



Showroom TP. Hồ Chí Minh
594 - 596 Cộng Hòa
P. 13, Q. Tân Bình
T: +84 28 4455 9999
F: +8428 4455 4499
www.perfetto.com.vn

Showroom Đà Nẵng
796B Trần Cao Vân
P. Thanh Khê Đông, Q. Thanh Khê
T: +84 236 372 7848
F: +84 236 372 7839

Showroom Hà Nội
20 Văn Cao
P. Liễu Giai, Q. Ba Đình
T: +84 24 3715 4296
F: +84 24 3715 4297

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY PHA CÀ PHÊ DELONGHI EC785



CẢNH BÁO AN TOÀN

Những ký hiệu được sử dụng trong hướng dẫn.

Những cảnh báo quan trọng được nhận biết thông qua những ký hiệu bên dưới. Cần thiết phải tuân thủ những cảnh báo này.



Nguy hiểm

Việc không tuân theo cảnh báo có thể dẫn đến thương tích do điện.



Quan trọng

Việc không tuân theo cảnh báo có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng thiết bị.



Nguy hiểm gây cháy

Việc không tuân theo cảnh báo có thể gây bỏng hoặc cháy.



Chú ý

Biểu tượng này xác định lời khuyên hoặc thông tin quan trọng cho người dùng

Những cảnh báo an toàn cơ bản:



Nguy hiểm

Thiết bị này có thể gây ra hiện tượng sốc điện nên cần tuân thủ những cảnh báo an toàn sau:

- Không chạm vào thiết bị khi tay hoặc chân đang ướt.
- Không chạm vào phích cắm khi tay đang ướt.
- Đảm bảo rằng ổ cắm được sử dụng phải dễ tiếp cận, cho phép rút phích cắm điện nếu cần thiết.
- Chỉ rút phích cắm trực tiếp từ phích cắm. Không kéo cáp điện vì bạn có thể làm hỏng nó.
- Để ngắt kết nối máy móc hoàn toàn, bạn phải rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm điện.
- Nếu thiết bị bị lỗi, đừng cố gắng sửa chữa. Tắt máy, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện và liên hệ với Bộ phận dịch vụ.

Nếu phích cắm hoặc dây cáp điện bị hỏng, phải liên hệ bộ phận dịch vụ khách hàng của DeLonghi để thay thế để tránh các mối nguy hại.

Khi vệ sinh, không nhúng hay đặt thiết bị vào nước. Đây là một thiết bị điện.

- Trước khi vệ sinh bên ngoài thiết bị, tắt máy, tháo phích cắm khỏi ổ cắm và để thiết bị hạ nhiệt.



Quan trọng:

Đề tất cả bao bì (túi nylon, xốp PES) xa tầm tay trẻ em.



Quan trọng:

Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi và những người bị suy giảm về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc hạn chế về kiến thức sử dụng, nếu được giám sát và chỉ dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các mối nguy. Trẻ em không chơi đùa với thiết bị. Vệ sinh và bảo trì thực hiện bởi trẻ em phải được thực hiện dưới sự giám sát.



Nguy hiểm gây cháy

Thiết bị tạo ra nước nóng và hơi nước khi vận hành.

Tránh tiếp xúc với tia nước nóng hoặc hơi nước.


Khi thiết bị đang hoạt động, phải cẩn thận khay làm ấm tách có thể nóng.



Showroom TP. Hồ Chí Minh
594 - 596 Cộng Hòa
P. 13, Q. Tân Bình
T: +84 28 4455 9999
F: +8428 4455 4499
www.perfetto.com.vn

Showroom Đà Nẵng
796B Trần Cao Vân
P. Thanh Khê Đông, Q. Thanh Khê
T: +84 236 372 7848
F: +84 236 372 7839

Showroom Hà Nội
20 Văn Cao
P. Liễu Giai, Q. Ba Đình
T: +84 24 3715 4296
F: +84 24 3715 4297

 Những bề mặt được ký hiệu biểu tượng này sẽ trở nên nóng trong quá trình sử dụng (biểu tượng chỉ xuất hiện ở một số dòng máy)

Chỉ định sử dụng:

Thiết bị được thiết kế và chế tạo cho việc pha cà phê và các loại thức uống nóng.

