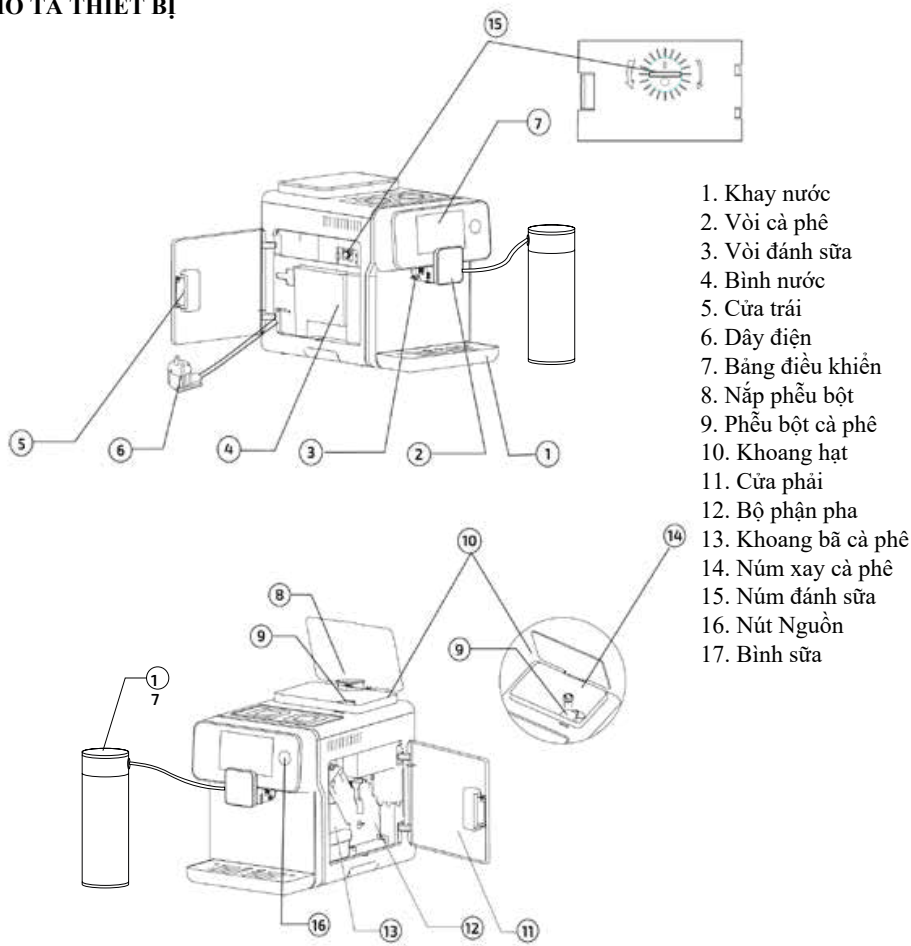


1. MÔ TẢ THIẾT BỊ



BẢNG ĐIỀU KHIỂN

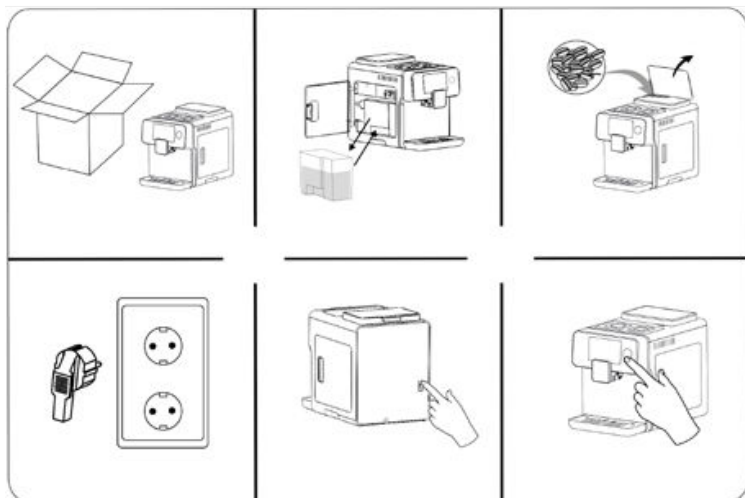


2. LƯU Ý AN TOÀN

- Kết nối thiết bị với nguồn điện có thông số được ghi rõ trên nhãn dán của máy và đã được nối đất.
- Chỉ sử dụng thiết bị cho hộ gia đình và cho mục đích dịch vụ.
- Đặt thiết bị trên bề mặt an toàn, bằng phẳng, chắc chắn và gần ổ điện được nối đất.
- Không nhúng dây điện, phích cắm hoặc các bộ phận không thể tháo rời khác của máy vào nước hay các loại chất lỏng. Đảm bảo tay khô khi cắm phích cắm hay khi bật thiết bị.
- Kiểm tra dây điện thường xuyên để đảm bảo dây không có dấu hiệu hư hỏng. Nếu có, chỉ được thay thế bằng dây điện chính hãng của Rooma RM A-10
- Không vận, bẻ cong, kéo căng hay làm hỏng dây điện. Không để dây điện tiếp xúc với các bề mặt nhọn hay nguồn nhiệt nóng. Không vắt dây điện qua bề mặt máy hay bàn.
- Không để nước tiếp xúc với bất kỳ linh kiện điện nào của máy.
- Không sử dụng máy ngoài trời, gần bếp ga hay bếp điện, trong lò nướng hay gần lửa.
- Không để máy trong môi trường có nhiệt độ dưới 0°C.
- Việc không sử dụng phụ kiện chính hãng của RM A-10 có thể dẫn đến các nguy cơ cháy nổ, điện giật và thương tích cho người sử dụng.
- Không đổ nước nóng vào bình nước của máy. Luôn sử dụng nước lạnh.
- Máy sẽ rất nóng ngay sau khi được bật và khi đang hoạt động. Không xả trực tiếp hơi hay nước nóng về phía người dùng đang đứng và sử dụng tay cầm, gang tay hay các phụ kiện bảo vệ khác để tránh bị bỏng. Giữ tay và dây điện xa các bộ phận nóng của thiết bị khi hoạt động.
- Không sử dụng cả phê chưa rang, cả phê kẹo hay cả phê đông cứng cho máy.
