



MOCCAMASTER

HANDMADE

For the real taste of coffee



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

www.technivorm.com

CHÚC MỪNG BẠN ĐÃ MUA ĐƯỢC MÁY PHA CÀ PHÊ NHỎ GIỌT ỔN NHẤT THẾ GIỚI!



Gerard-Clement Smit
nhà sáng lập và kỹ sư trưởng
thiết kế sản phẩm

Chế tác thủ công tại Hà Lan

Nhà máy Technivorm đặt tại Hà Lan và phục vụ khách hàng khắp thế giới. Triết lý của nhà sáng lập Gerard Clement Smit là sản xuất sản phẩm chất lượng cao, trường tồn và ổn định. Triết lý này đã dẫn dắt sản xuất suốt từ 1964. Tất cả máy pha cà phê được chế tác thủ công và kiểm tra từng cái kỹ lưỡng, chất lượng là sống còn. Nguyên liệu chất lượng, sử dụng năng lượng hiệu quả và quan tâm đến tái chế là những yếu tố quan trọng trong mỗi thiết kế của Moccamaster.

ĐIỀU GÌ QUAN TRỌNG KHI CHỌN MÁY PHA CÀ PHÊ NHỎ GIỌT?

- Nhiệt độ (92-96 °C)
- Thời gian chiết xuất (4-6 phút)
- Dễ dàng vệ sinh
- Bền bỉ
- Dễ sửa chữa
- Bảo hành

MOCCAMASTER ĐỈNH CAO KHÁC BIỆT!

Công nghệ pha chế đột phá của Máy pha cà phê Technivorm Moccamaster đã giành được chứng nhận danh giá từ Hiệp hội Cà phê Đặc sản Hoa Kỳ và Châu Âu (SCAA & SCAE) cùng Dấu Chứng nhận Xuất sắc từ Trung tâm Pha chế Cà phê Châu Âu (ECBC).

Dấu chứng nhận ECBC chỉ được trao cho những sản phẩm vượt qua quy trình kiểm định chất lượng khắt khe và thử nghiệm chuyên sâu của Hiệp hội Cà phê Na Uy. Technivorm Moccamaster là thương hiệu duy nhất được ECBC chứng nhận cho toàn bộ dòng máy gia dụng. Chỉ những máy pha cà phê tạo ra "tách cà phê hoàn hảo" ("the perfect cup"), đáp ứng trọn vẹn tiêu chuẩn và quy định nghiêm ngặt của hiệp hội mới nhận được chứng nhận quý giá này.



NGUYÊN TẮC AN TOÀN



KHI SỬ DỤNG THIẾT BỊ ĐIỆN, CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA AN TOÀN CƠ BẢN CẦN LUÔN ĐƯỢC TUÂN THỦ, BAO GỒM:

- **ĐỌC KỸ TẤT CẢ HƯỚNG DẪN.**
- Mở bao bì máy pha cà phê cẩn thận và loại bỏ tất cả vật liệu đóng gói. Giữ bao bì (túi nhựa và giấy carton) xa tầm tay trẻ em.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
 - Khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
 - Nhà trang trại
 - Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác.
 - Môi trường nhà nghỉ có phục vụ bữa sáng.
- Chỉ sử dụng máy trong nhà.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi người có khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần bị giảm sút hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị an toàn và nếu họ hiểu các mối nguy hiểm liên quan.
- Việc vệ sinh và bảo trì không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi chúng lớn hơn 8 tuổi và được giám sát. Giữ thiết bị và dây điện xa tầm tay trẻ em dưới 8 tuổi.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Kiểm tra xem điện áp của thiết bị có phù hợp với điện áp nguồn của bạn không. Thiết bị phải được cắm vào ổ cắm có dây tiếp đất an toàn.
- Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh bề mặt thiết bị.
- Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận, và trước khi vệ sinh bề mặt thiết bị.
- Thiết bị, dây điện và phích cắm không bao giờ được nhúng một phần hoặc toàn bộ vào nước hoặc chất lỏng khác.
- Không vận hành thiết bị với dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc nếu thiết bị hoạt động sai hoặc bị hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Liên hệ với nhà cung cấp hoặc nhà nhập khẩu của bạn.
- Nếu dây bị hỏng, phải được thay thế bằng dây đặc biệt, có sẵn từ nhà sản xuất hoặc nhà nhập khẩu. Không bao giờ tự sửa chữa thiết bị, việc sửa chữa phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên có kỹ năng. Trả lại thiết bị cho cơ sở dịch vụ gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng trong phòng không có sương giá.
- Không đặt thiết bị trên bề mặt nóng, gần bếp ga hoặc bếp điện hoặc trong lò.
- Không để dây chạy qua các bề mặt nóng hoặc để nó treo trên cạnh bàn, tủ bếp hoặc nơi trẻ em có thể với đến và kéo dây.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài thiết kế.
- Không chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị, chẳng hạn như ống thoát nước hoặc để giữ nhiệt.

