

MÁY PHA CÀ PHÊ ARIETE 1313 AR0



CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ HƯƠNG VIỆT

VP Miền Bắc: Số 22 Xã Đàn, P. Phương Liên, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội

VP Miền Nam: Số 61 đường số 3, Phường 15, Quận 11, TP. HCM

VP Miền Trung: Số 80 Nguyễn Thị Minh Khai, Q. Hải Châu, TP. Đà Nẵng

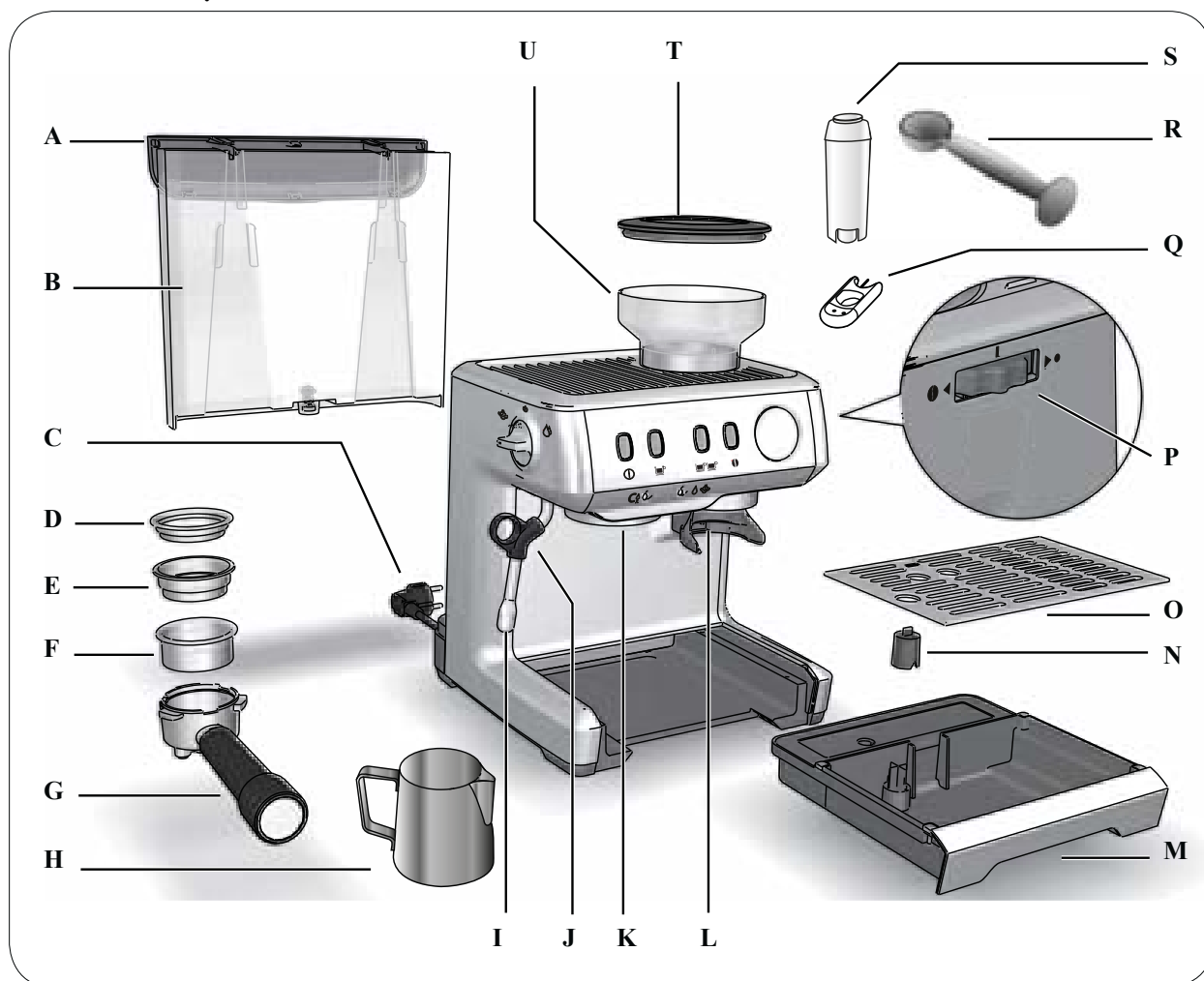
Hotline: 19006852

Website: www.devafood.vn

Youtube: www.youtube.com/c/DEVACoffee



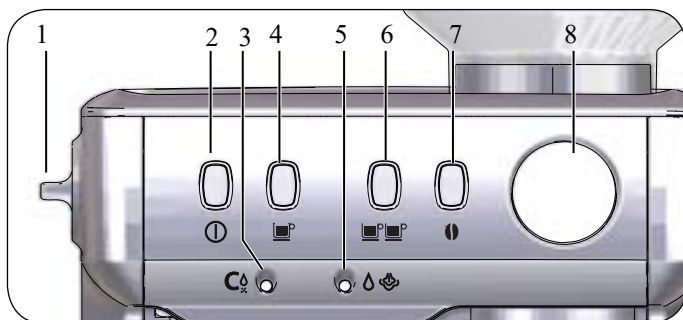
1. MÔ TẢ THIẾT BỊ



- A. Nắp bình nước
- B. Bình nước
- C. Dây điện
- D. Phin lọc viên nén cà phê
- E. Phin lọc đơn
- F. Phin lọc kép
- G. Tay pha

- H. Bình sữa
- I. Vòi hơi
- J. Ống dẫn hơi/nước nóng
- K. Cụm tay pha
- L. Bộ phận xay cà phê
- M. Khay nước thừa
- N. Phao nổi

- O. Khay cốc
- P. Bánh xe điều chỉnh mức xay
- Q. Kim vệ sinh ống dẫn hơi
- R. Dụng cụ nén cà phê
- S. Bộ lọc nước cứng Delonghi
- T. Nắp khoang hạt
- U. Khoang hạt



- 1. Núm xả hơi/nước nóng
- 2. Nút Nguồn
- 3. Nút điều khiển tắt cạn
- 4. Nút pha đơn
- 5. Đèn chức năng hơi/nước nóng
- 6. Nút pha kép
- 7. Nút xay cà phê
- 8. Áp kế

2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN

- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
- Chỉ vận hành thiết bị theo cách thức được ghi rõ trong hướng dẫn sử dụng. Sử dụng sai cách có thể dẫn đến nguy hiểm cho người sử dụng và bảo hành sẽ mất hiệu lực. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho các thiệt hại gây ra do sử dụng sai cách hay bất cẩn.
- Bảo quản hướng dẫn sử dụng cẩn thận để tham khảo sau này hoặc để người dùng khác cũng có thể đọc và thực hiện theo các thông tin có trong hướng dẫn sử dụng.
- Giữ lại hộp đựng và túi bóng bọc thiết bị để sử dụng lại trong các trường hợp cần vận chuyển thiết bị sang địa điểm khác.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong nhà hoặc trong các trường hợp tương tự:
 - Trong khu vực bếp, nấu ăn của cửa hàng, văn phòng hoặc các môi trường chuyên nghiệp khác.

- Cho khách sạn, nhà nghỉ hoặc các hình thức nhà ở khác (cho khách sử dụng).
- Trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người có vấn đề về thể chất, giác quan, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết có thể sử dụng thiết bị khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ tác hại nguy hiểm.