- Không tháo khay nước khi máy đang hoạt động bởi vì nước nóng có thể làm hỏng máy. Luôn đặt một chiếc cốc rỗng dưới vòi pha kể cả khi máy được bật hay tắt.
- Trong trường hợp có cháy, sử dụng bình chữa cháy CO2. Không sử dụng bình chữa cháy dạng nước hay bột.
- Không sử dụng máy khi bình chứa hết nước. Đảm bảo máy có đủ nước trước khi sử dụng.
- Trẻ em dưới 8 tuổi không được sử dụng máy. 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 trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ tác hại nguy hiểm.

3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

3.1. Hướng dẫn sử dụng lần đầu



1. Lấy máy ra khỏi hộp đựng và dỡ bỏ túi bóng bọc.
2. Tháo bình nước và đổ đầy nước sạch vào bình.
3. Đổ hạt cà phê vào khoang cà phê
4. Cắm phích cắm vào ổ điện
5. Nhấn công tắc nguồn ở mặt sau máy 1 hoặc 2 lần nếu màn hình không hiển thị.
6. Để máy khởi động
7. Để máy vào chế độ chờ và lúc này, bạn có thể sử dụng máy.

LƯU Ý: Bạn nên sử dụng nước đóng chai để tạo được hương vị tối ưu cho cà phê.

3.2. Sử dụng thiết bị

CẢNH BÁO: Chỉ sử dụng cà phê tự nhiên đã rang. Không sử dụng các loại cà phê khác như cà phê chưa rang hay đông lạnh.

CÁC LOẠI CÀ PHÊ

- ESPRESSO:

1. Điều chỉnh chiều cao của vòi cà phê
2. Ấn biểu tượng ESPRESSO để tự động pha 1 tách
3. Ấn biểu tượng x2 khi biểu tượng này hiển thị trên màn hình nếu bạn muốn máy pha thêm 1 tách nữa.



- MACCHIATO

1. Thêm sữa vào bình sữa. Bạn nên sử dụng sữa nguyên chất.
2. Đặt bình sữa cùng với vòi sữa vào vị trí phù hợp.
3. Điều chỉnh chiều cao của vòi cà phê
4. Ấn biểu tượng MACCHIATO để tự động pha 1 tách
5. Ấn biểu tượng x2 khi biểu tượng này hiển thị trên màn hình nếu bạn muốn máy pha thêm 1 tách nữa.



