầm vào máy pha mà không đổ cà phê bột (hình 6)

Đặt bình/ khay dung tích 0,5 lít dưới group chiết xuất cà phê và bình/ khay dung tích 0,5 lít khác dưới vòi đánh cappuccino.

4. Đợi cho đến khi đèn báo máy đã sẵn sàng sáng (OK) (hình 8) và ngay lập tức sau đó xoay nút chọn chế độ sang vị trí (hình 9) và  nước sẽ lọc cà phê chiết xuất qua tay cầm.
5. Sau đó vặn nút xoay đến vị trí  (hình 10) và nửa nước trong bình chứa còn lại sẽ chiết xuất qua vòi đánh cappuccino.
6. Xoay nút vặn về vị trí 0 (chính giữa) và nút xoay chế độ chọn sang vị trí nguồn I (STAND-BY)
7. Làm sạch hai bình/ khay chứa và đặt lại dưới group chiết xuất cà phê và vòi đánh cappuccino và lặp lại các điểm 5-6-7.


Máy đã sẵn sàng để sử dụng.

Tự động tắt

Nếu thiết bị không được sử dụng trong một khoảng thời gian nhất định (tùy theo tuengf mô hình), thiết bị sẽ tự động tắt (đèn tắt).

CÀ PHÊ NÓNG

Để pha được 1 ly cà phê espresso ở nhiệt độ phù hợp, máy pha cà phê phải được làm nóng trước như sau:

1. Bật thiết bị bằng cách nhấn công tắc nguồn BẬT / TẮT (đèn BẬT sáng) (hình 4) và lắp tay cầm vào thiết bị mà không cần bỏ cà phê bột (hình 6).
2. Đặt tách dưới tay cầm. Làm nóng tách bằng cách pha trước mà không cần cà phê.
3. Đợi cho đến khi đèn báo máy đã sẵn sàng sáng (OK) (hình 8) và ngay lập tức sau đó xoay nút chọn chế độ sang vị trí  (hình 9) và để xả nước cho đến khi đèn OK tắt, sau đó ngắt bằng cách xoay nút xoay sang vị trí nguồn (I).
4. Làm sạch tách và đợi cho đến khi đèn OK bật lại và sau đó lặp lại thao tác tương tự.



(Xả hơi nước khi tháo tay cầm).


Khay đựng tách (chỉ có ở ECP35.31 và ECP33.21)



Nếu bạn đang sử dụng tách hoặc ly cao (ví dụ, để pha cà phê lồng hoặc macchiato), hãy tháo khay thải và đặt ly trực tiếp lên khay như hình 11 (A14 - hình 11). Khi bạn đã pha cà phê xong hãy lắp khay thải trở lại vị trí ban đầu.


CÁCH PHA MỘT TÁCH ESPRESSO

SỬ DỤNG CÀ PHÊ BỘT

1. Lắp tay cầm chứa cà phê bột (C2 hoặc C3) vào group chiết xuất cà phê. Sử dụng phin lọc đơn để pha 1 tách  phin lọc đôi để pha 2 tách .
2. Để pha một tách cà phê, hãy bỏ một lượng cà phê bột (khoảng 7 g) vào phin lọc. (hình 12).
Để pha hai tách cà phê, hãy bỏ một lượng cà phê bột (khoảng 6 + 6 g) vào phin lọc đôi.
3. Đổ lượng cà phê bột vừa đầy phin lọc để ngăn cà phê tràn ra.

 **Quan trọng:** Để pha được 1 tách cà phê chuẩn, trước khi bỏ cà phê bột, hãy đảm bảo không còn dư lượng cà phê trong phin lọc từ lần pha cà phê trước đó.