- Giám sát để đảm bảo trẻ nhỏ không nghịch thiết bị hay các phụ kiện đi kèm.
- Chỉ kết nối thiết bị với nguồn điện có thông số được ghi rõ trong hướng dẫn sử dụng.
- Trước khi đổ nước vào bình chứa, hãy tháo phích cắm thiết bị khỏi ổ điện.
- Chỉ sửa chữa thiết bị và thay thế các linh kiện điện tử bằng cách mang tới trung tâm bảo hành. Sửa chữa sai cách có thể gây nguy hiểm cho người dùng.
- Tránh để nước nhỏ vào trong thiết bị hay tiếp xúc với các linh kiện điện tử để tránh hiện tượng đoản mạch.
- Tháo phích cắm khỏi ổ điện trước khi vệ sinh hay bảo trì.
- Vận hành thiết bị trong phòng sạch, có ánh sáng đầy đủ và ổ điện dễ cắm.
- Tránh đổ nước quá vạch tối đa trong bình chứa.
- Luôn chú ý giám sát khi thiết bị đã được kết nối với nguồn điện.
- Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn, khô ráo, thông thoáng và xa tầm tay trẻ nhỏ.
- Không được sử dụng thiết bị khi thiết bị bị rơi, thiết bị hoặc phụ kiện có dấu hiệu hỏng hóc hoặc rò rỉ nước.
- Không chữa trực tiếp vòi hơi hoặc vòi nước nóng vào các bộ phận cơ thể, cẩn thận khi sử dụng các vòi này để tránh nguy cơ bị bỏng.
- Không chạm vào các bộ phận kim loại bên ngoài và cụm tay pha của thiết bị khi thiết bị đang hoạt động vì các bộ phận này có thể gây bỏng.
- Nếu không có nước chảy ra từ tay pha, điều này có nghĩa là tay pha đã bị tắc. Trong trường hợp này, hãy từ từ tháo tay pha ra vì áp suất còn lại bên trong thiết bị có thể làm nước té ra. Sau đó, hãy vệ sinh tay pha.
- Không sử dụng thiết bị khi bình chứa không có nước vì như vậy sẽ làm cháy bơm.
- Không đổ nước nóng hay nước sôi vào bình chứa nước.
- Không đặt thiết bị trên bề mặt nóng, gần nguồn nhiệt để tránh làm hỏng thân máy.
- Đảm bảo không để dây điện tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị.
- Không sử dụng nước có ga với thiết bị.
- Không đổ bất cứ vật gì ngoài bột cà phê vào tay pha.
- Tuyệt đối không điều chỉnh mức độ xay khi bộ xay cà phê đang hoạt động. Chỉ được đổ hạt cà phê vào trong khoang chứa hạt.
- Không để thiết bị trong môi trường có nhiệt độ thấp hơn 0°C vì nước còn sót lại trong nồi hơi có thể đóng băng lại và làm hỏng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Chỉ vệ sinh thiết bị sau khi đã ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện và các bộ phận nóng của thiết bị nguội lại.