- NƯỚC NÓNG

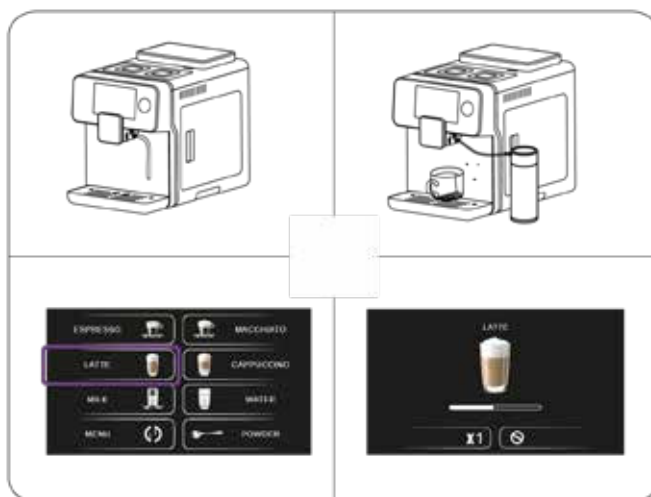
1. Đặt tách không vào dưới vòi pha
2. Ấn biểu tượng HOT WATER
3. Khi đã có đủ lượng nước nóng bạn cần trong tách, hãy ấn biểu tượng dừng.



- LATTE

1. Thêm sữa vào bình sữa. Bạn nên sử dụng sữa nguyên chất.
2. Đặt bình sữa cùng với vòi sữa vào vị trí phù hợp.
3. Điều chỉnh chiều cao của vòi cà phê
4. Ấn biểu tượng LATTE để tự động pha 1 tách
5. Ấn biểu tượng x2 khi biểu tượng này hiển thị trên màn hình nếu bạn muốn máy pha thêm 1 tách nữa.

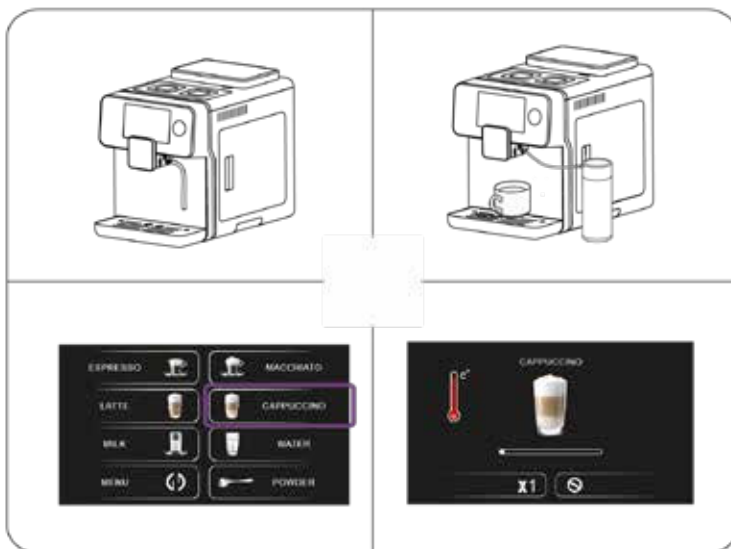
Lưu ý: Nếu bạn muốn có ít sữa hơn dung lượng đã cài đặt trước, ấn biểu tượng hủy để dừng khi bạn đã có đủ lượng sữa cần thiết.



- CAPPUCCINO

1. Thêm sữa vào bình sữa. Bạn nên sử dụng sữa nguyên chất.
2. Đặt bình sữa cùng với vòi sữa vào vị trí phù hợp.
3. Điều chỉnh chiều cao của vòi cà phê
4. Ấn biểu tượng CAPPUCCINO để tự động pha 1 tách
5. Ấn biểu tượng x2 khi biểu tượng này hiển thị trên màn hình nếu bạn muốn máy pha thêm 1 tách nữa.

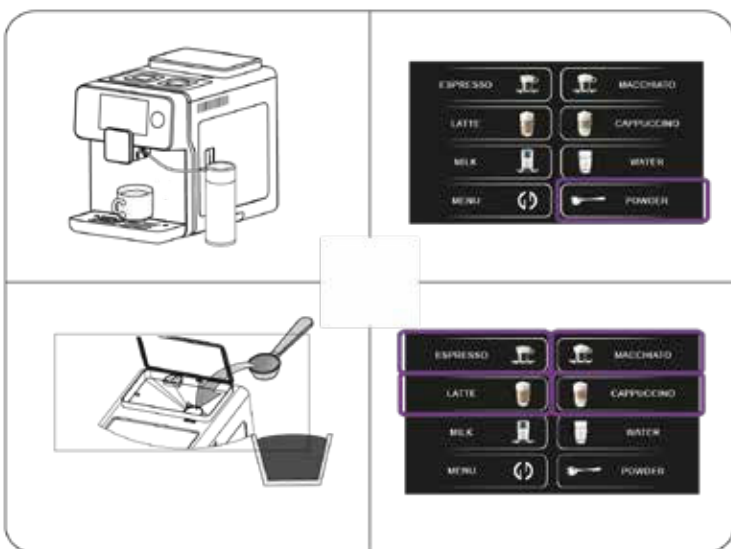
Lưu ý: Nếu bạn muốn có ít sữa hơn dung lượng đã cài đặt trước, ấn biểu tượng hủy để dừng khi bạn đã có đủ lượng sữa cần thiết.



