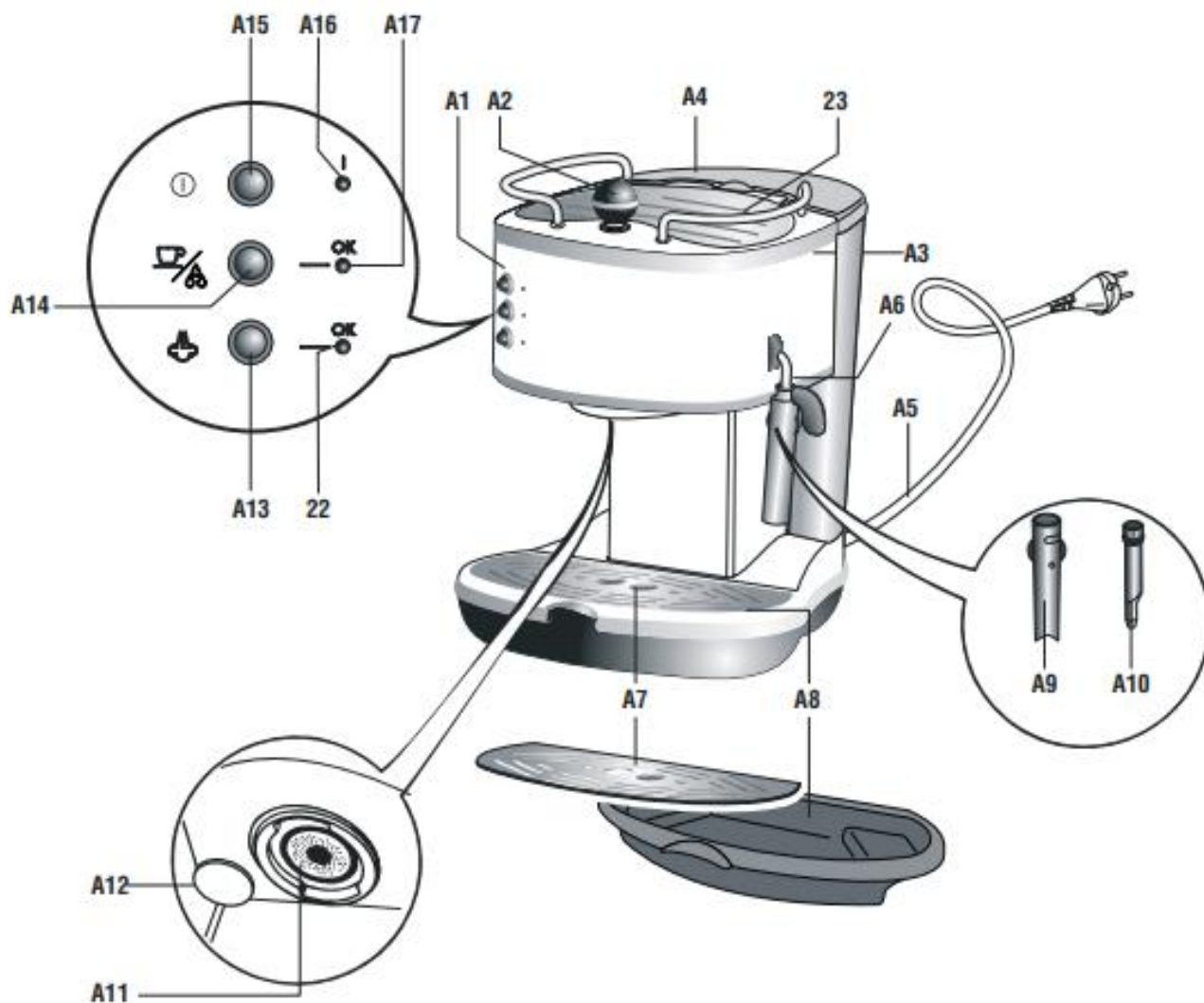


# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

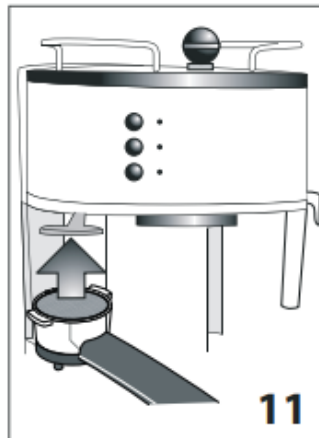
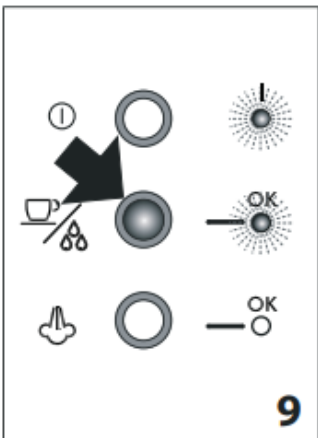
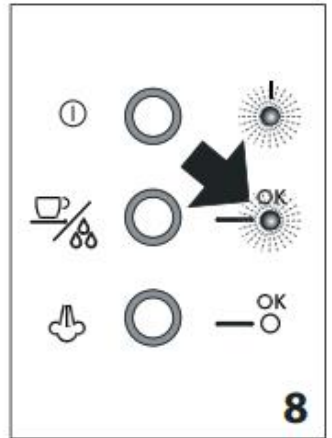
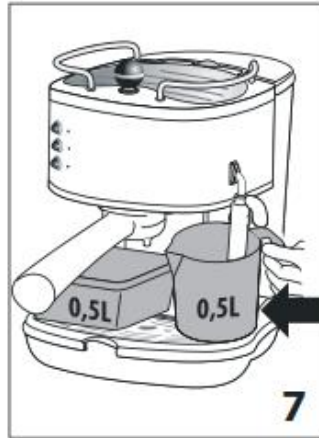
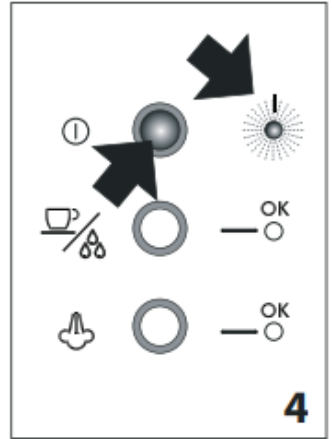
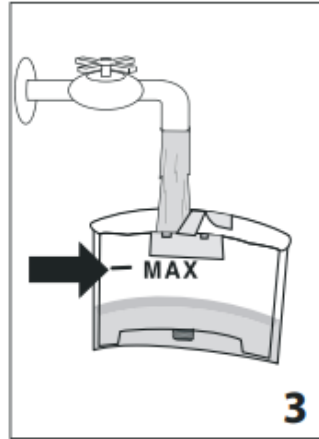
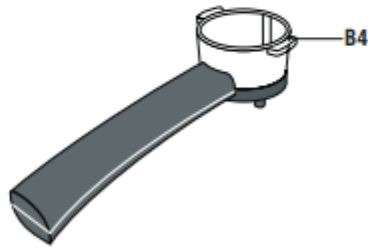
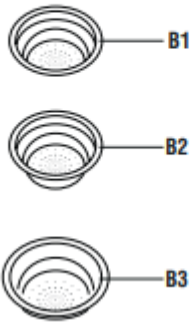
## ẤM ĐUN NƯỚC ECOV311.BG