3. VẬN HÀNH THIẾT BỊ

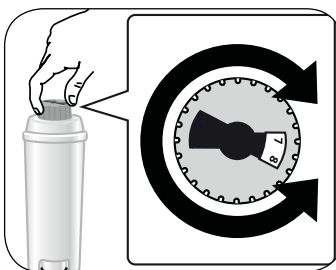
3.1 Hướng dẫn sử dụng lần đầu

- Tháo bỏ túi bóng bọc và kiểm tra để đảm bảo tất cả phụ kiện có đầy đủ trong hộp đựng.
- Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn.
- Rửa phin lọc viên nén, phin lọc đơn, phin lọc kép và nắp khoang hạt.
- Lắp bộ lọc nước cứng:

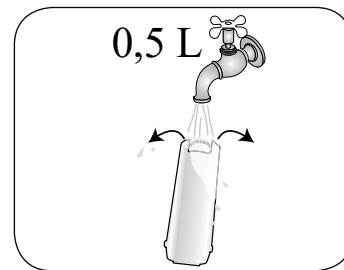
- + Lấy bộ lọc nước cứng ra khỏi hộp đựng.
- + Xoay đĩa ghi ngày sang mốc 2 tháng sử dụng (Hình 3).

LƯU Ý: Bộ lọc nước cứng có thời gian sử dụng là 2 tháng nếu thiết bị được sử dụng thường xuyên. Nếu không sử dụng thiết bị thường xuyên mà vẫn lắp bộ lọc nước cứng vào thiết bị thì bộ lọc này chỉ có thể sử dụng được tối đa 3 tuần.

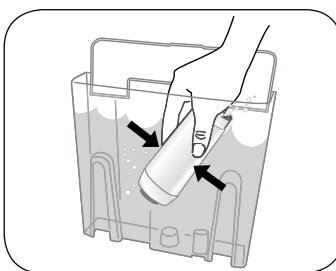
- + Để sử dụng bộ lọc nước cứng, hãy để ít nhất 500ml nước máy chảy qua lỗ trên bộ lọc cho đến khi có nước chảy ra từ các khe bên cạnh (Hình 4).
- + Tháo bình nước ra khỏi thiết bị và đổ nước máy sạch vào bình đến vạch MAX.
- + Lắp bộ lọc nước cứng vào trong bình nước. Nhúng toàn bộ bộ lọc này vào trong nước trong khoảng 10 giây. Nghiêng bộ lọc để loại bỏ bong bóng nước. Để nhẹ lên bộ lọc khi bộ lọc đang ở trong nước để loại bỏ bóng nước còn sót lại (Hình 5).
- + Đặt bộ lọc nước cứng vào vị trí dưới đáy bình nước (Hình 6) và ấn bộ lọc đúng cách.