4. Bỏ cà phê bột vào phin lọc với lượng vừa đủ và nén nhẹ bằng muỗng nén cà phê (hình 13). Nhấn chính xác cà phê bột pha được một tách espresso ngon. Nếu nén quá chặt, cà phê chiết xuất sẽ chậm và lớp bọt sẽ tối màu. Nếu nén quá lỏng tay, cà phê chiết xuất nhanh và lớp bọt sẽ nhạt màu.
5. Làm sạch tay cầm khi đã bỏ cà phê bột và lắp vào thiết bị. Xoay tay cầm chắc chắn sang bên phải (hình 6) để tránh nước rò rỉ ra ngoài.
6. Đặt 1 tách hoặc 2 tách dưới vòi chiết xuất của tay cầm (hình 14). Bạn nên làm ấm cốc trước khi pha cà phê bằng cách rửa với nước nóng.
7. Đảm bảo đèn OK (hình 8) đang bật (nếu tắt, đợi cho đến khi đèn bật), sau đó xoay nút vận về chế độ / . Khi lượng cà phê mong muốn được chiết xuất, xoay nút xoay sang vị trí nguồn (I).
8. Để tháo tay cầm, xoay tay cầm từ phải sang trái.


 **Nguy hiểm!** Để tránh bị bỏng, không được phép tháo tay cầm khi cà phê đang được pha.

9. Để tắt thiết bị, nhấn công tắc BẬT/TẮT.

CÁCH PHA CÀ PHÊ ESPRESSO POD

1. Làm nóng thiết bị như được mô tả trong phần “Cà phê nóng”, đảm bảo tay cầm được gắn vào. Điều này giúp pha được một tách cà phê nóng hơn.


 **Vui lòng ghi chú:** Sử dụng cà phê Pod đủ tiêu chuẩn, được hiển thị trên bao bì: Tiêu chuẩn ESE là một hệ thống được chấp nhận bởi các nhà sản xuất pod hàng đầu và cho phép cà phê espresso được pha chế đơn giản và sạch sẽ.

2. Đặt túi lọc cà phê pod (C4 ) vào tay cầm.
3. Căn chỉnh để đặt túi lọc cà phê pod đúng vị trí trên tay cầm (hình 15). Làm theo các hướng dẫn lắp vào tay cầm một cách chính xác.

Lắp tay cầm vào thiết bị. Lắp tay cầm vào đúng khớp (hình 6).






4. Tiến hành như ở các bước 5, 6 và 7 trong phần trước.

CÁCH PHA MỘT LY CAPPUCCINO



1. Chuẩn bị 1 tách cà phê espresso như được mô tả trong các phần trước, sử dụng tách đủ lớn.
2. Xoay nút vận sang vị trí  (hình 16) và đợi cho đến khi đèn OK bật sáng.
3. Trong lúc chờ đợi, hãy đổ 100 gram sữa thanh trùng vào ca đánh sữa để đánh sữa pha cappuccino.

Sữa phải ở nhiệt độ tủ lạnh (không nóng).

Tùy theo kích thước của ca đánh sữa, đổ sữa tăng gấp đôi hoặc gấp ba về khối lượng (hình 17)

-  **Ghi chú:** Bạn nên sử dụng sữa thanh trùng ở nhiệt độ tủ lạnh.
4. **Đổi với máy ECP 35.31:** Đảm bảo vỏ nhựa ngoài vòi hơi cappuccino (A10) ở vị trí của “CAPPUCCINO” (hình 18).
5. Đặt ca đánh sữa dưới vòi hơi Cappuccino.
6. Đợi cho đến khi đèn OK bật sáng. Đảm bảo vòi hơi đã đạt đến nhiệt độ lý tưởng để đánh sữa.
7. Xả vòi hơi bằng cách xoay nút vận đến /  trong vài giây để loại bỏ nước trong mạch. Xoay ngược lại để tắt.
8. Đặt ca đánh sữa dưới vòi hơi cappuccino khoảng 5 mm (hình 19) và xoay nút xoay hơi nước đến vị trí /  sữa được đánh lên để tạo cappuccino.
9. Khi sữa được đánh lên và nhìn thấy tầng gấp đôi về thể tích, tiếp tục giữ ca đánh sữa cho đến khi sữa đạt được nhiệt độ yêu cầu (lý tưởng là 60 °C), hãy tắt vòi đánh sữa bằng cách xoay nút xoay hơi về vị trí 0 và xoay nút vận chế độ quay sang vị trí nguồn (I).
10. Đổ sữa đã được đánh bọt vào tách chứa cà phê đã chuẩn bị trước đó. Cappuccino đã sẵn sàng. Rắc thêm một ít bột ca cao

 **Lưu ý:**

- Để chuẩn bị nhiều tách cappuccino, trước tiên hãy pha cà phê và sau đó chuẩn bị đánh sữa để pha cà phê cappuccino.
- Để pha cà phê một lần nữa sau khi đã đánh sữa, trước tiên hãy làm lạnh vòi hơi để tránh cà phê sẽ bị khét. Để làm mát, đặt khay hoặc bình chứa nước bên dưới group chiết xuất cà phê, xoay nút xoay chế độ sang vị trí /  và thải nước cho đến khi đèn OK tắt. Xoay về vị trí nguồn I và sau đó tiến hành pha cà phê.