- PHA VỚI BỘT CÀ PHÊ

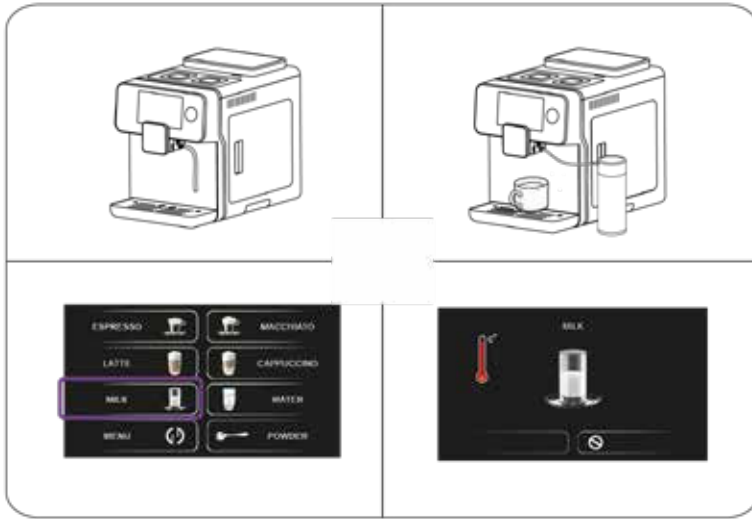
Lưu ý: Máy không có khoang chứa bột cà phê. Phễu chứa trong máy chỉ sử dụng để pha ngay lập tức và chỉ pha được 1 tách cho mỗi lần.

1. Thêm 1 thìa bột cà phê
2. Ấn biểu tượng bột cà phê
3. Chọn loại cà phê bạn muốn



- SỮA NÓNG/TẠO BỘT SỮA

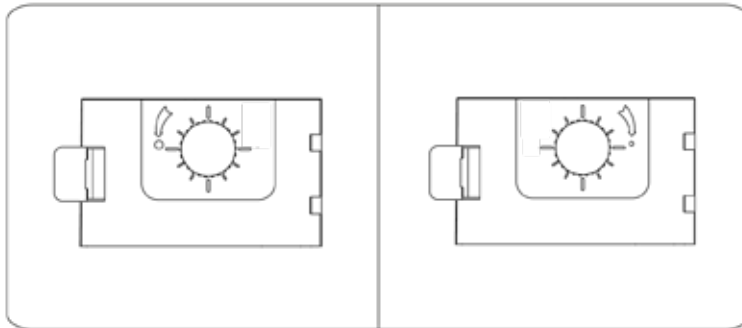
1. Thêm sữa vào bình sữa. Bạn nên sử dụng sữa nguyên chất.
2. Đặt bình sữa cùng với vòi sữa vào vị trí phù hợp.
3. Ấn biểu tượng MILK
4. Khi đã có đủ lượng sữa mong muốn, hãy ấn nút hủy.



- NÚM ĐÁNH SỮA

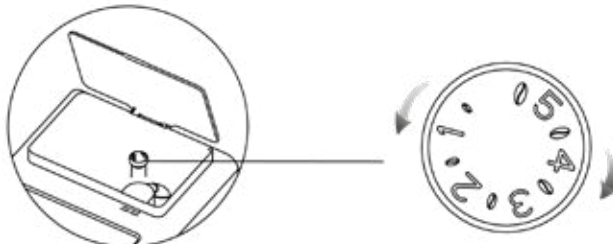
Lưu ý: Chất lượng bột sữa sẽ phụ thuộc vào loại sữa và nhiệt độ

1. Mở cửa trái. Nút đánh sữa nằm ở phía trên góc phải
2. Vận nút ngược chiều kim đồng hồ để tăng lượng bột sữa
3. Vận nút theo chiều kim đồng hồ để giảm lượng bột sữa



- NÚM XAY CÀ PHÊ

- Trước hoặc trong khi pha, bạn có thể điều chỉnh nút xay cà phê nằm trong khoang chứa hạt để chọn độ mịn bột cà phê



CẢNH BÁO:

- Không đổ bột cà phê, cà phê hòa tan hoặc các loại chất khác vào trong khoang chứa hạt
- KHÔNG sử dụng hạt cà phê đông lạnh.