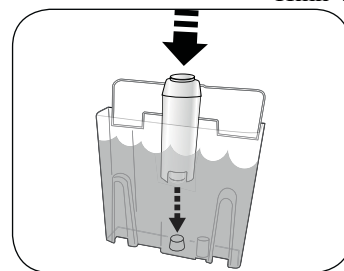
Hình 3



Hình 4



Hình 5



Hình 6

- Khởi động thiết bị:

- + Sau khi đổ nước đến vạch MAX, lắp bình nước vào thiết bị. Bạn cũng có thể đổ nước vào bình từ phía bên trên.
- + Cắm phích cắm vào ổ điện phù hợp.
- + Lắp tay pha (không lắp phin lọc) vào cụm tay pha của thiết bị.
- + Ấn nút NGUỒN. Đèn nút NGUỒN bắt đầu nhấp sáng. Khi thiết bị đạt đến nhiệt độ phù hợp để pha cà phê, đèn báo nút , ,  sẽ sáng cố định.

LƯU Ý: Trong quá trình làm nóng, thiết bị sẽ xả ra khoảng 60ml nước nóng qua cụm tay pha.

LƯU Ý: Đảm bảo núm xả hơi/nước nóng ở vị trí trung tâm , nếu không, nổi hơi sẽ không thể nóng lên và đèn báo Nguồn  sẽ nhấp sáng nhanh.

- + Đặt bình sữa đi kèm thiết bị vào vị trí dưới tay pha.
- + Ấn nút pha đúp  và đợi cho đến khi có nước chảy ra từ tay pha.
- + Đặt bình sữa vào vị trí dưới vòi hơi/nước nóng.
- + Xoay núm xả hơi/nước nóng về phía bên phải, sang vị trí giọt nước .
- + Đợi cho đến khi có nước nóng chảy ra từ vòi hơi. Dùng xả nước nóng bằng cách xoay núm xả hơi/nước nóng về vị trí trung tâm .
- + Lặp lại chu trình này cho đến khi hết nước trong bình chứa.
- + Bây giờ, thiết bị đã sẵn sàng để pha cà phê.

LƯU Ý: Lặp lại chu trình này nếu không sử dụng thiết bị trong một vài ngày.

LƯU Ý: Nếu bình chứa hết nước, thiết bị sẽ rung và phát ra tiếng ồn lớn.

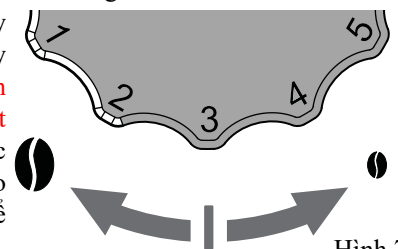
LƯU Ý: Nếu bình chứa hết nước, tất cả các đèn báo sẽ đồng thời nhấp sáng. Để tiếp tục sử dụng, hãy tham khảo thông tin ở phần "Đổ nước vào bình chứa khi thiết bị đang vận hành".

- Pha cà phê:

- + Kiểm tra mực nước trong bình chứa nước.
- + Kiểm tra xem bình nước đã được lắp đúng cách hay chưa.
- + Lắp phin lọc cần dùng vào tay pha.
- + Đổ hạt cà phê vào khoang chứa hạt và đậy nắp khoang hạt lại.

LƯU Ý: Chỉ sử dụng một ít hạt cà phê cho mỗi lần pha để đảm bảo cà phê luôn được tươi ngon.

- + Điều chỉnh mức độ xay: Các mức độ xay khác nhau sẽ tạo ra kích thước bột xay khác nhau. Mức độ xay sẽ tác động đến vị cà phê cũng như chất lượng bột. Hãy điều chỉnh thông số này phù hợp với sở thích của bạn. **Trên bánh xe điều chỉnh mức xay có một thang xay với các mức từ 1 đến 11. Mức xay càng cao thì hạt cà phê được xay càng mịn. Mức càng thấp thì cà phê được xay càng thô.** Trước khi điều chỉnh mức độ xay, hãy thử xay cà phê ở mức 3. Sau đó, tùy chỉnh theo mức xay bạn muốn. Xoay bánh xe sang bên trái để xay thô, sang bên phải để xay mịn (Hình 7).



Hình 7

LƯU Ý: Hạt cà phê được xay với mức xay vừa điều chỉnh sẽ không được pha ngay trực tiếp bởi vì vẫn còn bột cà phê cũ còn sót lại trong ống dẫn. Hãy pha bột cũ một vài lần trước khi điều chỉnh lại mức độ xay.