CHỈ ĐƯỢC ĐÁNH SỬA TỐI ĐA TRONG 60 GIẤY VÀ KHÔNG ĐƯỢC ĐÁNH SỬA KHÔNG QUÁ 3 LẦN


TAO MACCHIATO (SỮA NÓNG - ĐỐI VỚI MÁY

ECP35.31)



Để pha sữa nóng mà không có bọt, hãy tiến hành như mô tả trong phần trên, đảm bảo rằng vòng nhựa trên vòi hơi cappuccino (A10) được đặt ở vị trí hướng lên trên ở “HOT MILK”

VỆ SINH VÒI HƠI CAPPUCCINO SAU KHI SỬ

DUNG

 **Quan trọng!** Vòi hơi cappuccino phải được vệ sinh ngay sau khi sử dụng

Tiến hành như sau:

1. Xoay nút vận đến vị trí /  để xả hơi nước trong vài giây (điểm 2, 6 và 7 của phần “Cách pha một ly Cappuccino”). Giúp cho vòi hơi cappuccino thải ra hết lượng sữa còn lại bên trong. Tắt thiết bị bằng cách xoay nút vòi hơi về vị trí 0 và nút vận về chế độ nguồn (I).
2. Đợi vài phút để vòi hơi cappuccino nguội. Xoay vòi hơi cappuccino hướng ra bên ngoài và tháo bằng cách kéo nó xuống (hình 20).



ĐỐI VỚI MÁY ECP35.31

3. Tháo vòi hơi bằng cách kéo xuống phía dưới (hình. 21).
4. Đẩy vòi lên trên và đảm bảo hai lỗ được hiển thị bằng mũi tên trong hình. 22 không bị chặn.
5. Thay thế vòi phun, di chuyển vòi xuống dưới và lắp vòi hơi cappuccino trở lại vòi phun, xoay và đẩy lên trên cho đến khi vòi được gắn vào.

ĐỐI VỚI MÁY ECP33.21 VÀ ECP31.21

3. Tháo vòi hơi bằng cách kéo xuống phía dưới (hình. 23).
4. Đẩy vòi lên trên và đảm bảo hai lỗ được hiển thị theo hướng như mũi tên trong hình. 24 không bị chặn
6. Lắp lại vòi và thay thế vòi hơi cappuccino trên vòi xoay và đẩy lên trên cho đến khi vòi được gắn vào.

NƯỚC NÓNG

1. Nhấn nút BẬT / TẮT (hình 4) để bật thiết bị. Đợi đèn báo máy đã sẵn sàng OK sáng.
2. Đặt ca đựng sữa dưới vòi hơi cappuccino.
3. Khi đèn OK bật, xoay nút vận chế độ sang vị trí / 

và đồng thời xoay nút xoay hơi sang vị trí / . Nước nóng sẽ được chiết xuất ra vòi hơi cappuccino.

4. Để tắt nước nóng, xoay nút xoay hơi về 0 và nút chọn chế độ quay đến vị trí nguồn (I).

Nước nóng phải được chiết xuất trong vòng 60 giây


VỀ SINH THIẾT BỊ

Vệ sinh máy

Các bộ phận sau của máy phải được vệ sinh thường xuyên:

- Khay chứa nước thải (A15);
- Các phin lọc cà phê (C2, C3 and C4);
- Group chiết xuất cà phê (A13);
- Bình chứa nước (A1);
- Vòi hơi đánh Capuccino (A7) theo mô tả trong phần “Vệ sinh vòi hơi Cappuccino sau khi sử dụng”

Quan trọng!