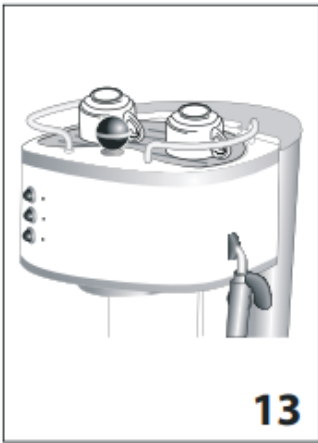


A

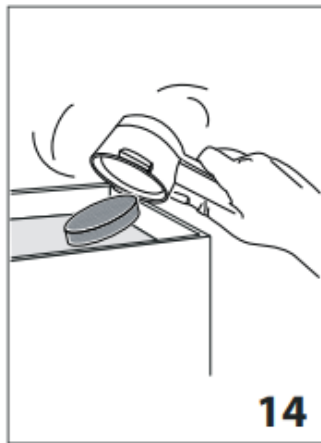


**B**

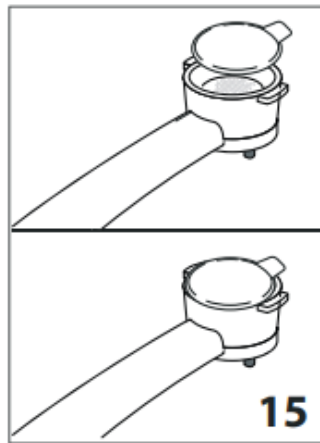




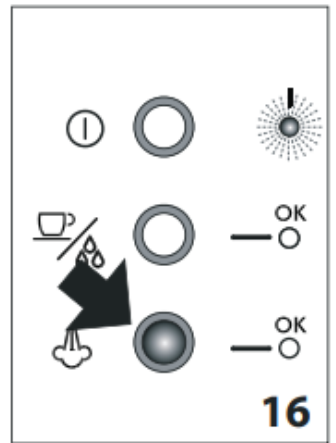
13



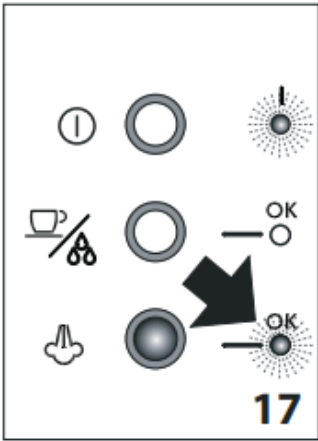
14



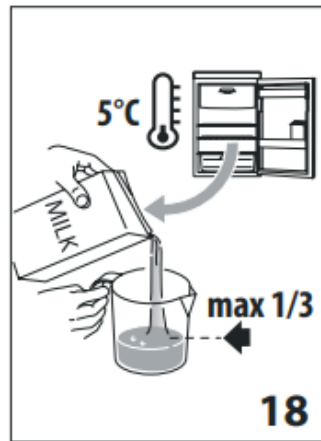
15



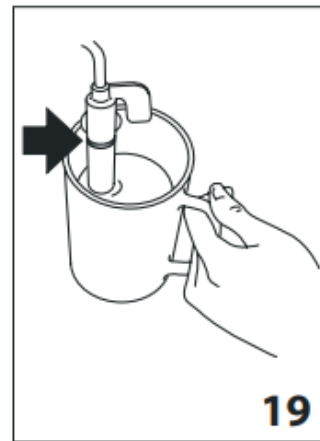
16



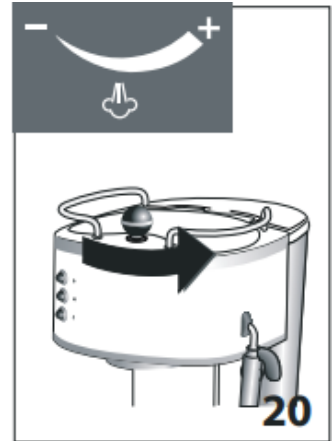
17



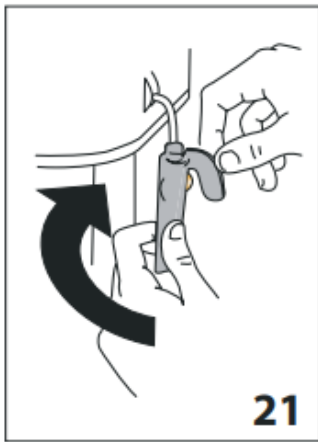
18



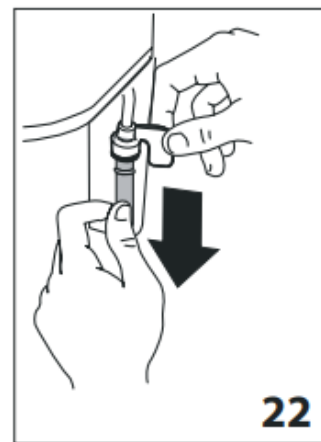
19



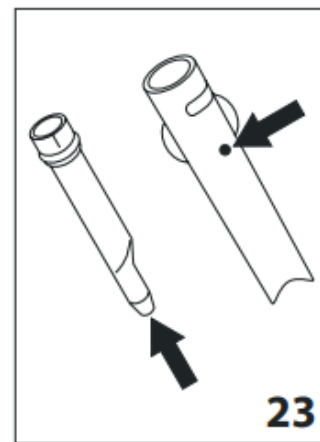
20



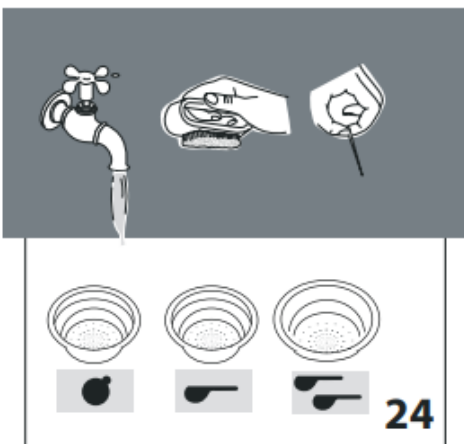
21



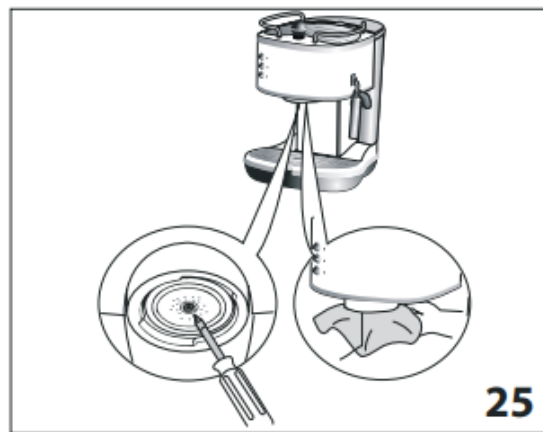
22



23



24



25

## NHỮNG CẢNH BÁO AN TOÀN CƠ BẢN

- Thiết bị này không nhằm thiết kế để được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm, kiến thức, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
- Trẻ em không được tự ý vệ sinh, bảo trì thiết bị khi không có người giám sát.
- Không bao giờ được nhúng thiết bị vào nước.
- Đây là một thiết bị điện gia dụng. Nó không được khuyến khích sử dụng trong: khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng hay trong môi trường làm việc khác; nhà trang trại; bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác; hay các loại nhà nghỉ B&B.
- Nếu phích cắm hoặc dây điện bị hỏng, phải liên hệ ngay với Trung tâm hỗ trợ khách hàng để tránh mọi rủi ro.


## ĐỐI VỚI THỊ TRƯỜNG CHÂU ÂU:

- Thiết bị này có thể sử dụng bởi trẻ từ 8 tuổi trở lên nếu có người giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan.
- Việc vệ sinh và bảo trì sẽ không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi chúng trên 8 tuổi và có người giám sát.
- Giữ thiết bị tránh xa tầm tay của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người bị hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trừ khi họ được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm liên quan.  
Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị.
- Chú ý rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng và trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc vệ sinh.




Biểu tượng này xuất hiện cho thấy thiết bị trở nên nóng trong quá trình sử dụng (biểu tượng chỉ có ở một số dòng máy).