CẢNH BÁO: Chỉ điều chỉnh mức độ xay hạt khi bộ phận xay cà phê được bật, bởi vì lúc này, bánh xe dễ dàng xoay hơn.

- + Điều chỉnh lượng bột cho tách đơn và tách đúp: Bạn có thể điều chỉnh lượng bột cần lấy trong tay pha (tương ứng với thời gian vận hành của bộ phận xay). Lượng bột cà phê sử dụng cũng sẽ tác động đến vị cà phê cũng như chất lượng bột. Hãy điều chỉnh thông số này phù hợp với sở thích của bạn.

- Để chọn lượng hạt cần xay, ấn và giữ nút xay  tương ứng với thời gian bạn cần. Lượng thời gian bạn ấn và giữ nút này sẽ là thời gian xay mới. Để chọn thời gian xay tách đơn, ấn và giữ nút xay 1 lần. Để chọn thời gian xay tách đúp, ấn nút xay 2 lần (cách nhau không quá 1.5 giây) và giữ.

- Để dừng chọn thời gian xay, ấn lại nút xay.

- + Điều chỉnh lượng nước cho tách đơn và tách đúp: Bạn có thể điều chỉnh lượng nước cho tách đơn và tách đúp (thời gian xả nước nóng qua cụm tay pha). Lượng nước được xả cũng sẽ tác động đến vị cà phê cũng như chất lượng bột. Hãy điều chỉnh thông số này phù hợp với sở thích của bạn.

LƯU Ý: Chỉ được điều chỉnh lượng nước được xả cho tách đơn và tách đúp khi đang pha cà phê.

- Để điều chỉnh lượng nước cho tách đơn, nhấn và giữ nút  tương ứng với thời gian bạn cần. Thời gian ấn và giữ nút chính là thời gian xả nước.

- Tương tự, để điều chỉnh lượng nước cho tách đúp, nhấn và giữ nút  tương ứng với thời gian bạn cần.

- + Đặt tay pha vào giá đỡ dưới bộ xay.
- + Nhấn nút xay  1 lần để xay hạt cho tách đơn. Nhấn nút xay  2 lần nếu bạn muốn pha tách đúp.
- + Nén cà phê trong tay pha bằng dụng cụ nén đi kèm.
- + Ấn nút pha tách đơn  trong 1 vài giây để loại bỏ cà phê dư thừa còn sót lại trong cụm tay pha và ấn lại nút này để dừng xả nước.
- + Lắp tay pha vào cụm tay pha.

CẢNH BÁO:

Xoáy chặt tay pha vào gờ của cụm tay pha.

Nếu có quá nhiều bột cà phê trong tay pha, việc xoay tay pha có thể sẽ hơi khó khăn và/hoặc nước có thể sẽ rò rỉ ra trong quá trình pha.

+ Ấn nút pha đơn  để pha 1 tách hoặc nút pha kép  nếu bạn muốn pha 2 tách.

+ Để dừng pha cà phê trước khi quá trình này kết thúc, hãy nhấn lại nút pha đã chọn.

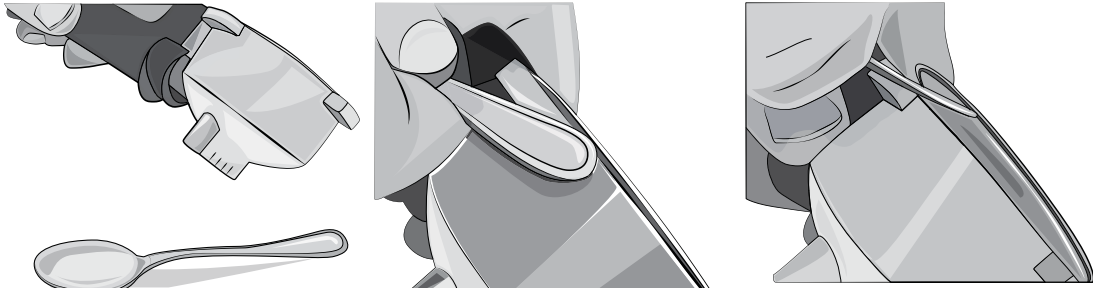
CẢNH BÁO:

Tuyệt đối không tháo tay pha ra khỏi cụm tay pha trong quá trình pha cà phê.

Sau khi pha xong, tiếp tục đợi khoảng 10 giây trước khi tháo tay pha ra. Sau đó, từ từ xoay tay pha từ trái qua phải để tránh nước nóng hay cà phê còn sót lại té ra.

