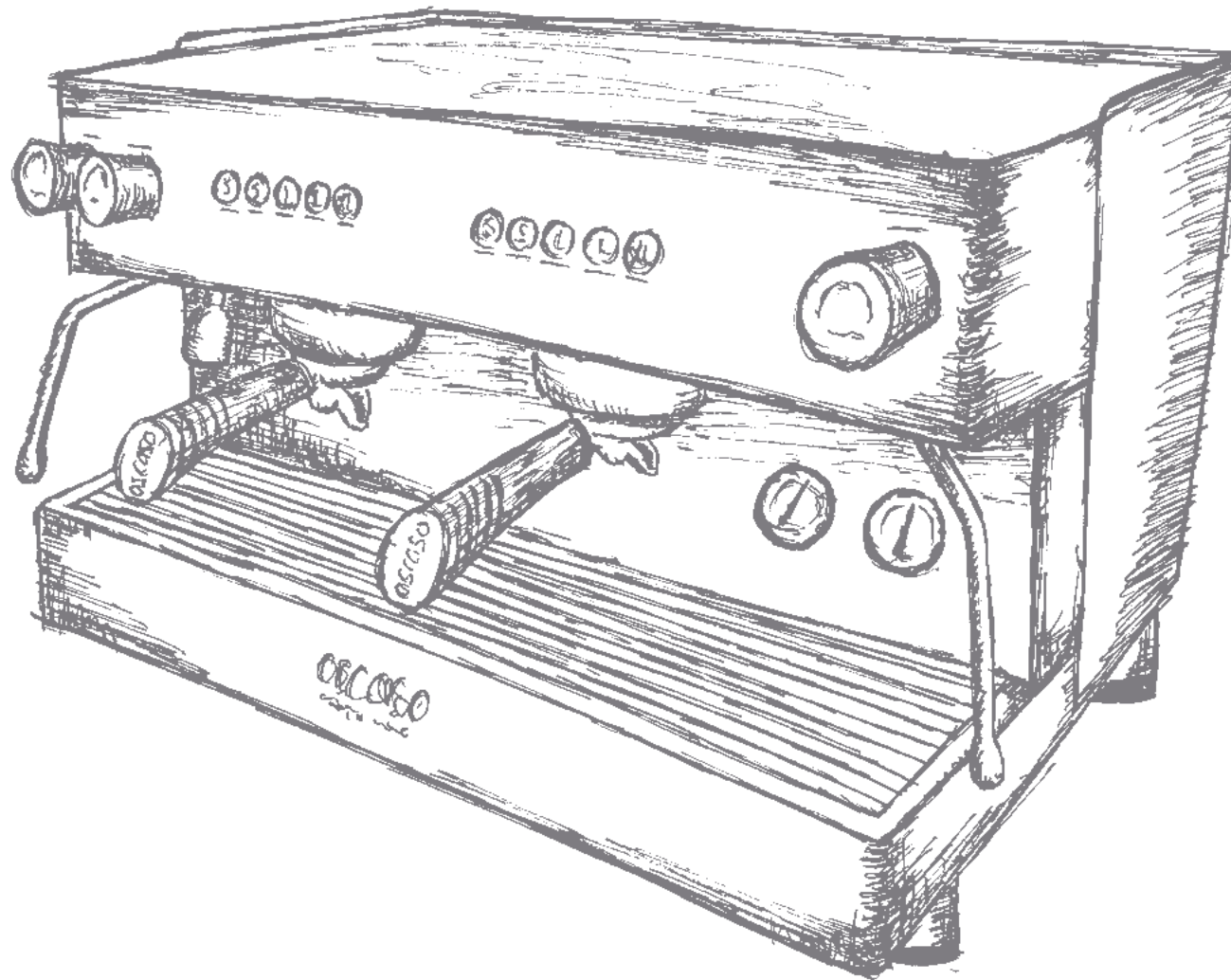
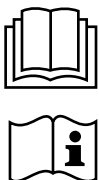




B A R I S T A

Hướng dẫn sử dụng máy pha cà phê **Ascaso Barista**



Tái chế máy pha cà phê. Vật liệu tái chế có thể được sử dụng để chế tạo máy pha cà phê này. Hãy liên hệ nhà phân phối hoặc trung tâm thu gom rác thải địa phương để biết thêm thông tin.