Đây là thiết bị gia dụng.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại phát sinh từ việc sử dụng thiết bị không đúng cách.

Hướng dẫn sử dụng:

Đọc hướng dẫn sử dụng cẩn thận trước khi dùng. Việc không tuân thủ hướng dẫn sử dụng này có thể dẫn đến cháy hoặc hư hỏng thiết bị.

Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về những thiệt hại phát sinh do không tuân theo hướng dẫn sử dụng.

Nếu thiết bị được chuyển giao cho người khác, họ cũng phải được cung cấp hướng dẫn sử dụng đi kèm.

Kiểm tra thiết bị

Sau khi tháo khỏi bao bì, bảo đảm thiết bị hoàn chỉnh và không bị hư hỏng, đầy đủ các phụ kiện đi kèm.

Không sử dụng khi thiết bị có những hư hỏng rõ ràng.

Liên hệ bộ phận dịch vụ của Delonghi.

Thải bỏ



Theo chỉ thị 2002/96/EC của Châu Âu, không được xử lý thiết bị như rác thải sinh hoạt, mà phải được đưa đến trung tâm tái chế và phân loại chất thải có thẩm quyền.

Thông số kỹ thuật:

Điện thế --- 220-240V ~50/60Hz

Điện năng tiêu thụ --- 1350W

Áp suất --- 15 bar

Dung lượng bình chứa nước --- 1l

Kích thước WxHxD --- 149x305x330 (414)mm

Trọng lượng --- 4.04 kg



Thiết bị phải tuân thủ theo luật của Châu Âu:

- Chỉ thị 2006/95 / EC về sử dụng điện áp thấp và các sửa đổi tiếp theo;
- Chỉ thị EMC 2004/108 / EC và các sửa đổi tiếp theo;
- Quy tắc Châu Âu 1275/2008;
- Vật liệu và phụ kiện tiếp xúc với thực phẩm phù hợp với quy định của EC 1935/2004.



Không vệ sinh các bộ phận và phụ kiện bằng máy rửa chén.



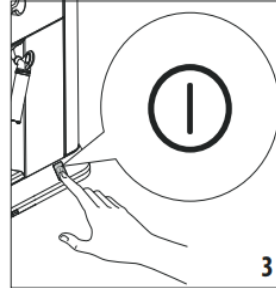
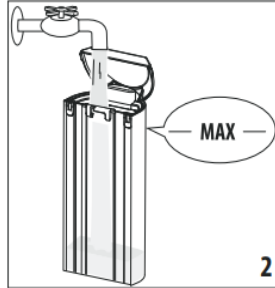
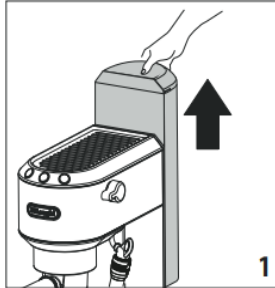
Showroom TP. Hồ Chí Minh
594 - 596 Cộng Hòa
P. 13, Q. Tân Bình
T: +84 28 4455 9999
F: +8428 4455 4499
www.perfetto.com.vn

Showroom Đà Nẵng
796B Trần Cao Vân
P. Thanh Khê Đông, Q. Thanh Khê
T: +84 236 372 7848
F: +84 236 372 7839

Showroom Hà Nội
20 Văn Cao
P. Liễu Giai, Q. Ba Đình
T: +84 24 3715 4296
F: +84 24 3715 4297

A. CHUẨN BỊ MÁY TRƯỚC KHI PHA CÀ PHÊ

1. Lấy bình nước ra khỏi máy bằng cách nhấc lên khỏi máy.
2. Rửa bình nước và đổ vào nước sạch.
3. Cắm điện. Nhấn nút nguồn khởi động máy - 3 đèn sẽ chớp luân phiên