- Cà phê chảy ra chậm có nghĩa là bột cà phê được xay quá mịn. Ấn và xoay núm xay cà phê theo chiều kim đồng hồ để chọn kích thước bột to hơn.
- Cà phê chảy ra nhanh và loãng có nghĩa là bột đã được xay quá thô. Ấn và xoay núm xay ngược chiều kim đồng hồ để chọn kích thước bột mịn hơn.

GIAO DIỆN TÙY CHỈNH CÀ PHÊ

Ấn biểu tượng MENU, sau đó ấn biểu tượng cài đặt thông số cà phê và chọn loại cà phê bạn muốn điều chỉnh:



Espresso:

- Chọn thể tích, nhiệt độ cà phê, số gam hạt và lượng nước nóng.
- Sau khi đã cài đặt tất cả các thông số, ấn biểu tượng Quay lại để lưu các cài đặt hoặc ấn QUICK START để máy tự động chuẩn bị pha cà phê với các thông số vừa điều chỉnh (cài đặt sẽ được lưu sau khi máy pha xong).

Macchiato:

- Chọn thể tích, nhiệt độ cà phê, số gam hạt, áp suất cao hoặc thấp.
- Để pha được cà phê dạng kem, bạn nên chọn áp suất cao
- Sau khi đã cài đặt tất cả các thông số, ấn biểu tượng Quay lại để lưu các cài đặt hoặc ấn QUICK START để máy tự động chuẩn bị pha cà phê với các thông số vừa điều chỉnh (cài đặt sẽ được lưu sau khi máy pha xong).



Latte:

- Chọn thể tích, nhiệt độ cà phê, số gam hạt và thời gian đánh sữa
- Sau khi đã cài đặt tất cả các thông số, ấn biểu tượng Quay lại để lưu các cài đặt hoặc ấn QUICK START để máy tự động chuẩn bị pha cà phê với các thông số vừa điều chỉnh (cài đặt sẽ được lưu sau khi máy pha xong).



Cappuccino:

- Chọn thể tích, nhiệt độ cà phê, số gam hạt và thời gian đánh sữa
- Sau khi đã cài đặt tất cả các thông số, ấn biểu tượng Quay lại để lưu các cài đặt hoặc ấn QUICK START để máy tự động chuẩn bị pha cà phê với các thông số vừa điều chỉnh (cài đặt sẽ được lưu sau khi máy pha xong).



CÀI ĐẶT

- Bộ hẹn giờ (TIMER):



- Bạn có thể cài đặt máy hoạt động từ 0.5 đến 24 giờ và sau đó, máy sẽ tự động tắt.

- Ấn biểu tượng hẹn giờ và chọn thời gian hoạt động bạn muốn.

- Âm thanh (SOUND):



- Ấn biểu tượng âm thanh để bật hoặc tắt âm thanh của máy.

- Độ cứng của nước (HARDNESS):

Ấn biểu tượng độ cứng của nước và chọn độ cứng của nước được sử dụng. Máy sẽ tự động đề xuất chu trình tẩy cặn dựa vào loại nước.

- 1 giọt nước: Độ cứng thấp. Cần tẩy cặn sau khi pha được 880 tách cà phê
- 2 giọt nước: Độ cứng trung bình. Cần tẩy cặn sau khi pha được 400 tách cà phê
- 3 giọt nước: Độ cứng cao. Cần tẩy cặn sau khi pha được 280 tách cà phê
- 4 giọt nước: Độ cứng rất cao. Cần tẩy cặn sau khi pha được 240 tách cà phê



- Độ tương phản màn hình (DISPLAY)

Ấn biểu tượng tiết kiệm năng lượng và chọn giữa:

- Chế độ tiết kiệm năng lượng
- Chế độ bán tiết kiệm năng lượng
- Chế độ tiêu chuẩn

Sau 60 giây không vận hành, màn hình sẽ tự động hiển thị với độ sáng theo cài đặt được lựa chọn trước đó:

- Chế độ tiết kiệm năng lượng: Màn hình tắt
- Chế độ bán tiết kiệm năng lượng: Màn hình tối
- Chế độ tiêu chuẩn: Màn hình sáng



- Ngôn ngữ (LANGUAGE)

Chọn ngôn ngữ bạn muốn bằng biểu tượng Ngôn ngữ



- Xem số tách cà phê đã pha (COUNTER)

Chọn biểu tượng Bộ đếm để xem số lượng tách cà phê của mỗi loại mà máy đã pha



- Hiệu chỉnh cài đặt (CALIBRATE)

Chức năng này chỉ được sử dụng với kỹ thuật viên của nhân hàng và tuân theo hướng dẫn của nhân hàng.