MỤC LỤC

0. Giới thiệu
1. Các điều lệ
2. Quy định an toàn
3. Các bộ phận chính (phác họa máy với các bộ phận bên ngoài + giải thích “Ký hiệu”)
4. Đặc điểm máy (Kích thước, công suất,...). Biểu đồ kết nối điện
5. Lắp đặt
 - 5.1 Kết nối nguồn điện
 - 5.2 Kết nối nguồn nước
6. Khởi động
 - 6.1 Pha cà phê
7. Vận hành máy và cài đặt định lượng cà phê
 - 7.1 Cài đặt chức năng trước khi pha cà phê
8. Pha cappuccino, trà và cà phê
9. Bảo trì và vệ sinh toàn bộ máy

0 GIỚI THIỆU

Chân thành cảm ơn Quý khách hàng đã mua sản phẩm của Ascaso. Máy pha cà phê này có thể giúp bạn pha được tách cà phê espresso và cappuccino với vị ngon nhất. Với thiết kế và chế tạo bằng công nghệ tiên tiến và kỹ thuật đôi mới, đây là một sản phẩm chất lượng cao, an toàn và đáng tin cậy cho người sử dụng.

1 CÁC ĐIỀU LỆ

CHỨNG NHẬN SẢN PHẨM PHÙ HỢP VỚI TIÊU CHUẨN CHÂU ÂU

CÔNG TY ASCASO FACTORY SLU

Chúng tôi cam đoan chịu trách nhiệm **Máy pha cà phê chuyên nghiệp** này được sản xuất dựa trên các điều luật trong các chỉ thị đặc biệt như: **98/37/EC** (Chỉ thị máy móc); **73/23/EEC** (đã bị hủy bỏ), **93/68/EEC** (Nhân CE — đã được sửa đổi), **2006/95/EC** (Chỉ thị điện áp thấp); **89/336/EEC** (đã sửa đổi), **92/31/EEC** (Chỉ thị EMC); **97/23/EC** (Chỉ thị thiết bị áp lực) và tuân theo các tiêu chuẩn: **EN 292-1**, **EN 292-2**, **EN 60335-1**, **EN 60335-2-15**, **EN 55014**, **EN 61000-3**, **EN 61000-4**, **ENV 50141**, **EN 55104**, tiêu chuẩn hòa hợp EN

TÁI CHẾ

Máy pha cà phê được làm từ những vật liệu có thể tái chế. Hãy liên hệ nhà phân phối hoặc trung tâm thu rác địa phương để biết thêm thông tin.

2 QUY ĐỊNH AN TOÀN



- Hãy kiểm tra nguồn điện trước khi cắm phích cắm của máy vào ổ điện. Không sử dụng cáp kéo dài, phích nối hoặc ổ điện có nhiều lỗ cắm để kết nối.
- Kiểm tra xem có dây nối đất hay thiết bị điện có hiệu quả hay không.
- Đặt máy trên một bề mặt bằng phẳng và chắc chắn, để xa tầm tay trẻ em hoặc động vật, không đặt trên các bề mặt nóng. Sử dụng thiết bị trong môi trường có nhiệt độ từ 5°C trở lên. Máy được thiết kế kết nối cố định với nguồn nước.
- Không được sử dụng khi máy có lỗi hoặc dây điện bị hỏng.
- Không được làm tắc lỗ thoát hơi và phải đặc biệt chú ý không phủ mặt sườn cốc bằng vải hoặc các vật khác.
- Không vệ sinh hay bảo trì máy khi chưa rút phích cắm khỏi ổ điện.
- Không rút phích cắm bằng cách kéo dây điện.
- Không để trẻ em hay người không biết sử dụng máy vận hành máy.
- Không sử dụng máy khi tay còn ướt.
- Không đặt máy trong nước.
- Không để các vật liệu đóng bọc máy (túi, đinh, bia, các tông) trong tầm tay của trẻ em.
- Sau khi đóng bọc lại máy, nên đặt hộp máy ở nơi khô ráo, không ẩm ướt. Không đặt bất cứ vật gì nặng lên mặt hộp.
- Chỉ sử dụng các phụ kiện hoặc các linh kiện thay thế được nhà sản xuất chấp thuận.
- Trong trường hợp máy hoạt động không đúng hay có trục trặc, hãy tắt máy và ngắt kết nối với nguồn điện. Không tự sửa máy. Hãy liên hệ với bộ phận kỹ thuật để kiểm tra máy.
- Việc lắp đặt máy không đúng có thể gây nguy hại cho người dùng hoặc sẽ làm hư hỏng máy hay các vật dụng khác. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho các trường hợp này.
- Chú ý thực hiện theo các cảnh báo để tránh nguy hại cho cả máy và người dùng.
- Hãy giữ lại hướng dẫn sử dụng này để tham khảo

SỬ DỤNG MÁY

Máy được thiết kế, chế tạo với mục đích giúp bạn pha được những tách cà phê espresso và đồ uống nóng ngon miệng (như trà, cappuccino, trà cốc la mã,...); việc sử dụng máy với mục đích khác sẽ được coi là sử dụng không đúng cách và có thể gây nguy hiểm.



Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho các trường hợp nguy hại cho người dùng hay vật chất gây ra khi sử dụng không đúng, sai cách hay quá mức cho phép.

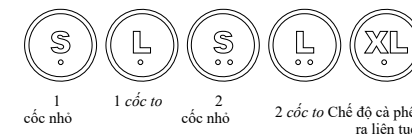
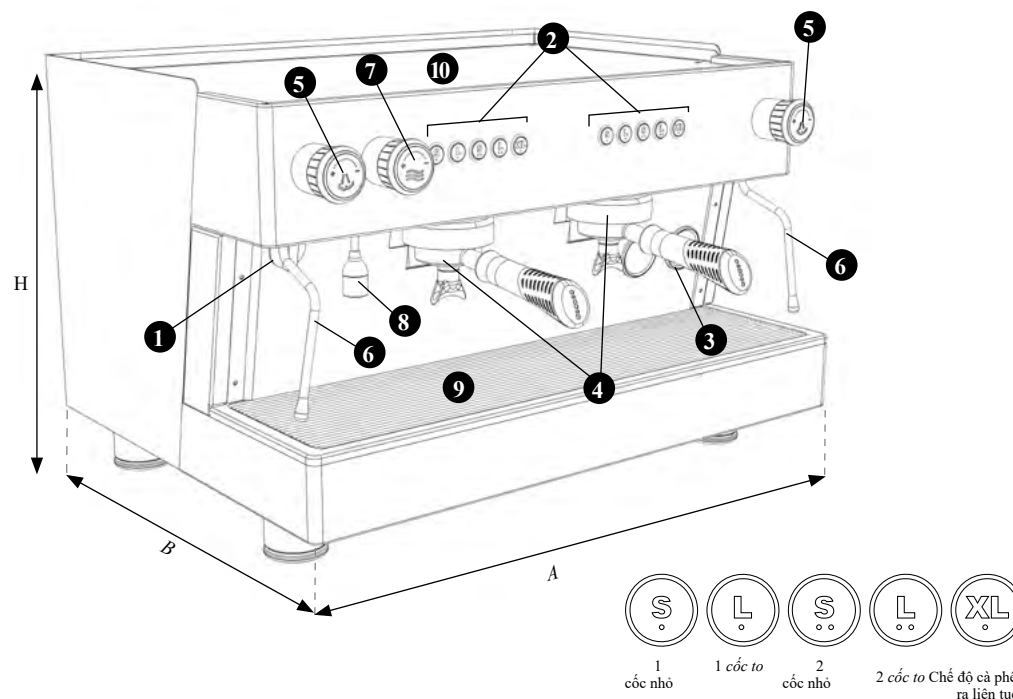
3 CÁC BỘ PHẬN CHÍNH

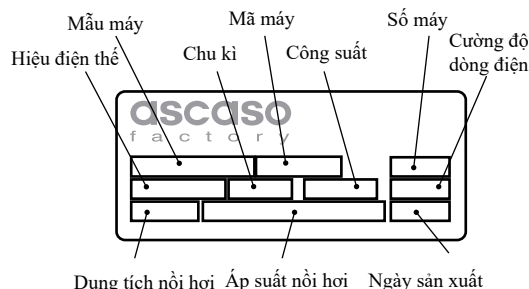
- Công tắc khởi động
- Bộ nút định lượng cà phê
- Áp kế nồi hơi
- Hai tay pha cà phê
- Núm điều chỉnh hơi
- Vòi hơi
- Núm điều chỉnh nước nóng
- Vòi nước nóng
- Khay thoát nước
- Khay sườn tách
- Mặt sườn tách
- Chân máy (có thể điều chỉnh độ cao)