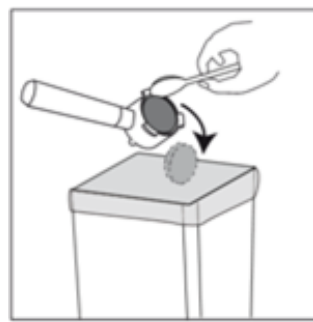


4. Đèn nhấp nháy báo hiệu máy đang được đun nóng. Khi đèn 1 ly và 2 ly sáng ổn định – máy sẵn sàng sử dụng



B. PHA CÀ PHÊ ESPRESSO

1. Đặt phin lọc đơn hoặc đôi vào tay cầm và cho cà phê bột vào phin lọc (Để pha 1 tách cà phê, hãy sử dụng phin lọc với biểu tượng ☞ ở bên dưới; để pha 2 tách, hãy sử dụng phin lọc với biểu tượng ☞ ở bên dưới)
2. San đều cà phê bột trong phin lọc và nén cà phê bằng dụng cụ nén
3. Gắn tay cầm vào máy chính xác, hãy căn chỉnh tay cầm với biểu tượng “Insert”
4. Xoay về phía bên phải cho đến khi tay cầm được căn chỉnh với biểu tượng “Close”.
5. Đặt tách Espresso phía dưới phin lọc
6. Sau đó nhấn nút pha cà phê 1 ly hoặc 2 ly
7. Khi cà phê chiết xuất đủ lượng thì máy sẽ tự động ngừng.
Sau khi máy ngừng , lấy tay cầm ra khỏi máy, bỏ bã cà phê và sẵn sàng làm ly tiếp theo

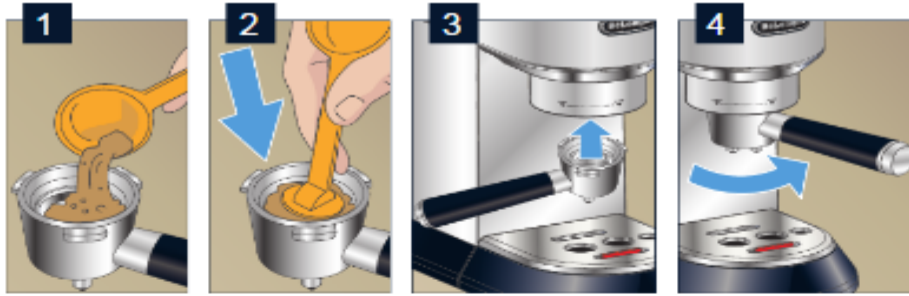




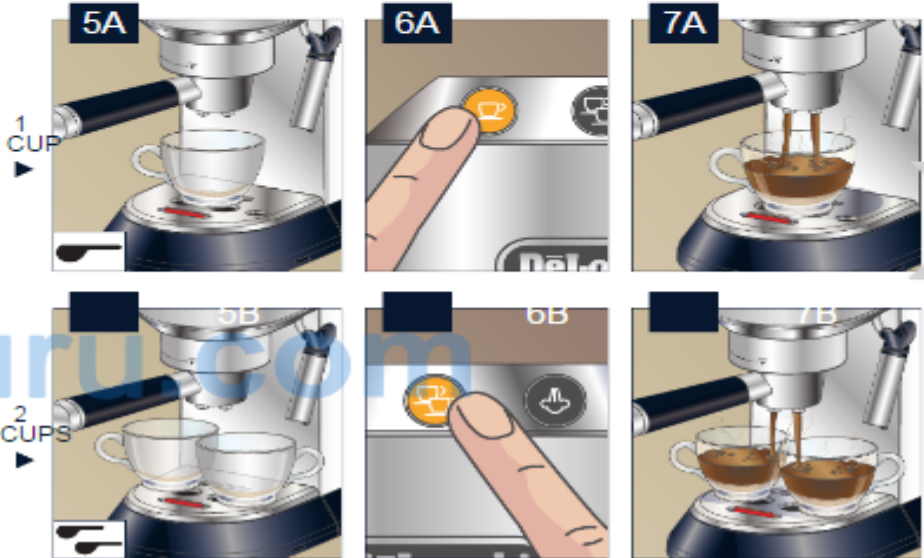
Showroom TP. Hồ Chí Minh
594 - 596 Cộng Hòa
P. 13, Q. Tân Bình
T: +84 28 4455 9999
F: +8428 4455 4499
www.perfetto.com.vn