## CẢNH BÁO QUAN TRỌNG


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

Đây là một thiết bị điện và có thể gây điện giật. Do đó, bạn nên tuân theo những cảnh báo an toàn dưới đây:

- Không chạm vào thiết bị khi tay/chân ẩm, ướt.
- Không chạm vào phích cắm khi tay ẩm, ướt.
- Đảm bảo rằng ổ cắm điện có thể được sử dụng mọi lúc, có thể rút phích khi cần thiết.
- Chỉ rút dây điện trực tiếp từ phích cắm. Không bao giờ kéo dây điện để rút phích vì bạn có thể làm hỏng nó.
- Để ngắt điện hoàn toàn, phải rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.
- Nếu thiết bị lỗi, đừng cố sửa chữa. Tắt máy, rút phích ra khỏi ổ điện và liên hệ với Trung tâm hỗ trợ khách hàng.
- Trước khi vệ sinh thiết bị, hãy tắt thiết bị, rút phích cắm khỏi ổ cắm điện và để thiết bị nguội.

 **Chú ý:** Không tuân thủ cảnh báo này có thể dẫn đến thương tích hoặc hư hỏng thiết bị.

Đề tất cả các bao bì (túi nhựa, xốp polystyrene) tránh xa tầm tay trẻ em.

 **Cảnh báo bỏng:** Nếu không tuân thủ cảnh báo có thể dẫn đến bỏng nhiệt hoặc bỏng nước.

Thiết bị này có thể phân phối nước nóng và hơi nước nóng khi đang hoạt động.

Tránh tiếp xúc với nước/hơi nước nóng bắn ra.

## Sử dụng được chỉ định


Thiết bị này được thiết kế và sản xuất để pha chế các đồ uống nóng và cà phê.

Bất kỳ việc sử dụng nào khác được coi là không đúng cách và do đó có thể gây ra nguy hiểm. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về thiệt hại do sử dụng thiết bị không đúng cách.

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về thiệt hại do không tuân thủ Hướng dẫn sử dụng này.

 **Lưu ý:** Giữ lại Hướng dẫn Sử dụng. Nếu thiết bị được chuyển cho người khác, họ cũng phải được cung cấp tập hướng dẫn sử dụng này.

## Kiểm tra thiết bị

Sau khi tháo bao bì, hãy đảm bảo rằng thiết bị hoàn chỉnh và không bị hư hỏng và có đầy đủ phụ kiện. Không sử dụng thiết bị nếu thấy thiết bị bị hư hỏng. Liên hệ với Trung tâm hỗ trợ khách hàng của DeLonghi.

## MÔ TẢ THIẾT BỊ

Mô tả thiết bị (Trang 1 - A)

A1. Bảng điều khiển




A2. Núm vặn xả hơi nước

A3. Bình nước



- A4. Nắp bình nước
- A5. Dây điện
- A6. Ống dẫn hơi/nước nóng
- A7. Khay đặt tách
- A8. Khay nước thải
- A9. Vòi đánh sữa làm cappuccino
- A10. Đầu vòi hơi
- A11. Vòi chiết xuất cà phê
- A12. Dụng cụ nén cà phê
- A13. Núm chọn chức năng đánh sữa
- A14. Núm pha cà phê hoặc lấy nước nóng
- A15. Núm bật/tắt
- A16. Đèn báo nguồn
- A17. Đèn báo pha cà phê OK
- A18. Đèn báo đánh sữa OK
- A19. Khay hâm nóng tách

### Mô tả phụ kiện đi kèm (trang 2 - B)

- B1. Phin lọc cho túi lọc ESE (  )
- B2. Phin lọc đơn (  )
- B3. Phin lọc đôi (  )
- B4. Tay cầm cà phê
- B5. Muỗng đong

### CÀI ĐẶT THIẾT BỊ

#### Chú ý:

Khi bạn cài đặt thiết bị, bạn nên tuân thủ các cảnh báo an toàn dưới đây:

- Nước thấm vào thiết bị có thể gây hư hỏng. Không đặt thiết bị gần vòi nước hoặc bồn rửa.
- Thiết bị có thể bị hỏng nếu nước trong thiết bị bị đóng băng. Không lắp đặt thiết bị ở nơi nhiệt độ không khí có thể giảm xuống dưới điểm đóng băng của nước.
- Không để dây điện đặt trên các cạnh sắc hoặc tiếp xúc với các bề mặt tỏa nhiệt (ví dụ: bếp điện).
- Thiết bị này có tỏa nhiệt. Sau khi đặt thiết bị lên bề mặt làm việc, hãy giữ một khoảng cách ít nhất 3 cm giữa thiết bị với hai bên tường và tường phía sau và khoảng trống phía trên thiết bị ít nhất 15 cm.

### Kết nối nguồn điện

#### Nguy hiểm!

Kiểm tra xem điện áp của nguồn điện sử dụng có tương thích với giá trị trên tem thông số của thiết bị hay không. Thiết bị phải được kết nối với ổ cắm điện có hệ thống nối đất hiệu quả, chịu dòng điện tối thiểu 10A. Nếu ổ cắm điện không khớp với phích cắm của thiết bị, hãy nhờ kỹ thuật có chuyên môn thay thế loại ổ cắm điện phù hợp.

### ĐỔ NƯỚC VÀO BÌNH

1. Mở nắp bình nước (Hình 1), sau đó nhắc bình hướng lên để lấy bình ra (Hình 2).
2. Đổ đầy nước sạch vào bình, chú ý không vượt quá mức chứa tối đa đánh dấu MAX (Hình 3). Đặt bình lại vào máy, ấn nhẹ để mở van nằm dưới đáy bình.
3. Đơn giản hơn, có thể đổ đầy nước trực tiếp vào bình mà không cần lấy bình ra.