4 ĐẶC ĐIỂM MÁY

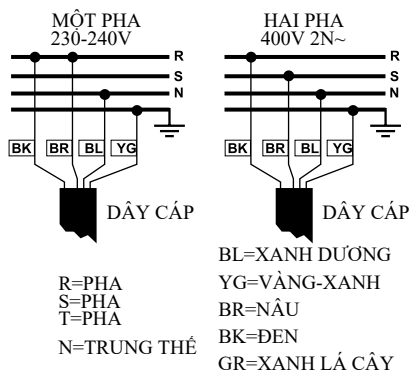
Mô tả máy

Dòng máy BARISTA được thiết kế để pha cà phê espresso và các loại đồ uống nóng. Cơ chế vận hành của máy bao gồm một bơm thể tích được đặt bên trong máy có tác dụng bơm nước vào trong nồi hơi và tại đây, nước sẽ được làm nóng. Khi các nút điều khiển được kích hoạt, nước ở dưới dạng nước nóng hoặc hơi sẽ chảy ra các vòi hoặc tay cầm theo yêu cầu của bạn. Đối với các mẫu máy được trang bị thêm bộ hâm nóng nước, nước được dùng để pha đồ uống được lấy từ nguồn cấp nước, nén bởi bơm và được làm nóng liên tục nhờ hơi tạo ra từ nồi hơi. Máy có kết cấu khung bằng thép, gắn kết các bộ phận cơ học và bộ phận điện. Toàn bộ máy được phủ bằng các lớp inox và thép tấm được sơn và sấy qua lò. Bộ nút định lượng cà phê, các nút điều chỉnh, công tắc khởi động và các tay pha cà phê được đặt ở mặt trước của máy. Mặt trên của máy được sử dụng để sườn cốc.





Dung tích nồi hơi Áp suất nồi hơi Ngày sản xuất



5 LẮP ĐẶT MÁY

Chỉ có những người có chuyên môn mới có thể lắp đặt, bảo trì và sửa chữa máy. Nên lắp đặt trên bề mặt cao ít nhất 1.2 m.

Bề mặt đặt máy phải bằng phẳng, khô ráo và chắc chắn. Máy được trang bị các chân có thể điều chỉnh chiều cao. Không lắp đặt máy ở những khu vực sử dụng vòi phun nước hoặc ngoài trời.

Chỉ lắp đặt máy ở những nơi có người có chuyên môn sử dụng và bảo trì.

Để đảm bảo sử dụng đúng cách, phải lắp đặt máy ở những nơi có nhiệt độ xung quanh vào khoảng +5°C đến +32°C và độ ẩm không vượt quá 70%.

Không để máy tiếp xúc gần với các bề mặt khác để thuận lợi cho việc bảo trì máy và để đặt máy xay cà phê.

Để tránh nước trong máy bị đóng băng, không lắp đặt máy trong khu vực có nhiệt độ xung quanh bằng hoặc dưới 0°C.

Nếu nước bị đóng băng, không sử dụng máy nữa. Hãy liên hệ với nhà sản xuất.

Chỉ nên kết nối máy với nguồn nước lạnh theo tiêu chuẩn của pháp luật hiện hành.

Áp suất nước nên nằm trong khoảng từ 0.1 đến 0.6 MPa. Nếu áp suất nằm ngoài khoảng này, hãy liên hệ với nhà sản xuất để kiểm tra.

Nên đặt một van khóa giữa nguồn nước và ống nạp nước của máy để ngắt nguồn nước khi cần.

KẾT NỐI ĐIỆN

Kết nối máy với nguồn điện có các thông số như yêu cầu của máy. Máy có dây nguồn, không có ổ cắm bởi vì máy được thiết kế để kết nối trực tiếp với nguồn điện chính và không có công tắc bảo vệ chung.

Trước khi kết nối máy với nguồn điện, hãy đảm bảo các thông số trên nhãn máy tương thích với thông số của nguồn điện.

Nếu dây nguồn bị hỏng, để đảm bảo an toàn, nên mang tới nhà sản xuất, các trung tâm bảo hành hoặc những người có trách nhiệm tương tự để thay thế.

Phải kết nối dây nguồn với nguồn điện được ấn định, phù hợp với tiêu chuẩn của pháp luật hiện hành.

Cách thức ngắt kết nối máy với nguồn điện phải phù hợp với quy định lắp đặt.



Phải kết nối máy với dây nối đất được lắp đặt đúng cách.