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

- Không tháo giỏ lọc hoặc bình chứa khi đang pha.
- Không đổ bất kỳ chất lỏng nào khác ngoài nước hoặc sản phẩm vệ sinh được khuyến nghị vào ngăn chứa nước.
- Luôn đặt nắp đúng vị trí như hiển thị trong hình minh họa. Bông có thể xảy ra nếu bất kỳ bộ phận nào trong số này bị tháo ra trong quá trình pha.
- Không bao giờ vận hành thiết bị mà không có ống thoát nước.

Bình thủy tinh

- Bình thủy tinh được thiết kế để sử dụng với thiết bị này.
- Không đặt bình nóng lên bề mặt lạnh. Không bao giờ đặt bình thủy tinh trên ngọn lửa trần hoặc bếp nóng hoặc nguồn nhiệt khác.
- Không sử dụng bình thủy tinh bị nứt hoặc bình có tay cầm lỏng lẻo.
- Không vệ sinh bình bằng chất tẩy rửa mài mòn, bụi nhùi thép hoặc vật liệu tương tự.
- **KHÔNG RỬA BẰNG MÁY RỬA CHÉN**

Bình giữ nhiệt

- Không sử dụng bình giữ nhiệt để bảo quản các sản phẩm từ sữa hoặc thức ăn cho trẻ em, vì chúng sẽ đông tụ nếu giữ trong thời gian dài.
- Không sử dụng cho đồ uống có ga.
- Không vận chuyển bình giữ nhiệt ở vị trí nằm ngang hoặc úp ngược vì có thể dẫn đến rò rỉ. Sử dụng nắp vận chuyển đặc biệt.
- Không uống trực tiếp từ bình giữ nhiệt. Chất lỏng từ bình có thể rất nóng.
- Không bao giờ đặt bình giữ nhiệt lên bếp nóng/ấm, bếp gas hoặc nguồn nhiệt khác.
- Không bao giờ đặt bình giữ nhiệt vào lò nướng hoặc lò vi sóng.
- Không vệ sinh bình giữ nhiệt bằng chất tẩy rửa mài mòn, bụi nhùi thép hoặc vật liệu tương tự.
- **KHÔNG RỬA BẰNG MÁY RỬA CHÉN.**

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng máy pha cà phê mới lần đầu tiên, hoặc nếu máy không được sử dụng trong một thời gian, chúng tôi khuyên bạn nên rửa sạch ngăn chứa nước trước. Đổ đầy nước lạnh vào máy pha cà phê và vận hành một hoặc hai lần không có cà phê.

DÂY NGUỒN ĐIỆN

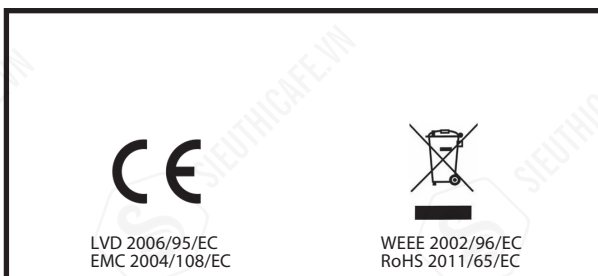
Dây nguồn ngắn được cung cấp để giảm nguy cơ bị vướng hoặc vấp ngã do dây dài hơn. Nếu sử dụng dây nối dài, thông số điện ghi trên dây nối dài phải ít nhất bằng với thông số của máy pha cà phê. Dây nối dài phải là dây loại 3 có tiếp đất. Dây nối dài nên được sắp xếp sao cho không treo trên quầy hoặc mặt bàn nơi có thể bị trẻ em kéo hoặc vấp ngã.

QUAN TRỌNG: Máy pha cà phê này được trang bị dây và phích cắm đặc biệt, trong trường hợp hư hỏng cần được thay thế bằng dây và phích cắm tương thích. Bạn có thể nhận được những bộ phận này từ điểm dịch vụ Moccamaster của bạn.