#### Chú ý:

Không bao giờ vận hành thiết bị khi bình không có nước hoặc chưa lắp bình nước vào.

#### Lưu ý:

Có nước rò rỉ ra ở lắp bình nước là chuyện bình thường. Do đó, chỉ cần dùng khăn lau khô thường xuyên.

### CÀI ĐẶT THIẾT BỊ

1. Bật thiết bị bằng cách nhấn nút bật/tắt (Hình 4): Đèn báo nguồn I sáng.
2. Lắp phin lọc (đơn hoặc đôi) (Hình 5) vào tay cầm cà phê.
3. Gắn tay cầm không vào máy, chưa cho cà phê (Hình 6).
4. Đặt một ca chứa 0,5 lít dưới vòi chiết xuất và một ca chứa 0,5 lít khác dưới vòi đánh sữa (Hình 7).
5. Chờ đèn báo pha cà phê OK bật sáng (Hình 8), thì nhấn nút pha cà phê (Hình 9) và để phân phối qua vòi chiết xuất khoảng một nửa bình nước.
6. Sau đó xoay mở núm vặn xả hơi nước ngược chiều kim đồng hồ (Hình 10) và xả hết phần nước còn lại trong bình nước qua vòi đánh sữa.
7. Xoay đóng núm vặn xả hơi nước về lại vị trí ban đầu để dùng phân phối nước nóng, rồi nhấn nhả nút pha cà phê.
8. Đổ hết nước ở 2 ca chứa đi và đặt lại ca trống dưới vòi chiết xuất và vòi đánh sữa và lặp lại các bước 5-6-7.

Thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng.

### Tự động tắt



Nếu thiết bị không được sử dụng trong một khoảng thời gian (tùy theo dòng máy), thiết bị sẽ tự động tắt (đèn báo nguồn sẽ tắt).

### Mẹo để có một cà phê nóng hơn

Để pha cà phê Espresso ở nhiệt độ thích hợp, thiết bị cần được làm nóng hệ thống trước như sau:

1. Bật thiết bị bằng cách nhấn nút bật/tắt (đèn báo nguồn sẽ sáng) (Hình 4) và gắn tay cầm cà phê có phin lọc vào thiết bị mà không cần cho cà phê xay sẵn (Hình 6).
2. Đặt tách bên dưới vòi chiết xuất. Tách cần làm nóng để đựng cà phê chiết xuất.
3. Chờ đèn báo pha cà phê OK bật sáng (Hình 8), sau đó nhấn ngay nút pha cà phê (Hình 9). Để nước nóng chảy ra cho đến khi đèn báo OK tắt, sau đó dùng quá trình phân phối bằng cách nhấn nhả nút pha cà phê.
4. Đổ nước trong tách đi. Chờ cho đến khi đèn báo OK sáng trở lại sau đó lặp lại các bước tương tự.  
(Điều này là bình thường nếu xuất hiện một ít hơi nước bắn ra khi tháo tay cầm cà phê).

### PHA CÀ PHÊ TỪ CÀ PHÊ BỘT XAY SẴN

1. Đặt phin lọc vào tay cầm (Hình 5). Để pha một ly cà phê, hãy sử dụng phin lọc có biểu tượng  ở mặt dưới, để pha hai ly cà phê, hãy sử dụng phin lọc có biểu tượng  ở mặt dưới.
2. Để pha một ly cà phê, cho một muỗng đong cà phê xay sẵn (khoảng 7g) vào phin lọc (Hình 10). Để pha hai ly cà phê, hãy cho hai muỗng đong (khoảng 7+7g) cà phê xay sẵn vào phin lọc. Cho từ từ cà phê vào phin lọc để tránh cà phê rơi ra bên ngoài.

**⚠ Chú ý:** Để làm đúng hướng dẫn, trước khi đổ cà phê xay sẵn vào, hãy đảm bảo rằng phin lọc không chứa cà phê sót lại trước đó.

3. Phân phối đều cà phê trong phin lọc và ấn nhẹ bằng dụng cụ nén (Hình 11). Nén cà phê đúng cách là điều cần thiết để có được một ly Espresso ngon. Nếu ép quá chặt, cà phê sẽ được chiết xuất chậm và lớp crema sẽ có màu sẫm. Nếu lực ép quá nhẹ, cà phê sẽ được chiết xuất quá nhanh và lớp crema sẽ bị loãng và nhạt màu.
4. Làm sạch cà phê trên viền miệng phin lọc và gắn tay cầm cà phê vào thiết bị. Xoay tay cầm sang bên phải cho chắc chắn (Hình 6) để tránh nước rò rỉ ra ngoài.
5. Đặt 1 hoặc 2 tách bên dưới vòi chiết xuất (Hình 12). Bạn nên làm nóng các tách trước khi pha cà phê bằng cách tráng chúng với nước nóng hoặc úp tách ở khay hâm nóng tách phía trên thiết bị ít nhất trong khoảng 15-20 phút (Hình 13).
6. Đảm bảo rằng đèn báo pha cà phê OK (Hình 8) đang bật (nếu tắt, hãy đợi cho đến khi đèn bật sáng), sau đó nhấn nút pha cà phê (Hình 9). Khi lượng cà phê chiết xuất ra đến mức như mong muốn, dùng chiết xuất bằng cách nhấn nhả nút pha cà phê.
7. Để tháo tay cầm ra, xoay tay cầm từ phải sang trái.