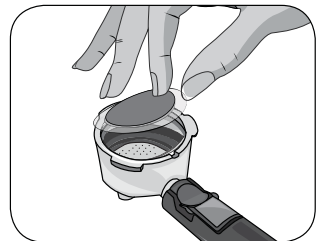
LƯU Ý: Khi thiết bị ở chế độ chờ, các đèn báo sẽ sáng cố định. Khi trong trạng thái làm nóng, thiết bị có thể sẽ xả ra một lượng nhỏ hơi nước nóng qua cụm tay pha. Điều này là hoàn toàn bình thường.

- Tháo phin lọc: Bạn có thể tháo phin lọc khỏi tay pha bằng tay cầm của thìa. Nhấc phần gờ của phin lọc lên và tháo ra.



- Chức năng tự động tắt: Nếu thiết bị được bật mà người dùng không sử dụng, chức năng tự động tắt sẽ kích hoạt và tắt thiết bị sau khoảng 30 phút không hoạt động. Để tiếp tục pha cà phê, hãy bật lại thiết bị bằng nút Nguồn và đợi cho đến khi đèn báo sáng cố định.
- Đổ nước vào bình nước khi thiết bị đang vận hành: Luôn kiểm tra mực nước trong bình. Nếu bình chứa hết nước khi thiết bị đang vận hành, bạn sẽ nghe thấy tiếng rung và âm thanh to. Để tiếp tục sử dụng, hãy thực hiện như sau:
 - + Tắt thiết bị và tháo phích cắm khỏi ổ điện.
 - + Đổ đầy nước vào bình chứa.
 - + Bật lại thiết bị.
 - + Khi thiết bị đạt đến nhiệt độ phù hợp để pha cà phê, tất cả các đèn báo sẽ sáng cố định.
 - + Đặt bình sữa ở phía dưới vòi hơi nước/nước nóng.
 - + Xoay núm hơi/nước nóng sang bên phải, tới vị trí nước nóng . Đèn báo chức năng hơi nước/nước nóng  sẽ sáng cố định.
 - + Ấn nút xả nước và đợi cho đến khi nước chảy ra từ vòi hơi/nước nóng.
 - + Xoay lại núm hơi/nước nóng sang vị trí trung tâm .
 - + Lúc này, thiết bị đã sẵn sàng để sử dụng trở lại.
- Pha cà phê với viên nén cà phê: Để pha cà phê với viên nén, hãy sử dụng phin lọc viên nén đi kèm:
 - + Đặt viên nén cà phê vào phin lọc. Viên nén phải nằm ở chính giữa phin lọc.
 - + Lắp phin lọc vào tay pha và lắp tay pha vào cụm tay pha.
 - + Sau khi pha xong, viên nén có thể sẽ kẹt lại trong cụm tay pha khi tháo tay pha ra. Để lấy viên nén ra, hơi nghiêng tay pha để viên nén rơi vào tay pha.

LƯU Ý: Nếu không lắp viên nén đúng cách hoặc tay pha không được vặn chặt vào cụm tay pha, nước có thể sẽ rò rỉ ra khỏi tay pha.



Hình 8

- Pha cappuccino:
 - + Để pha được 1 tách cappuccino hoàn hảo, hãy chuẩn bị cà phê trước, sau đó và bột cà phê và cuối cùng là đổ bột vào cà phê.

LƯU Ý: Trước khi sử dụng vòi hơi/nước nóng, hãy đảm bảo đã tháo tay pha ra khỏi cụm tay pha.

- + Đặt một chiếc cốc dưới vòi hơi/nước nóng.
 - + Xoay núm hơi/nước nóng sang phía bên trái đến vị trí hơi nước . Đèn báo chức năng hơi nước nóng  sẽ nhấp sáng, biểu thị hơi sẽ được xả ra. Đầu tiên, một lượng hơi nhỏ sẽ được xả ra trước, sau đó là lượng hơi mạnh.
 - + Dừng xả hơi bằng cách xoay núm hơi/nước nóng sang vị trí trung tâm .
 - + Đặt vòi hơi/nước nóng vào bình đã chứa sữa.
 - + Từ từ xoay núm hơi/nước nóng sang phía bên trái tới vị trí hơi nước .
 - + Nhúng sâu vòi hơi/nước nóng vào trong sữa, sau 1 vài phút, sữa sẽ được đánh một lớp bọt dày.
 - + Để dừng xả hơi đánh sữa, hãy xoay núm hơi/nước nóng sang vị trí trung tâm. Đèn chức năng hơi/nước nóng sẽ tắt.
- LƯU Ý:** Sau mỗi lần sử dụng, hãy xả hơi một vài giây để loại bỏ hết sữa còn sót lại trong vòi.