Showroom Đà Nẵng
796B Trần Cao Vân
P. Thanh Khê Đông, Q. Thanh Khê
T: +84 236 372 7848
F: +84 236 372 7839

Showroom Hà Nội
20 Văn Cao
P. Liễu Giai, Q. Ba Đình
T: +84 24 3715 4296
F: +84 24 3715 4297



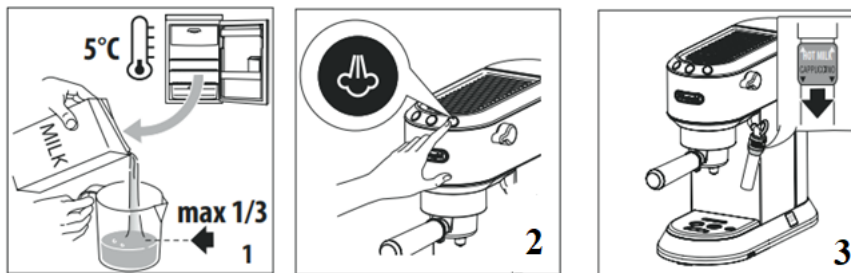
Use correct filter, marked on bottom of cup. 1 CUP 2 CUPS



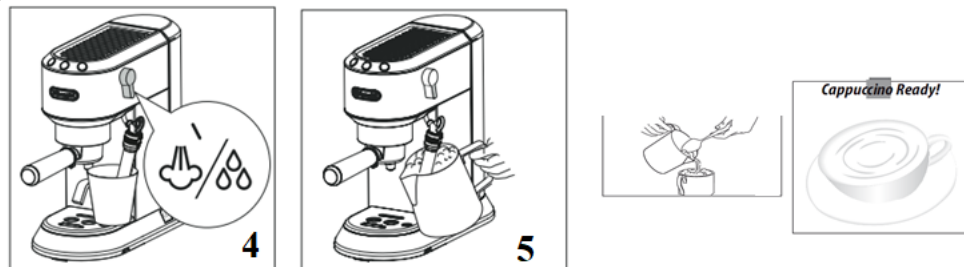
C. CÁCH LÀM CAPPUCCINO

Chuẩn bị ly cà phê Espresso như đã hướng dẫn ở các phần trên, sử dụng tách lớn để làm Cappuccino

1. Cho sữa tươi lạnh không đường vào ca đánh sữa chuyên dụng
2. Nhấn nút và đèn sáng nhấp nháy; đến khi đèn sáng ổn định thì lúc đó máy đã sẵn sàng tạo hơi
3. Kéo vòng chọn chức năng đánh sữa ở vị trí “Cappuccino”



4. Đặt ca chứa sữa bên dưới vòi hơi. Nhúng vòi hơi vào ca chứa sữa. Xoay núm vặn đến vị trí . Hơi nước được cung cấp qua vòi hơi, đánh sữa lên bọt bông như kem
5. Khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu (60°C là lý tưởng) và đủ lượng bọt, dùng xả hơi nước bằng cách xoay đóng núm vặn theo chiều kim đồng hồ.