Phải sử dụng cáp 5 lõi (3 dây 3 pha+dây trung thể +dây nối đất) để kết nối 3 pha

Phải sử dụng cáp 3 lõi (1 dây pha+dây trung thể+dây nối đất) để kết nối 1 pha

KẾT NỐI NGUỒN NƯỚC

Đầu tiên, nối một đầu của ống thoát nước đi kèm với máy vào khoang chứa dưới khay thoát nước của máy. Lắp đầu còn lại vào cửa xả nước chung đã được lắp đặt trước đó.

Nên dùng một van khóa khi kết nối nguồn cấp nước chính với máy để có thể tắt nguồn nước khi cần.

Sau đó kết nối ống mềm (cổng kết nối 3/8" H) với bơm và nguồn nước. Nếu đã lắp đặt hệ thống xử lý nước, nối ống với đầu ra của hệ thống.



QUAN TRỌNG: Không cấp nguồn nước có độ cứng và nhiệt độ dưới -12°C cho máy.

Sau khi lắp đặt máy với nguồn cấp nước và ống xả, mở van hoặc vòi nước để nước chảy vào nồi hơi.

6 KHỞI ĐỘNG

Bật công tắc khởi động ở vị trí "ON", máy sẽ tự động bơm nước vào nồi hơi tới mức đã được thiết lập từ trước.

Sau khi quá trình đổ nước được hoàn thành, nước sẽ bắt đầu được làm nóng và nhiệt độ cũng như áp suất vận hành chính xác sẽ được thiết lập.

Điều chỉnh áp suất bơm:

Bơm có áp suất 9 bar được cài đặt mặc định. Nếu cần điều chỉnh, thực hiện như hướng dẫn sau:

- Tháo nắp nhựa, đặt gọn vào một bên máy và sử dụng tuốc nơ vít để vặn vít của bơm.
- Quay vít theo chiều kim đồng hồ, áp suất sẽ giảm.

	BARISTA 1GR	BARISTA PRO 2GR	BARISTA PRO 3GR
Hiệu điện thế	110 V / 230 V	230 V (1pha)	380 V (3 pha)
Nguồn điện	2000 W	3500 W	5550 W
Nồi hơi			
Áp suất tối đa	0,18/1,8 Mpa/bar	0.18/1.8 MPa/bar	0.18/1.8 MPa/bar
Áp suất vận hành	0,12/1,2 Mpa/bar	0.12/1.2 MPa/bar	0.12/1.2 MPa/bar
Dung tích	00 Lt	13 l	18 l
Bộ trao đổi			
Áp suất tối đa	1,20/12 Mpa/bar	1.20/12 MPa/bar	1.20/12 MPa/bar
Áp suất vận hành	0,84/9 Mpa/bar	0.84/9 MPa/bar	0.84/9 MPa/bar
Dung tích	0,5Lt (x2)	0.5 l (x2)	0,5 l (x3)
Kích cỡ (W/D/H)	440/550/465 mm	700/535/465 mm	920/535/465 mm
Trọng lượng	52 Kg	63 Kg	85 Kg
Nguồn nước	3/8"	3/8"	3/8"
Áp suất tối đa/tối thiểu		0,1/0,6 MPa	
Ống xả nước Ø		16 mm	
ĐẶC ĐIỂM			
Tay pha 1 cốc cà phê	1	1	1
Tay pha 2 cốc cà phê	1	2	3
Phin mù	1	1	1
Ống xả nước dài 1.5m	1	1	1
Ống mềm cấp nước	1	1	1

- Quay ngược chiều kim đồng hồ, áp suất sẽ giảm.

Điều chỉnh van giãn nở: Van giãn nở là một bộ phận giới hạn áp suất tối đa trong ống dẫn nhiệt của lò hơi. Áp suất này không được vượt quá 12 bar. Van được lập trình mặc định có áp suất 11 bar. Nếu bạn muốn điều chỉnh van, hãy thực hiện như sau:

- Đặt phin lọc với phin mù vào trong tay cầm. Thực hiện các thao tác pha cà phê và điều chỉnh bơm tới áp suất bạn muốn sử dụng van.
- Sau đó vặn núm điều chỉnh van cho tới khi nước chảy ra.
- Sau khi hoàn thành xong các bước trên, điều chỉnh lại áp suất bơm về 9 bar.



CHÚ Ý: van giãn nở có thể xả nước rất nóng (93°C/200°F).

Trước khi bắt đầu pha cà phê, bạn cần phải đợi cho áp suất nồi hơi tăng tới áp suất thiết lập.