- Xả nước nóng:

- + Đặt cốc chứa bên dưới vòi hơi/nước nóng.
- + Xoay núm hơi/nước nóng sang bên phải, tới vị trí nước nóng  .
- + Đèn báo chức năng hơi nước/nước nóng   sẽ sáng cố định và nước sẽ bắt đầu chảy ra qua vòi hơi/nước nóng.
- + Dừng xả nước nóng bằng cách xoay núm hơi/nước nóng sang vị trí trung tâm. Đèn chức năng hơi/nước nóng sẽ tắt.

• **MỘT VÀI MẸO HỮU DỤNG ĐỂ CÀ PHÊ PHA ĐƯỢC THƠM NGON**

Mức độ xay, lượng bột cà phê, mức độ nén cà phê trong tay pha và thời gian pha cà phê đều ảnh hưởng đến vị cà phê, làm cho cà phê nhạt hay đậm, cũng như là chất lượng bột. Hãy thử điều chỉnh các yếu tố này để tìm ra hương vị cà phê bạn yêu thích.

Khi chọn mức xay mịn, hãy nhớ cho một lượng bột cà phê nhiều hơn và không cần nén cà phê quá chặt, nếu không, cà phê sẽ bị loãng. Ngược lại, nếu bạn chọn mức xay thô hơn, hãy sử dụng ít bột hơn và nén chặt hơn.

Bảo quản cà phê trong túi, hộp đựng kín và đặt tại nơi mát mẻ, tránh ẩm ướt. Nếu có thể, hãy hút chân không túi đựng. Chỉ nên mua một lượng ít hạt cà phê để hạt sử dụng luôn được tươi mới.

	Mức độ xay	Lượng bột	Độ nén bột	Thời gian xả nước
Vị đậm, đắng, ít cà phê	Xay quá mịn	Quá nhiều bột trong tay pha	Bột được nén quá chặt	Hơn 20 giây () Hơn 30 giây ( )
Vị cân bằng	optimal	8-10 g (1 cup) 15-18 g (2 cups)	well pressed	13-18 seconds () 20-30 seconds ( )
Watery coffee	Too coarse grinding	Too little coffee powder into the filter holder	Coffee is not pressed enough	Less than 10 seconds () Less than 20 seconds ( )

4. BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH THIẾT BỊ

XỬ LÝ BỘ PHẬN XAY BỊ KẾT

- Nếu bộ phận xay bị kẹt, nút Nguồn sẽ bắt đầu nhấp sáng. Bộ phận xay bị kẹt có thể là do dị vật (như là vỏ cứng, đá nhỏ) lẫn trong hạt cà phê.
- Đẩy cần gạt mở khóa O của khoang hạt xuống phía dưới.
- Xoay khoang hạt M cho đến khi vạch đánh dấu trên khoang hạt thẳng hàng với vạch trên thiết bị (Hình 4).
- Dị vật làm kẹt thiết bị do đó sẽ rơi xuống khoang chứa bột.
- Đặt tay pha vào giá đỡ dưới bộ phận xay và đẩy tay pha vào giá đỡ.
- Hứng bột cà phê vào tay pha và loại bỏ phần bột này.
- Chọn mức độ xay phù hợp và tiếp tục pha cà phê.
- Nếu bộ phận xay vẫn bị kẹt 3 lần liên tiếp, các nút   và  sẽ bắt đầu nhấp sáng nhanh. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với Bộ phận bảo hành.



Hình 4

VỆ SINH THIẾT BỊ

⚠ CẢNH BÁO:

Thường xuyên bảo dưỡng và vệ sinh sẽ giữ cho thiết bị được hoạt động hiệu quả lâu dài.

Tuyệt đối không rửa các linh kiện của thiết bị trong máy rửa chén và không được dùng vòi xịt để vệ sinh thiết bị.

Vệ sinh cụm tay pha

Đảm bảo các lỗ trên cụm tay pha không bị tắc. Lắp tay pha (không có bột cà phê) vào cụm tay pha trên thiết bị và để nước nóng từ thiết bị chảy qua để loại bỏ cà phê còn sót lại.