Showroom TP. Hồ Chí Minh
594 - 596 Cộng Hòa
P. 13, Q. Tân Bình
T: +84 28 4455 9999
F: +8428 4455 4499
www.perfetto.com.vn

Showroom Đà Nẵng
796B Trần Cao Vân
P. Thanh Khê Đông, Q. Thanh Khê
T: +84 236 372 7848
F: +84 236 372 7839

Showroom Hà Nội
20 Văn Cao
P. Liễu Giai, Q. Ba Đình
T: +84 24 3715 4296
F: +84 24 3715 4297

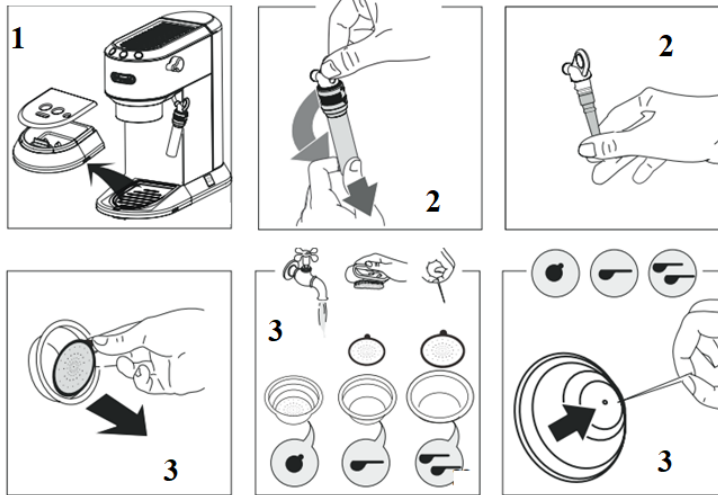
Đổ sữa tạo bọt vào tách chứa cà phê Espresso đã chuẩn bị trước đó. Cappuccino đã sẵn sàng. Nêm nếm thêm đường theo khẩu vị và nếu muốn, rắc với một ít bột cacao.

Lưu ý

- Để làm nóng sữa không tạo bọt, hãy tiến hành như mô tả trong phần trên, chú ý vòng chọn chức năng (đặt hướng lên ở vị trí “Hot Milk”).
- Nếu muốn pha tiếp tách cà phê Espresso sau khi sử dụng chức năng lấy hơi nước. Phải mở van nước để nước nóng ra ngoài để giảm xuống nhiệt độ pha cà phê

D. VỆ SINH THIẾT BỊ

Các bộ phận của thiết bị phải được làm sạch thường xuyên: khay nước thải (1) – vòi sữa (2) - phin lọc cà phê (3)



E. TẮY CẶN THIẾT BỊ

Tiến hành tẩy cặn thiết bị khi nút báo sáng đèn màu cam.

Chú ý!

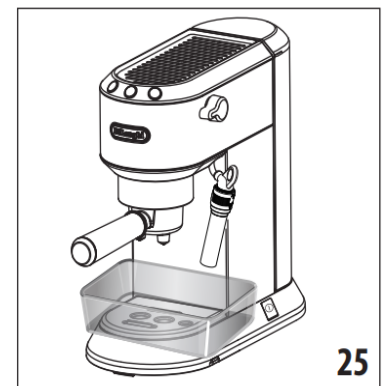
- Trước khi sử dụng hóa chất tẩy cặn, hãy đọc hướng dẫn sử dụng và thông tin nhãn dán trên bao bì.
- Bạn nên sử dụng hóa chất tẩy cặn DeLonghi. Sử dụng hóa chất tẩy cặn không phù hợp và/hoặc thực hiện tẩy cặn không đúng cách có thể dẫn đến các lỗi không được nhà sản xuất bảo hành.