- Không sử dụng dung môi, chất tẩy rửa ăn mòn hoặc cồn để vệ sinh máy pha cà phê.
- Không sử dụng các vật bằng kim loại để loại bỏ lớp vỏ bọc hoặc cặn cà phê vì có thể làm trầy xước bề mặt kim loại hoặc nhựa.
-  **Nguy hiểm!** Không được phép ngâm thiết bị trong nước vì máy pha cà phê là thiết bị điện.

Lưu ý:

“Nếu thiết bị không được sử dụng sử dụng quá 3/4 ngày, trước khi sử dụng lại, bạn nên thực hiện quy trình vệ sinh như được mô tả trong phần Cài đặt thiết bị”.

Vệ sinh khay nước thải

Quan trọng đối với máy ECP35.31 và 33.21:

Khay nước thải được gắn với một phao báo đầy nước thải (màu đỏ) hiển thị mực nước chứa.

Trước khi phao báo nhô ra khỏi khay (hình 25), khay nước thải phải được vệ sinh, nếu không nước có thể tràn ra và làm hỏng bề mặt xung quanh của thiết bị.

1. Tháo khay nước thải (hình. 26).
2. **Đối với máy ECP35.21 và 33.21:** Tháo lưới tản nhiệt tách, đổ nước và làm sạch khay bằng vải, sau đó lắp lại khay nước thải.
Tháo khay đựng tách (A14), làm sạch bằng nước, lau khô và đặt lại vào máy.
3. Lắp lại khay nước thải.

Vệ sinh phin lọc

Làm sạch phin lọc cà phê thường xuyên bằng cách rửa dưới vòi nước chảy. Đảm bảo rằng các lỗ không bị nghẹt. Nếu cần thiết, phải vệ sinh bằng pin (hình 27).

Vệ sinh group chiết xuất cà phê

Sau khi sử dụng khoảng 200 tách cà phê, vệ sinh group chiết xuất cà phê bằng cách cung cấp khoảng 0,5 l nước từ đầu ra của group.

Vệ sinh bình nước

1. Làm sạch bình nước thường xuyên (khoảng một tháng một lần) và bắt cứ khi nào cần thay thế bộ lọc (C7, * nếu có) bằng một miếng vải ẩm và một ít chất tẩy rửa (lông và nhẹ).
2. Tháo bộ lọc (* nếu có) và rửa sạch bằng nước.
3. Thay bộ lọc (* nếu có), đổ đầy nước vào bình và thay bình (Đối với những máy có bộ lọc). Đổ vào khoảng 100ml nước.





TẨY CẶN

Máy pha cà phê nên được tẩy cặn sau khi pha được khoảng 200 ly cà phê

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng dung dịch tẩy cặn


DeLonghi (C6 *) có bán trên thị trường.

Tiến hành như sau:

1. Đổ đầy dung dịch tẩy cặn vào bình nước, pha loãng dung dịch tẩy cặn với nước theo hướng dẫn trên bao bì.
2. Nhấn nút BẬT/TẮT.
3. Không lắp tay cầm và đặt một ca/ bình dưới vòi hơi đánh cappuccino.
4. Đợi cho đến khi đèn OK bật sáng.
5. Xoay nút vận chế độ sang vị trí  /  và đổ 1/4 dung dịch trong bình. Thỉnh thoảng, xoay nút xoay hơi nước đến vị trí để  /  ra vòi cappuccino. Sau đó làm gián đoạn phân phối bằng cách xoay nút chọn chế độ về vị trí nguồn (I) và ngưng hoạt động trong khoảng 5 phút.
6. Lặp lại bước 5 thêm 3 lần cho đến khi bình chứa rỗng.
7. Để loại bỏ cặn của dung dịch tẩy cặn, rửa sạch bình và đổ đầy nước sạch (không có chất khử cặn).
8. Xoay nút vận vào vị trí  /  và thoát nước cho đến khi bình rỗng.
9. Lặp lại bước 7 và 8.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp chính:	220-240V~50/60Hz
Công suất tiêu thụ:	1100W
Kích thước LxDxH:	185x244(329)x305mm
Áp suất:	15 bar
Dung tích bình nước:	1.1l
Chiều dài dây nguồn:	1300mm
Tọng lượng:	4,1kg

 Thiết bị này tuân thủ các hướng dẫn tiêu chuẩn CHAU ẬU sau đây:

- Thiết bị này tuân thủ theo quy định của Châu Âu số 1935/2004 ngày 27/10/2004 về thành phần tiếp xúc với thực phẩm.
- Quy định Độc quyền của Châu Âu 1275/2008

THẢI BỎ



Thiết bị này không được loại bỏ cùng với chất thải gia đình, và phải được đưa đến trung tâm phân tách và tái chế chất thải có thẩm quyền.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Dưới đây là danh sách một số sự cố có thể xảy ra trong quá trình sử dụng

Nếu không thể xử lý sự cố như mô tả, vui lòng mang máy đến Trung tâm dịch vụ khách hàng

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Không chiết xuất cà phê Espresso	Không có nước trong bình	Đổ đầy nước ở mức quy định
	Các lỗ trong phin lọc bị nghẹt	Vệ sinh các lỗ trong phin lọc
	Group chiết xuất cà phê bị nghẹt	Vệ sinh như mô tả trong phần “ Vệ sinh Group chiết xuất cà phê”
	Nghẹt bên trong	Tẩy cặn theo hướng dẫn
Cà phê Espresso chảy ra bên ngoài tay cầm	Tay cầm lắp không khớp hoặc bị nghẹt	Lắp tay cầm đúng
	Miếng đệm nối hơi espresso bị mất độ đàn hồi hoặc bị bẩn	Thay thế miếng đệm nối hơi mới bởi trung tâm dịch vụ khách hàng
	Các lỗ trong phin lọc bị nghẹt	Vệ sinh các lỗ trong phin lọc
Cà phê Espresso lạnh	Đèn báo máy sẵn sàng không sáng	Đợi cho đến khi đèn sáng
	Không làm nóng máy trước khi sử dụng	Làm nóng máy pha cà phê như mô tả trong phần “Cà phê nóng”
	Tách cà phê không được làm nóng	Làm nóng tách bằng nước nóng
	Nghẹt bên trong	Tẩy cặn theo hướng dẫn
Máy bơm hoạt động ồn	Không có nước trong bình	Đổ đầy nước ở mức quy định
	Bình nước không được lắp đúng vị trí và van nước dưới không mở	Nhấn nhẹ bình nước xuống để mở van ở phía dưới
	Có đá trong bình chứa	Thực hiện theo các hướng dẫn trong phần “Nước nóng” cho đến khi nước được chiết xuất
Lớp crema cà phê tối màu (cà phê chiết xuất chậm)	Cà phê bột bị nén quá chặt	Nén cà phê không quá chặt tay, nén đúng cách
	Không đủ cà phê bột	Tăng lượng cà phê bột
	Group chiết xuất cà phê bị nghẹt	Vệ sinh theo hướng dẫn trong phần “Vệ sinh Group chiết xuất cà phê”
	Phin lọc bị nghẹt	Clean as described in the section “Cleaning the coffee filters”
	Cà phê bột quá mịn hoặc bị ẩm	Chỉ sử dụng cà phê bột dành cho máy pha cà phê espresso và đảm bảo cà phê không bị ẩm
	Sử dụng sai loại cà phê bột	Sử dụng loại cà phê bột khác

Cà phê có vị chua (axit)	Tẩy cặn không sạch	Sau khi tẩy cặn, rửa sạch thiết bị như được mô tả trong phần "tẩy cặn"
Không có lớp bọt sữa khi pha cappuccino	Model ECP35.31: Vòng quay của vòi hơi Cappuccino ở vị trí "HOT MILK"	MODEL ECP35.31: Xoay về vị trí "CAPPUCCINO"
	Sữa không đủ lạnh	Luôn sử dụng sữa ở nhiệt độ lạnh
	Vòi hơi Cappuccino bẩn	Vệ sinh theo hướng dẫn ở phần "Vệ sinh vòi hơi Cappuccino"
	Nghẹt bên trong	Tẩy cặn theo hướng dẫn
Thiết bị tắt	Chế độ tự động tắt được kích hoạt	Nhấn công tắc BẬT/TẮT để sử dụng lại thiết bị
Thiết bị tắt một vài giây sau khi bật	Xoay nút vặn ra khỏi chế độ nguồn (I) (chế độ chờ)	Xoay nút vặn về chế độ nguồn (I) (chế độ chờ), sau đó nhấn công tắc BẬT/TẮT