Pha cà phê

Máy pha cà phê này có thể được sử dụng để pha bất kỳ loại cà phê nào. Để có thể pha được tách cà phê espresso ngon nhất, hãy sử dụng công thức pha trộn các loại nguyên liệu đặc biệt cho loại thức uống này.



Nếu cà phê chảy ra quá nhanh hoặc quá chậm, hãy thay máy xay cà phê mịn hơn hoặc thô hơn và nên chặt lại để điều chỉnh tốc độ chảy sao cho phù hợp.

- Lắp tay pha (có phin lọc) vào máy.
- Ấn nút **XL** (chế độ cà phê ra liên tục) và để nước chảy ngoài. Thực hiện bước này trước khi pha cà phê sẽ giúp loại bỏ phần bã cà phê dính trên họng máy và tạo ra nhiệt độ cần thiết để pha cà phê.
- Đổ cà phê vào phin lọc trong tay cầm sao cho sau khi đã được nén, cà phê chiếm 3/4 dung lượng phin lọc.
- Loại bỏ phần cà phê dư thừa đọng trên nắp của phin lọc để tay cầm có thể lắp khít với họng máy.
- Lắp tay cầm vào họng máy và kéo từ trái sang phải, dùng lực vừa đủ khi kéo tay cầm sang phía bên phải.
- Đặt một hoặc hai cốc trên khay và ấn nút định lượng cà phê

- Thời gian chiết xuất một ly cà phê espresso tốt nhất là vào khoảng 20-25 giây.
- Chú ý - để cà phê có chất lượng tốt nhất, hãy luôn sử dụng 1 hoặc 2 phin lọc.

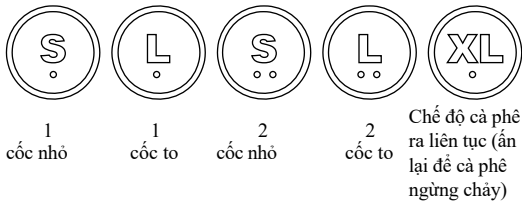


CHÚ Ý: Không tháo hay vận tay cầm khi nước đang chảy qua tay cầm bởi vì vào lúc này, máy pha và phễu đang chịu áp suất khá lớn.

Lời khuyên chung

Luôn lắp tay cầm vào hòng máy để sưởi tay cầm. Đặt cốc trên khay sưởi tách. Espresso sẽ được pha ngon nhất tại nhiệt độ 40°C/105°F. Nếu cần, chỉ nên xay một lượng cà phê vừa đủ để pha bởi vì cà phê được xay và để quá lâu sẽ bị mất mùi thơm và hương vị rất nhanh và chất béo trong cà phê sẽ làm cà phê có mùi ôi.

7 CÀI ĐẶT ĐỊNH LƯỢNG CÀ PHÊ



Để cài đặt các định lượng cà phê khác nhau, hãy làm theo hướng dẫn sau đây:

- Ấn và giữ nút **XL** trong khoảng 3 giây cho đến khi đèn LED bắt đầu nhấp nháy (các đèn LED khác vẫn tắt).
- Trong vòng 5 giây sau, ấn nút định lượng cà phê bạn muốn cài đặt. Đèn LED cũng như nút **XL** sẽ sáng liên tục. Lúc này, bơm và van điện từ sẽ được kích hoạt.
- Sau khi lượng cà phê bạn muốn đã chảy vào trong cốc, để dừng cà phê chảy ra, hãy ấn nút định lượng mà bạn đã chọn trước đó hoặc nút **XL**.
- Khi nút **XL** ngừng nhấp nháy, định lượng cà phê cho nút bạn đã chọn sẽ được ghi lại.

Để thay đổi hoặc cài đặt định lượng cà phê khác, cũng thực hiện các bước như trên.

Cà phê ra liên tục:

Ấn nút **XL** để pha cà phê trong chế độ bán tự động. Khi ấn nút này, cà phê sẽ liên tục chảy ra cho đến khi nút được ấn lại một lần nữa. Thời gian cà phê chảy ra liên tục tối đa là 6 phút. Sau đó, máy sẽ dừng.



Ghi nhớ: Các cài đặt định lượng của hòng máy bên trái sẽ được tự động chuyển sang hòng máy bên phải. Tuy nhiên bạn cũng có thể thay đổi nếu cần thiết.



QUAN TRỌNG: Không được tháo tay cầm trong khi nước đang chảy ra từ hòng máy.