4. BIỂU TƯỢNG CẢNH BÁO

1. Đổ nước vào bình nước



2. Thêm hạt vào khoang chứa hạt



3. Lắp khay nước đúng cách



4. Lắp khoang bã cà phê đúng cách



5. Lắp bộ phận pha đúng cách



6. Khoang bã đã đầy. Đổ bã ra ngoài



7. Cửa phải mở, hãy đóng lại



8. Chưa lắp bình nước đúng vị trí. Đẩy bình nước vào đúng vị trí.



5. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

CẢNH BÁO: Bạn có thể vệ sinh vòi đánh sữa, bình sữa, khoang chứa bột cà phê và khay nước trong máy rửa chén. Những bộ phận còn lại của máy phải rửa bằng tay.

1. Tháo phích cắm khỏi ổ điện trước khi vệ sinh. Không nhúng máy vào nước hay các loại chất lỏng khác khi vệ sinh
2. Sử dụng vải mềm ẩm để lau vỏ máy
3. Không giữ máy trong điều kiện sạch sẽ sẽ làm cho bề mặt máy xuống cấp và từ đó, không thể sử dụng máy lâu dài và còn dẫn tới nguy cơ nguy hiểm cho người sử dụng.
4. Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, xăng, bột tẩy rửa gây mòn hoặc bàn chải kim loại để vệ sinh bất cứ bộ phận nào của máy.
5. Bảo quản máy tại nơi an toàn, khô ráo và sạch sẽ nếu không sử dụng máy trong thời gian dài.
6. Vệ sinh cả các bộ phận bên ngoài của máy và vùng bên dưới đáy để loại bỏ cà phê dư thừa.

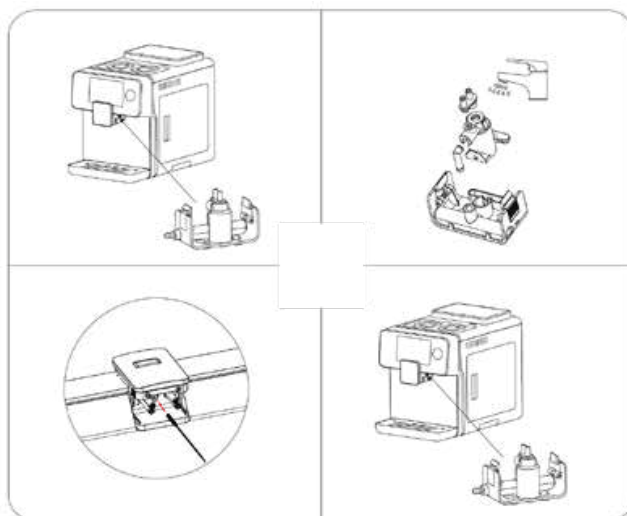
VỆ SINH VỚI ĐÁNH SỮA (1)

1. Lắp vòi đánh sữa vào máy
2. Đặt vòi vào cốc nước và đặt một chiếc cốc khác xuống dưới vòi pha cà phê
3. Ấn nút MILK để bắt đầu vệ sinh
4. Sau khi quá trình này kết thúc, đổ nước ra khỏi cốc dưới vòi cà phê và lặp lại quá trình cho đến khi nước chảy ra cốc thật trong, không còn sữa dư thừa.