Tiến hành như sau:

1. Đổ hóa chất tẩy cặn vào bình, pha loãng hóa chất với nước (đổ đầy nước đến mức MAX).
2. Nhấn nút Bật/tắt. Chờ đèn và sáng ổn định, cho biết rằng thiết bị đã sẵn sàng;
3. Không gắn tay cầm vào máy và đặt ca chứa dưới vòi lấy nước nóng bình rộng khoảng 2 lít
4. Nhấn và giữ nút trong 10 giây cho đến khi ba nút nhấp nháy theo thứ tự. Xoay núm vặn xả hơi đến vị trí
5. Nhấn nút để bắt đầu tiến hành tẩy cặn
Chương trình tẩy cặn bắt đầu và hóa chất tẩy cặn sẽ chảy qua vòi nước nóng. Quy trình này sẽ loại bỏ cặn còn sót lại bên trong bằng cách tự động thực hiện một loạt quy trình xả rửa và dừng lại khi bình cạn nước.

Lưu ý:

6. Thiết bị ngừng quy trình và đèn màu cam nút tiếp tục nhấp nháy, cho biết rằng quá trình tẩy cặn vẫn đang được tiến hành.
7. Lấy bình nước ra, làm trống, rửa sạch dưới vòi nước chảy, đổ đầy nước sạch đến mức Max và lắp vào lại thiết bị





Showroom TP. Hồ Chí Minh
594 - 596 Cộng Hòa
P. 13, Q. Tân Bình
T: +84 28 4455 9999
F: +8428 4455 4499
www.perfetto.com.vn

Showroom Đà Nẵng
796B Trần Cao Vân
P. Thanh Khê Đông, Q. Thanh Khê
T: +84 236 372 7848
F: +84 236 372 7839

Showroom Hà Nội
20 Văn Cao
P. Liễu Giai, Q. Ba Đình
T: +84 24 3715 4296
F: +84 24 3715 4297

8. Làm trống ca chứa dung dịch đặt dưới vòi nước nóng và đặt lại ca trống bên dưới vòi nước nóng.
9. Đảm bảo núm vặn xả hơi ở vị trí /đó, sau đó nhấn nút để bắt đầu quy trình xả rửa hệ thống.
10. Khi bình nước cạn, đèn màu cam tắt và quá trình tẩy cặn hoàn tất.
11. Xoay núm vặn xả hơi nước về vị trí đóng (ký hiệu O).

Thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.

GIẢI THÍCH CÁC ĐÈN BÁO

Đèn báo	Vận hành	Ý nghĩa
	Nút Bật/Tắt được bật	Thiết bị thực hiện chương trình tự chẩn đoán, được chỉ báo bằng 3 đèn sáng nhấp nháy theo trình tự.
	Khi thiết bị được bật	Đèn sáng nhấp nháy: thiết bị đang gia nhiệt để pha cà phê Đèn sáng ổn định: thiết bị đã sẵn sàng để pha cà phê Đèn nhấp nháy nhanh: bình cạn nước hoặc thiết bị sẽ không pha cà phê. Xem phần “2. Đổ nước vào bình ”
	Khi chức năng lấy hơi nước được yêu cầu	Đèn sáng nhấp nháy: thiết bị đang gia nhiệt cho chức năng lấy hơi nước Đèn sáng ổn định: thiết bị đã sẵn sàng xả hơi nước
 sáng màu cam	Thiết bị cần tiến hành tẩy cặn	Tẩy cặn thiết bị, quy trình hoàn thành khi đèn tắt.
	Mở núm vặn xả hơi	Đèn sáng nhấp nháy: đóng núm vặn xả hơi
	Nhiệt độ nổi hơi cao	Đèn sáng nhấp nháy: Làm nguội bớt nổi hơi như mô tả trong phần “9. Làm nguội nổi hơi ”