Cài đặt chức năng trước khi pha

Chức năng trước khi pha có tác dụng để một lượng nước chảy qua tay cầm trong 2 hoặc 3 giây, do đó sẽ làm ấm cà phê xay. Lúc này, cà phê sẽ nở ra, tạo ra các khe rãnh để nước có thể chảy qua.

Nước xấp xỉ 90°C với áp suất khoảng 9 bar sẽ chảy qua các khe rãnh này và dần dần lan ra toàn bộ cà phê trong tay cầm.

Khi nước chảy qua cà phê xuống cốc sẽ chiết xuất theo các chất hòa tan, hương vị và chất béo của cà phê.

Máy pha cà phê khi được chuyển giao đến tay người dùng chưa được kích hoạt chức năng trước khi pha này.

Nếu bạn muốn kích hoạt, hãy làm theo các bước dưới đây:

- Khi máy đã được tắt (Tắt công tắc khởi động chung), ấn và giữ nút cà phê espresso cỡ nhỏ đơn (S) trên bộ nút định lượng phía tay trái và sau đó khởi động máy (Bật công tắc khởi động chung). Tiếp tục ấn giữ nút S này cho đến khi chỉ có nút này sáng.
- Tắt máy pha và sau đó bật lại.
- Lúc này, chức năng trước khi pha đã được kích hoạt.

Để ngừng kích hoạt, hãy thực hiện các bước tương tự nhưng thay nút S bằng nút L cà phê espresso cỡ lớn đơn.



QUAN TRỌNG: Chức năng trước khi pha chỉ có thể được sử dụng cho espresso đơn cỡ nhỏ (S) và espresso đơn cỡ lớn (L).

8 PHA CHẾ CAPPUCHINO

Một tách "cappuccino" chuẩn vị bao gồm 25ml cà phê espresso và 125 ml kem tươi lạnh được làm nóng từ 3 hoặc 4 độ C tới gần 55 độ C

Dùng sữa bò sạch với hàm lượng protein trên 3.2% và 3.5% chất béo. Chỉ đánh lượng cần thiết dùng cho một cốc trong một chiếc cối thép để ngăn kem trộn lẫn với các loại mùi vị khác.

Kem phải được đánh bông mịn, không tách nước, không có lỗ hay bong bóng.

Chuẩn bị

Áp kế sẽ báo áp suất nổi hơi vào khoảng 1.2/1.5 bar. Lúc này, bạn có thể dùng nổi hơi để xả nước và hơi (trong khoảng 20-22 phút).

Vặn núm điều chỉnh hơi. Nước sẽ chảy ra khỏi vòi sau khi cài đặt chức năng hơi hoạt động. Do đó, bạn nên để vòi hướng vào khay xả nước.

Đặt vòi vào trong bình sữa để làm nóng. Đổ sữa đầy 1/3 dung tích bình.

TẠO BỌT

Làm lớp kem

Để có thể tạo ra độ đặc sệt tối đa, đặt vòi tạo bọt ngay dưới bề mặt sữa. Vặn núm điều chỉnh hơi và di chuyển vòi sang các góc khác (vẫn giữ vòi nâng

dưới bề mặt sữa) để tạo ra nhũ tương với bọt khí. Sau khi đã được tạo bọt, thể tích của sữa sẽ tăng gấp đôi thể tích ban đầu. Nhờ di chuyển bình và vòi sao cho vòi gần sát với bề mặt sữa. Sau khi quá trình này kết thúc, sữa đã được tạo bọt nhưng vẫn còn lạnh.

NHIỆT ĐỘ

Làm nóng sữa

Sau khi lớp kem đã được tạo ra, đặt vòi hơi sâu hơn trong bình. Di chuyển vòi theo đường tròn để làm nóng sữa cho đến khi đạt được nhiệt độ yêu cầu.

Ghi nhớ: không được làm nóng sữa quá 75°C. Khi vượt quá mức nhiệt độ này, sữa sẽ sôi và bị mất các đặc tính quan trọng giúp bạn pha được một tách cappuccino chuẩn vị.

Khi quá trình này kết thúc, vặn núm điều chỉnh để đóng van hơi.



Lời khuyên: Cà phê espresso được chiết xuất tại nhiệt độ 75-80°C. Sữa được tạo bọt và làm nóng trong khoảng nhiệt độ từ 55°C đến 70°C. Việc giữ lượng nhiệt độ này trong suốt quá trình pha chế rất quan trọng. Do đó, bạn nên sưởi cốc trên khay sưởi của máy hoặc làm nóng cốc bằng nước nóng trước khi sử dụng.