**⚠ Cảnh báo bỏng!** Để tránh nước bắn tung tóe, không bao giờ tháo tay cầm khi thiết bị đang chiết xuất cà phê.


8. Để đổ bã cà phê đã sử dụng ra, bật gờ trên tay cầm lên để giữ phin lọc rồi úp ngược tay cầm đập bỏ bã (Hình 14).
9. Để tắt thiết bị, hãy nhấn nhả nút bật/tắt.

## PHA CÀ PHÊ TỪ CÀ PHÊ TÚI LỌC


1. Làm nóng trước thiết bị như mô tả trong phần “Mẹo để pha cà phê nóng hơn”, đảm bảo rằng phin lọc đã được gắn vào tay cầm. Điều này giúp cà phê nóng hơn.

**i Lưu ý:** Sử dụng cà phê túi lọc theo tiêu chuẩn ESE, được ghi trên bao bì bằng ký hiệu.

Tiêu chuẩn ESE là một tiêu chuẩn được các nhà sản xuất cà phê túi lọc hàng đầu chấp nhận và cho phép pha Espresso một cách nhanh chóng và tiện lợi.


2. Đặt cà phê túi lọc ESE vào phin lọc (phin lọc có biểu tượng  ở mặt dưới) trong tay cầm.
3. Đặt túi lọc vào giữa và nhấn xuống sâu trong phin lọc (Hình 15). Theo dõi hướng dẫn trên bao bì để đặt túi lọc trên phin lọc một cách chính xác.
4. Gắn tay cầm vào thiết bị. Phải gắn tay cầm và xoay vào cho chắc chắn (Hình 6).
5. Rồi tiến hành như các bước 5, 6 và 7 trong phần trước.

## PHA CÀ PHÊ CAPPUCINO

1. Chuẩn bị cà phê Espresso như đã hướng dẫn ở các phần trên, sử dụng tách lớn để làm cappuccino.
2. Nhấn nút  (Hình 16) và đợi đèn báo đánh sữa OK bật sáng (Hình 17).
3. Trong khi chờ đợi, chuẩn bị khoảng 100g sữa tươi tương ứng với mỗi tách cappuccino. Sử dụng sữa được bảo quản trong tủ lạnh (không nóng). Tùy vào công thức pha chế, hãy lấy lượng sữa gấp đôi hoặc gấp ba (Hình 18).

**i Lưu ý:** Bạn nên sử dụng sữa ít béo ở nhiệt độ tủ lạnh.

4. Đặt ca đựng sữa bên dưới vòi đánh sữa.
5. Chờ cho đến khi đèn báo đánh sữa OK bật sáng. Chúng tôi nói hơi đã đạt đến nhiệt độ lý tưởng để đánh sữa.

6. Xoay mở núm vặn xả hơi nước về phía + trong vài giây để loại bỏ phần nước dư trong vòi đánh sữa. Xoay đóng núm vặn lại.
7. Để vòi đánh sữa nhúng sâu vào sữa vài mm (Hình 19). Chú ý không nhúng ngập quá viền tròn trên vòi (như mũi tên chỉ trong Hình 19). Xoay mở núm vặn xả hơi ngược chiều kim đồng hồ (Hình 20) ít nhất nửa vòng. Hơi nước được cung cấp qua vòi đánh sữa, đánh sữa lên bọt như kem. Để có được bọt kem mịn hơn, hãy nhúng vòi đánh sữa xuống sâu và xoay ca đựng sữa theo chuyển động từ từ hướng lên.
8. Khi lượng bọt sữa đã tăng gấp đôi, nhúng sâu vòi đánh sữa vào và tiếp tục làm nóng sữa. Khi đạt đến nhiệt độ yêu cầu (60°C là lý tưởng), dùng xả hơi nước bằng cách xoay đóng núm vặn xả hơi theo chiều kim đồng hồ và đồng thời nhấn nhả nút chọn chức năng đánh sữa .
9. Đổ sữa đã tạo bọt vào tách có chứa cà phê Espresso đã chuẩn bị trước đó. Cappuccino đã sẵn sàng. Nêm thêm đường theo khẩu vị và nếu muốn, rắc với một ít bột cacao.

**i Lưu ý:**

- Để làm nhiều tách cappuccino, trước tiên hãy pha đủ số lượng tách cà phê trước, sau đó chuẩn bị lượng sữa tạo bọt đủ cho các tách cappuccino.
- Để pha cà phê sau khi mới tạo bọt sữa, hãy để thiết bị nguội nôi hơi trước nếu không cà phê chiết xuất ra sẽ bị. Để làm nguội, đặt ca chứa bên dưới vòi chiết xuất, nhấn nút pha cà phê và phân phối ra nước nóng cho đến khi đèn báo pha cà phê tắt. Nhấn nhả nút pha cà phê và rồi hãy tiến hành pha cà phê như bình thường.

Bạn nên sử dụng vòi đánh sữa tối đa trong 60 giây và không bao giờ đánh sữa quá ba lần liên tục.