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Không chiết xuất ra cà phê	Bình không có nước	Đổ đầy nước vào bình
	Vòi chảy cà phê của tay cầm bị tắc	Vệ sinh vòi chảy cà phê của tay cầm
	Phin lọc bị tắc cặn bẩn	Vệ sinh như mô tả
	Bình nước chưa lắp đúng cách, van nước dưới đáy bình chưa mở.	Nhấn bình xuống để mở van nước.
	Cặn vôi bên trong thiết bị	Tẩy cặn như mô
Cà phê Espresso chảy nhỏ giọt qua viên miệng của tay cầm chứ không phải chảy ra từ vòi.	Tay cầm được lắp vào không đúng cách hoặc bị bẩn.	Gắn tay cầm vào chính xác và xoay phải để gắn chắc chắn
	Roang cao su của cụm chiết xuất giãn hoặc bị bẩn.	Thay roang cao su bởi Trung tâm dịch vụ và hỗ trợ khách hàng
	Vòi chảy cà phê của tay cầm bị tắc cặn bẩn.	Vệ sinh vòi chảy cà phê của tay cầm cà phê
	Các lỗ lọc hoặc phin lọc bị tắc cặn bẩn	Vệ sinh như mô tả
Tay cầm cà phê không thể gắn vào máy.	Cho quá nhiều cà phê trong phin lọc	Sử dụng muỗng đong được cung cấp và đảm bảo rằng bạn đang sử dụng đúng phin lọc.
	Cà phê chưa được nén chặt	Nén chặt cà phê hơn



Showroom TP. Hồ Chí Minh
594 - 596 Cộng Hòa
P. 13, Q. Tân Bình
T: +84 28 4455 9999
F: +8428 4455 4499
www.perfetto.com.vn

Showroom Đà Nẵng
796B Trần Cao Vân
P. Thanh Khê Đông, Q. Thanh Khê
T: +84 236 372 7848
F: +84 236 372 7839

Showroom Hà Nội
20 Văn Cao
P. Liễu Giai, Q. Ba Đình
T: +84 24 3715 4296
F: +84 24 3715 4297

Lớp crema mỏng (chiết xuất cà phê quá nhanh)	Không đủ lượng cà phê trong phin lọc	Tăng lượng cà phê lên
	Cà phê xay quá thô	Sử dụng cà phê bột xay sẵn dành cho máy pha cà phê Espresso
	Sử dụng loại cà phê bột không phù hợp	Đổi loại cà phê bột xay sẵn khác
Lớp crema quá đậm (chiết xuất cà phê chậm)	Cà phê bị nén quá chặt	Nén cà phê một lực vừa đủ
	Cho quá nhiều cà phê bột xay sẵn	Giảm lượng cà phê lại
	Cụm chiết xuất cà phê bị tắc chặn bản	Vệ sinh như mô tả
	Phin lọc hoặc lưới lọc bị tắc chặn bản	Vệ sinh như mô tả
	Cà phê xay quá mịn.	Sử dụng cà phê bột xay sẵn dành cho máy pha cà phê Espresso.
	Sử dụng loại cà phê bột xay sẵn quá mịn, hoặc bị ẩm.	Sử dụng cà phê bột xay sẵn dành cho máy pha cà phê Espresso và đảm bảo rằng nó không bị ẩm
	Cặn vôi trong bên trong thiết bị	Tiến hành tẩy cặn cho thiết bị
Thiết bị không hoạt động và tất cả các đèn sáng nhấp nháy.	Ngắt kết nối thiết bị ngay lập tức và liên hệ với Trung tâm Dịch vụ và hỗ trợ khách hàng.	
Không lên bọt khi đánh sữa pha cappuccino	Vòng chọn chức năng chưa đặt đúng vị trí để pha Cappuccino	Đẩy vòng lên vị trí “Cappuccino”
	Sữa không đủ độ lạnh	Luôn sử dụng sữa ở nhiệt độ tủ lạnh.
	Vòi đánh sữa bị bẩn	Vệ sinh như mô tả trong phần “8 Vệ sinh vòi đánh sữa sau khi sử dụng”
	Cặn vôi trong bên trong thiết bị	Tiến hành tẩy cặn cho thiết bị
Khi kết thúc quy trình tẩy cặn, thiết bị yêu cầu xả rửa thêm	Trong chu trình xả rửa trước đó, bình nước chưa được làm đầy đến mức Max	Lặp lại chu trình xả từ bước 6 của phần Tẩy cặn thiết bị”