Sau khi đã tạo bọt và làm nóng sữa, bạn có thể đổ sữa vào cốc đã có sẵn một lượng cà phê espresso ở dưới đáy.

Các vấn đề có thể xảy ra

Kem quá dày và thiếu cô đặc.

- Sữa có thể vừa mới được làm nóng
- Sữa được làm nóng quá nhanh (vòi hơi được đặt quá sâu trong bình và sữa được làm nóng mà không có các bọt khí nổi lên trên bề mặt) trước khi tạo được lớp bọt theo yêu cầu.

Bước 1 (tạo bọt) chưa được thực hiện đúng cách và bọt khí chưa được tạo ra trong sữa.



CHÚ Ý: Nếu chức năng hơi hay nước nóng được sử dụng liên tục trong một khoảng thời gian dài và bạn thấy áp suất giảm trên áp kế, hãy đợi một lúc để nổi hơi nóng lại. Áp suất tối đa là 1/1.5 bar.



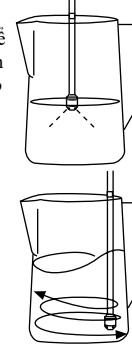
QUAN TRỌNG:

Sau mỗi lần sử dụng, bạn nên để vòi hơi xả trong 5 giây để vệ sinh ống và tránh bị tắc.

Vệ sinh lỗ hút bằng kẹp giấy. Hãy đảm bảo vòi không bị tắc.

9 BẢO TRÌ

Nên thực hiện bảo trì máy khi máy đã được tắt, không còn nóng và không kết nối với nguồn điện.



Một vài thao tác bảo trì đặc biệt có thể sẽ cần bật máy pha.

Không dùng vòi phun nước để vệ sinh máy

Bảo dưỡng hàng ngày

- Cần thận vệ sinh thân máy bằng vải hoặc bọt biển sạch, không xơ. Luôn lau sạch các thanh trên khay thoát nước làm bằng thép không gỉ.
- Vệ sinh vòi hơi và vòi nước nóng. Kiểm tra lỗ xả trên vòi để tránh trường hợp bị tắc bởi các cục sữa đông lại.
- Vệ sinh các tấm lọc và vòng đệm của tay cầm bằng chổi Ascaso V.26 chuyên dụng.
- Tháo rời phin lọc của tay cầm và dùng chổi để vệ sinh phần cà phê còn sót lại, sau đó, rửa bằng nước nóng.

Bảo dưỡng hàng tuần

- Bật thiết bị và thay phin lọc trên tay cầm bằng phin mù đi kèm với máy. Đổ một túi "Chất tẩy rửa hòng máy" mã V.100 vào trong phin mù và lắp tay cầm vào hòng máy. Sau đó kích hoạt **Chu trình vệ sinh tự động**.



Chu trình vệ sinh tự động

Ấn và giữ nút **XL**, ấn nút **S** cùng bên và bắt đầu chu trình vệ sinh tự động. Chu trình sẽ hoạt động trong vòng 7 giây và sau đó dừng 3 giây. Hãy lặp lại chu trình vệ sinh này 5 lần.

Quá trình này sẽ làm tan bọt đọng trong phin mù, vệ sinh các đường ống và van điện từ cùng với tấm lọc và các tay cầm

Nếu cần thiết, nên lặp lại chu trình này thường xuyên cho đến khi có nước sạch chảy qua máy.

Sau khi kết thúc, hãy tháo tay cầm và để máy hoạt động trong khoảng 30 phút để sục sạch chảy qua máy.

- Để vệ sinh phin lọc và tay cầm, hãy chuẩn bị dung dịch pha từ 4 túi "Chất tẩy rửa hòng máy" mã V.100 hoặc 5 muỗng bột tẩy rửa mã V.101 và một lít nước sôi, hòa trong một bình được làm từ thép không gỉ, nhựa hoặc thủy tinh (Không dùng bình được làm từ nhôm hoặc sắt).
- Nhúng phin lọc và tay cầm vào trong dung dịch và đợi ít nhất 20 phút. Để có tác dụng tốt nhất, bạn nên để qua đêm. Sau khi đã ngâm xong, lấy các bộ phận này ra và rửa bằng nước sạch. Vệ sinh phần cà phê còn sót lại và bã trong khay thoát nước bằng một chiếc thìa trà nhỏ.