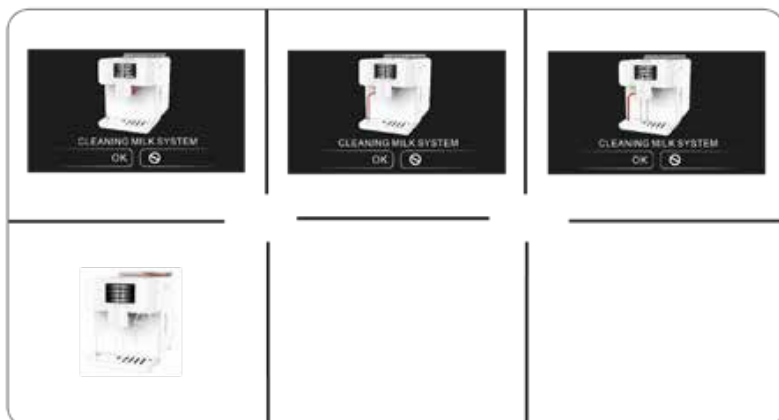
VỆ SINH VÒI ĐÁNH SỮA (2)

1. Ấn cả 2 đầu của vòi sữa và kéo vòi ra khỏi đầu pha cà phê
2. Nhúng vòi sữa vào nước tinh khiết
3. Lắp chổi vệ sinh dài 2-3cm để làm sạch cả 2 lỗ trên phần sau của vòi sữa.
4. Lắp vòi sữa trở lại vào máy.



Lưu ý: Máy sẽ hiển thị thông báo khi bạn cần phải vệ sinh theo bước này.

VỆ SINH VÒI ĐÁNH SỮA VÀ BỘ PHẬN ĐÁNH SỮA (3)

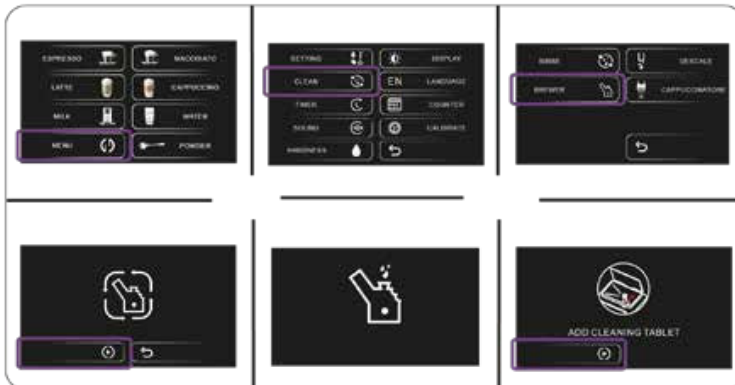


1. Ấn OK khi màn hình hiển thị “Cleaning milk system” (Vệ sinh hệ thống đánh sữa) sau khi máy thực hiện chức năng với sữa.
2. Đặt vòi đánh sữa như hình 2
3. Ấn OK để máy tự động bắt đầu quá trình vệ sinh hệ thống đánh sữa.

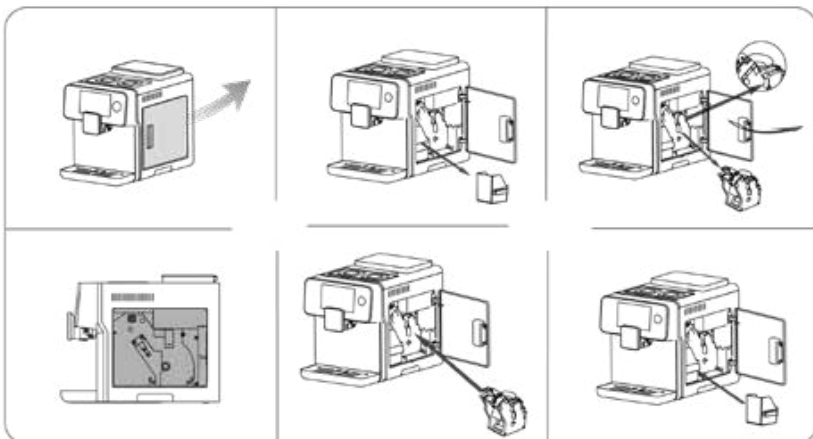
CẢNH BÁO: Trong quá trình vệ sinh, nước nóng và hơi sẽ thoát ra từ vòi đánh sữa và vòi cà phê. Không tháo hay chạm vào các bộ phận này cho đến khi quá trình vệ sinh kết thúc.

VỆ SINH BỘ PHẬN PHA (1)

1. Sau khi vào giao diện chính, chọn biểu tượng vệ sinh (CLEAN)
2. Ấn biểu tượng Bộ phận pha (BREWER) để bắt đầu quá trình vệ sinh
3. Ấn biểu tượng Bắt đầu để rửa bộ phận pha
4. Thêm dung dịch vệ sinh vào trong bộ phận pha bằng cách đổ qua phễu.
5. Ấn biểu tượng Bắt đầu để tiến hành vệ sinh bộ phận pha
6. Sau khi cả quá trình kết thúc, máy sẽ tự động quay về chế độ chờ.