**⚠ Chú ý:** Vì lý do vệ sinh, vòi đánh sữa phải luôn được làm sạch sau khi sử dụng.

Tiến hành như sau:


1. Xoay mở núm vặn xả hơi nước để phân phối một ít hơi nước trong vài giây (các bước 2, 5 và 6 của phần trước). Điều này giúp vòi đánh sữa sẽ đẩy phần sữa còn sót lại trong vòi ra. Nhấn nút bật/tắt để tắt thiết bị.
2. Một tay, bạn giữ cố định vòi đánh sữa, tay kia, bạn xoay vòi đánh sữa theo chiều kim đồng hồ, sau đó kéo vòi hướng xuống (Hình 21).
3. Tháo đầu vòi hơi ra khỏi ống dẫn hơi bằng cách kéo nó xuống dưới (Hình 22).
4. Rửa sạch vòi đánh sữa và đầu vòi hơi bằng nước ấm.
5. Hãy chắc chắn rằng hai lỗ được chỉ ra bằng mũi tên trong hình 23 không bị tắc chặn. Nếu cần, hãy làm sạch bằng ghim.
6. Đặt đầu vòi hơi trở lại, ấn mạnh lên trên để lắp vào ống dẫn hơi.
7. Lắp lại vòi đánh sữa bằng cách đẩy lên trên và xoay ngược chiều kim đồng hồ.

## LẤY NƯỚC NÓNG

1. Bật thiết bị bằng cách nhấn nút bật/tắt (Hình 4). Chờ đèn báo OK bật sáng.
2. Đặt tách bên dưới vòi đánh sữa.
3. Nhấn nút lấy nước nóng (Hình 9) và đồng thời xoay mở núm vặn xả hơi nước ngược chiều kim đồng hồ (Hình 19). Nước nóng sẽ phân phối qua vòi đánh sữa;
4. Để ngừng phân phối, hãy xoay đóng núm vặn xả hơi và nhấn nhả nút lấy nước nóng (Hình 9).

Bạn không nên phân phối nước nóng liên tục hơn 60 giây.

## VỆ SINH THIẾT BỊ

 **Nguy hiểm!** Trước khi vệ sinh bên ngoài thiết bị, hãy tắt thiết bị, rút phích khỏi ổ cắm điện và để nguội máy.

### Vệ sinh và bảo dưỡng phin lọc

Cứ khoảng sau 200 lần pha cà phê hoặc nếu cà phê chiết xuất nhỏ giọt hoặc không ra cà phê, hãy làm sạch tay cầm và các phin lọc như sau:

- Tháo phin lọc ra khỏi tay cầm.
- Dùng cọ vệ sinh rửa và làm sạch phin lọc bằng nước nóng. Đảm bảo rằng các lỗ trên phin lọc không bị tắc cặn bẩn. Nếu cần, hãy làm sạch bằng ghim (Hình 24).

Việc vệ sinh sai cách, không theo các hướng dẫn trên có thể làm mất hiệu lực bảo hành thiết bị.

### Vệ sinh cụm vòi chiết xuất


Cứ khoảng sau 300 lần pha cà phê, cụm chiết xuất phải được làm sạch như sau:

- Đảm bảo máy đã nguội và đã rút phích khỏi nguồn điện;
- Sử dụng tua vít, tháo vít cố định đầu cụm chiết xuất (Hình 25);
- Lấy đầu cụm chiết xuất ra;
- Lau sạch cụm chiết xuất bằng khăn ẩm (Hình 25);
- Dùng cọ vệ sinh làm sạch đầu cụm chiết xuất bằng nước nóng. Đảm bảo các lỗ chiết xuất không bị tắc cặn bẩn. Nếu cần, hãy làm sạch bằng ghim.
- Rửa sạch dưới vòi nước, cọ rửa liên tục.
- Lắp lại đầu cụm chiết xuất và, đảm bảo roang cao su đã được gắn chính xác.

Việc vệ sinh sai cách, không theo các hướng dẫn trên có thể làm mất hiệu lực bảo hành thiết bị.

### Các vệ sinh làm sạch khác

1. Không sử dụng dung môi hoặc các chất liệu mài mòn để làm sạch thiết bị. Chỉ sử dụng khăn ẩm mềm.
2. Vệ sinh tay cầm cà phê, các phin lọc, khay nước thải và bình nước thường xuyên. Để làm sạch khay nước thải, hãy lấy tấm lưới của khay đặt tách ra, đổ bỏ nước và lau sạch bằng khăn; sau đó lắp khay nước thải vào lại. Làm sạch bình nước, dùng cọ vệ sinh mềm để làm sạch phía dưới đáy bình.