⚠ Chú ý: Từ từ tháo tay pha ra khỏi thiết bị để tránh áp suất còn sót lại làm nước bắn hoặc hơi phun ra.

Bạn nên vệ sinh cụm tay pha 3 tháng một lần với viên nén vệ sinh chuyên dụng. Để vệ sinh, hãy thực hiện như sau:

- Đặt một viên nén vệ sinh vào tay pha (không có bột cà phê) khi thiết bị đã đạt đến nhiệt độ nóng (sau ít nhất 5 phút làm nóng).
- Lắp tay pha vào thiết bị và đặt cốc, bình bên dưới tay pha.
- Ấn nút Pha cà phê  để bắt đầu xả nước.
- Dừng xả nước và để viên nén hoạt động ít nhất 15 phút, giữ nguyên tay pha trên thiết bị.
- Tiếp tục xả nước. Để thiết bị nghỉ khoảng 15 - 20 giây. Lặp lại bước này 2 lần cho đến khi hết nước trong bình chứa.
- Tháo tay pha ra khỏi thiết bị, tháo phin lọc và rửa sạch dưới vòi nước.
- Tắt thiết bị, tháo phích cắm khỏi ổ điện và vệ sinh bộ phận kẹp tay pha trên thiết bị bằng khăn, bột biển để loại bỏ dung dịch vệ sinh còn sót lại (Hình 5).
- Khởi động lại thiết bị, lắp tay pha vào thiết bị và xả ít nhất 2 cốc nước để hoàn thành việc vệ sinh.

Nếu sử dụng thiết bị hàng ngày, bạn nên thực hiện vệ sinh cụm tay pha ít nhất 3 tháng 1 lần.

Vệ sinh các phụ kiện

- Vệ sinh bình chứa nước, tay pha và phin lọc bằng xà phòng và nước sạch. Sau đó, rửa sạch và để khô ráo. Tháo khay cốc, khay nước thừa và rửa dưới vòi nước sạch.
- Vệ sinh các bộ phận, phụ kiện cố định của thiết bị bằng vải ẩm, không gây mòn để tránh làm hỏng thân thiết bị.
- Chỉ vệ sinh sau khi đã tắt thiết bị, tháo phích cắm khỏi ổ điện và thiết bị nguội lại tới nhiệt độ phòng.

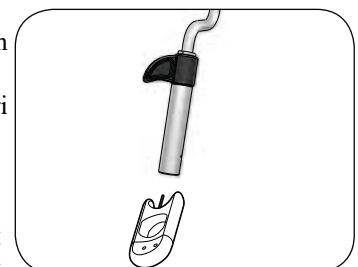
Vệ sinh ống hơi

Sau mỗi lần sử dụng, xả hơi khoảng một vài giây để loại bỏ cặn còn sót lại.

Nếu cần, hãy tháo vòi của ống hơi ra và rửa dưới vòi nước. Bạn cũng có thể vệ sinh ống bằng vải không gây mòn hoặc kim vệ sinh (Hình 6). Sau đó, hãy lắp lại vòi hơi vào ống cho đến khi vòi cố định vào vị trí



Hình 5



Hình 6

Tẩy cặn

Bảo dưỡng và vệ sinh thiết bị thường xuyên sẽ giúp cho thiết bị được hoạt động hiệu quả lâu dài và phần lớn ngăn ngừa nguy cơ cặn vôi tích tụ trong thiết bị. Tuy nhiên, nếu sau một thời gian dài sử dụng nước có độ cứng cao, bạn cũng có thể vận hành chu trình tẩy cặn cho thiết bị để loại bỏ trực tiếp khi hoạt động.

Để tẩy cặn, chỉ sử dụng sản phẩm tẩy cặn gốc axit citric và thực hiện theo hướng dẫn của sản phẩm tẩy cặn.

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm khi thiết bị bị hỏng do sử dụng chất tẩy cặn không hợp chuẩn, có phụ gia hóa học.

5. XỬ LÝ SỰ CỐ

 Trong trường hợp bị rối loạn chức năng, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm khỏi ổ điện ngay lập tức.

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Thiết bị không xả hơi	Còn rất ít nước trong bình và bơm không thể hút	Đảm bảo bình nước được lắp đúng cách và nước vẫn còn nhiều trong bình. Đổ nước máy lạnh đến vạch "MAX".
	Vòi xả hơi bị tắc	Loại bỏ cặn, tắc trong vòi hơi bằng kim vệ sinh đi kèm.