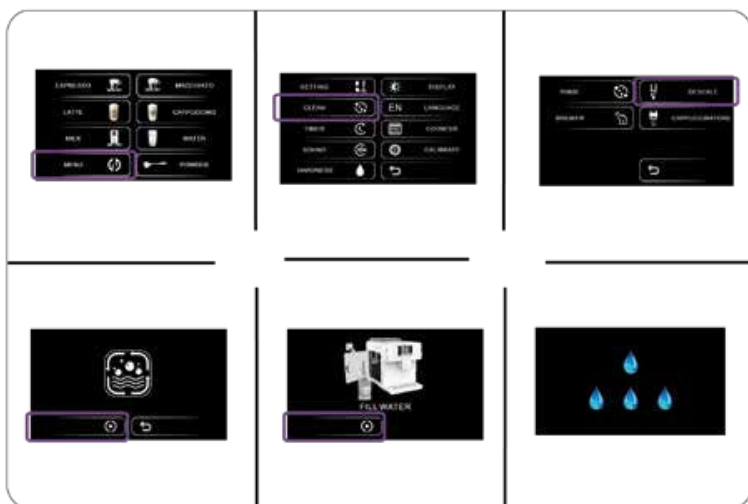
VỆ SINH BỘ PHẬN PHA (2)



1. Mở cửa bên phải
2. Tháo khoang bã cà phê
3. Tháo bộ phận pha và rửa bằng nước ấm
4. Lắp lại bộ phận pha đúng cách vào máy cho đến khi nghe thấy tiếng tách.

TẮT CẶN

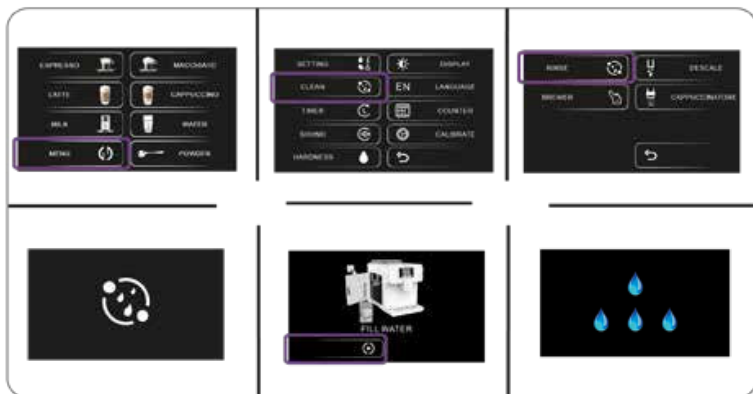
1. Vào giao diện chính, chọn biểu tượng Vệ sinh (CLEAN)
2. Ấn biểu tượng Tắt cặn (DESCALE)
3. Đổ nước sạch vào bình chứa nước và thêm bột tẩy cặn
4. Ấn biểu tượng Bắt đầu để tiến hành tẩy cặn
5. Sau khi nước trong bình chứa đã hết, máy sẽ kết thúc quá trình tẩy cặn.
6. Tháo bình nước và đổ lại nước vào bình. Máy sẽ bắt đầu chu trình rửa sạch.
7. Sau khi cả quá trình kết thúc, máy sẽ tự động quay về chế độ chờ.



RỬA SẠCH

1. Vào giao diện chính, chọn biểu tượng Vệ sinh (CLEAN)
2. Ấn biểu tượng Rửa sạch (RINSE) để bắt đầu quá trình này
3. Sau khi cả quá trình kết thúc, máy sẽ tự động quay về chế độ chờ.





VỆ SINH BỘ PHẬN ĐÁNH SỮA

1. Vào giao diện chính, chọn biểu tượng Vệ sinh
2. Ấn biểu tượng Bộ phận đánh sữa (CAPPUCCINATORE)
3. Đặt vòi sữa như hình 4
4. Ấn OK để máy tự động bắt đầu quá trình vệ sinh bộ phận đánh sữa
5. Sau khi cả quá trình kết thúc, máy sẽ tự động quay về chế độ chờ.



6. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mẫu máy: Máy pha cà phê Rooma RM A-10

Tham khảo sản phẩm: 01504/01508

Công suất: 1300-1500W

Điện áp và tần số: 220-240V, 50/60Hz

Sản xuất tại Trung Quốc. Thiết kế tại Tây Ban Nha