 **Nguy hiểm!** Trong khi vệ sinh, không bao giờ nhúng thiết bị vào nước. Đây là một thiết bị điện.


## TẮY CẶN THIẾT BỊ

Bạn nên làm sạch cặn bẩn trong thiết bị sau khoảng 200 lần pha cà phê. Bạn nên sử dụng hóa chất tẩy cặn DeLonghi bán sẵn trên thị trường. Tiến hành như sau:

1. Đổ hóa chất tẩy cặn vào bình bằng cách pha loãng hóa chất tẩy cặn với nước theo hướng dẫn trên bao bì.
2. Nhấn nút bật/tắt.
3. Đảm bảo rằng tay cầm không gắn vào máy và đặt ca chứa bên dưới vòi đánh sữa.
4. Chờ cho đến khi đèn báo OK bật sáng.
5. Nhấn nút pha cà phê và phân phối khoảng 1/4 dung dịch trong bình nước, xoay núm vận xả hơi trong khoảng thời gian để dung dịch chảy ra. Sau đó, dùng phân phối bằng cách nhấn nút pha cà phê một lần nữa và để dung dịch ngấm bên trong hệ thống khoảng năm phút.
6. Lặp lại bước số 5 thêm ba lần nữa, cho đến khi cạn bình.
7. Để loại bỏ hết dung dịch còn sót lại và cặn vôi, rửa sạch bình nước, đổ đầy nước sạch (không cho hóa chất tẩy cặn) và đặt lại bình vào máy.
8. Nhấn nút pha cà phê và cho phép phân phối nước ra cho đến khi cạn sạch bình;
9. Lặp lại bước 7 và 8.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp .....	: 220-240V ~ 50/60Hz
Công suất hấp thụ.....	: 1100W
Áp suất .....	: 15 bar
Dung tích bình nước .....	: 1,4 lít
Kích thước DxCxR .....	: 255x315x280 mm
Trọng lượng .....	: 3,9 kg

 Thiết bị tuân thủ các chỉ thị EC dưới đây:

- Chỉ thị 2006/95/EC đối với điện áp thấp và các sửa đổi bổ sung;
- Chỉ thị EMC 2004/108/EC và các sửa đổi bổ sung;
- Quy định EC số 1275/2008 về mức tiêu thụ điện ở chế độ chờ của thiết bị điện gia dụng;
- Quy định EC số 1935/2004 về chất liệu và phụ kiện tiếp xúc với thực phẩm.

## XỬ LÝ RÁC THẢI



Theo chỉ thị Châu Âu số 2002/96/EC, rác thải thiết bị không được xử lý cùng với rác thải gia đình mà phải đưa đến trung tâm tái chế và phân loại rác được ủy quyền.

## KHẮC PHỤC SỰ CỐ

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
	Cụm chiết xuất cà phê bị tắc	Vệ sinh như mô tả trong phần “Vệ sinh thiết bị”
	Cặn vôi trong mạch nước	Tiến hành tẩy cặn cho thiết bị như mô tả trong phần “Tẩy cặn thiết bị”.
Cà phê Espresso chảy nhỏ giọt qua viền 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 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
Cà phê Espresso bị nguội	Đèn báo pha cà phê OK chưa sáng khi nhấn nút pha cà phê.	Chờ đến khi đèn báo pha cà phê OK bật sáng thì mới tiến hành pha cà phê.
	Chưa thực hiện quá trình làm nóng hệ thống trước đó.	Làm nóng hệ thống trước như mô tả trong phần “Mẹo để cà phê nóng hơn”
	Chưa làm nóng tách trước	Tráng tách qua nước nóng hoặc úp tách ở khu vực hâm nóng tách ở phía trên thiết bị ít nhất trong khoảng 20 phút
	Cặn vôi trong mạch nước	Tiến hành tẩy cặn cho thiết bị như mô tả trong phần “Tẩy cặn thiết bị”.
Máy bơm nước quá ồn	Bình không có nước	Đổ đầy nước vào bình
	Bình nước lắp không chính xác và van ở phía đáy bình chưa mở.	Án nhẹ bình xuống để mở van dưới đáy bình.
	Có bọt khí xuất hiện ở đầu gắn bình nước.	Làm theo hướng dẫn trong phần “Lấy nước nóng” cho đến khi nước được phân phối.
Lớp crema cà phê quá đậm (chiết xuất cà phê đậm)	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 cặn bẩn	Vệ sinh như mô tả trong phần “Vệ sinh thiết bị”
	Phin lọc bị tắc cặn bẩn	Vệ sinh như mô tả trong phần “Vệ sinh thiết bị”
	Bột cà phê 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
	Sử dụng loại cà phê bột xay sẵn không phù hợp	Sử dụng loại cà phê bột xay sẵn khác
	Cặn vôi trong mạch nước	Tiến hành tẩy cặn cho thiết bị như mô tả trong phần “Tẩy cặn thiết bị”.
Cà phê có vị chua	Chưa xả rửa sạch hệ thống sau khi tẩy cặn	Sau khi tẩy cặn thiết bị, phải xả rửa sạch lại như hướng dẫn.
Không lên bọt khi đánh sữa pha cappuccino	Sữa không đủ độ lạnh	Luôn sử dụng sữa ít béo ở nhiệt độ tủ lạnh.
	Vòi đánh sữa bị bẩn	Làm sạch các lỗ hơi trên vòi đánh sữa một cách kỹ lưỡng
	Cặn vôi trong mạch nước	Tiến hành tẩy cặn cho thiết bị như mô tả trong phần “Tẩy cặn thiết bị”.
Thiết bị tự động tắt	Chế độ tự động tắt được kích hoạt	Nhấn nút bật/tắt để bật lại thiết bị
Sau vài giây bật máy, thiết bị tự tắt	Nút pha cà phê hoặc nút chọn chức năng đánh sữa được nhấn chọn.	Nhấn nhả nút, rồi nhấn lại nút bật/tắt thiết bị để bật máy.