KHUYẾN NGHỊ VỀ MÔI TRƯỜNG

- Vui lòng vứt bỏ bộ lọc và bã cà phê bằng cách đưa chúng vào thùng rác hữu cơ hoặc đồng ủ phân. Nếu không có sẵn, bạn có thể vứt bỏ bộ lọc và bã cà phê trong rác thải sinh hoạt thông thường.
- Vì quan tâm đến môi trường, hãy tái chế có trách nhiệm. Không vứt bỏ thiết bị cùng với rác thải sinh hoạt thông thường, mà hãy đem nộp tại điểm thu gom chính thức để tái chế. Bằng cách này, bạn giúp bảo vệ môi trường.

GIỮ LẠI HƯỚNG DẪN NÀY



MOCCAMASTER

BỘ PHẬN



GHI CHÚ: Hình minh họa là máy Moccamaster CDT-GRANT, chức năng có thể khác máy của bạn đôi chút,

Phễu lọc

Moccamaster CD(T)-Grand có hai chế độ cài đặt giỏ lọc: **Mở – Đóng**. Tùy chọn này sẽ cho phép tràn nếu không theo dõi cẩn thận. Moccamaster điều chỉnh thủ công có ba chế độ cài đặt:

○ Mở

Dùng để pha một bình cà phê đầy, 6-10 tách.

Chế độ này cho phép nước chảy tự do qua bột cà phê.

● Mở 1/2

Dùng để pha nửa bình cà phê (2-5 tách) hoặc khi pha trà.

Chế độ này điều chỉnh thủ công dòng chảy để bột ngấm lâu hơn.

⊗ Đóng

Dùng dòng chảy nếu bạn muốn lấy một tách trước khi chu kỳ pha hoàn tất (không khuyến nghị).

Chế độ này điều chỉnh thủ công để dừng dòng chảy trong thời gian dài hơn.

Tùy chọn này sẽ cho phép tràn nếu không theo dõi cẩn thận.

Chế độ này cũng dừng dòng chảy cà phê vào cuối chu kỳ pha để lấy phễu lọc ra.



Hệ Thống Tự Động Ngừng Nhỏ Giọt

- Phễu lọc dành cho các mẫu KBG, KBGT, CD, CDGT, GCS được trang bị hệ thống ngừng nhỏ giọt tự động. Nếu bình cà phê được lấy ra, phễu lọc sẽ tự động đóng lại. Vì lý do này, luôn đảm bảo rằng nắp phễu và nắp bình đều ở đúng vị trí.

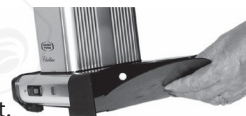
Hệ Thống Tự Động Tắt

- Trong tất cả các mẫu, bộ phận làm nóng chính sẽ tự động tắt khi quá trình pha kết thúc. Đối với các mẫu được trang bị công tắc tự động tắt, để giữ nhiệt sẽ tự động tắt sau 40 phút.



Công Tắc Để Gia Nhiệt

- Dành cho các mẫu pha bình thủy tinh:
- Công tắc này có hai chế độ cài đặt nhiệt độ giữ nhiệt.
- Nút tròn chu kỳ đầy đủ duy trì nhiệt độ giữ nhiệt 80-85°C cho 6-10 tách và nút chu kỳ nửa duy trì nhiệt độ giữ nhiệt thấp hơn cho dưới 6 tách.
- Không phải tất cả các mẫu đều được trang bị công tắc lựa chọn này.



Khóa Để Giữ Bình Đúng Vị Trí (Chỉ Dành Cho Máy Pha Bình Giữ Nhiệt)

- Nghiêng máy pha cà phê về phía sau một chút.
- Móc rìa thẳng đứng của để giữ nhiệt vào khe hở, sau đó hạ thấp máy pha. Để giữ nhiệt lúc này đã được khóa đúng vị trí.
- Đặt bình giữ nhiệt lên để, để nó ấn vào nút trắng ở để bên trong.
- Đèn cảnh báo màu cam sẽ sáng lên để chỉ báo vị trí chính xác của bình giữ nhiệt.



Nắp Khử Phân Tảng

- Nắp khử phân tảng đi kèm với bình giữ nhiệt và "Nắp-Húng-Cà-Phê" cho bình giữ nhiệt giúp cà phê ngay sau khi pha vẫn ấm và được trộn đều mà bạn không phải lắc hay khuấy.



Nắp pha

- Được thiết kế khoa học để giảm thiểu mất nhiệt và duy trì nhiệt độ hoàn hảo trong khi pha.
- Khuấy trộn cà phê tự động trong khi pha.
- Chỉ cần pha và rót - không cần tháo nắp.
- Dễ làm sạch.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Công tắc nguồn phải ở vị trí tắt.

2. Đặt đầu phun nước đa lỗ như trong hình minh họa.

- Gắn nhẹ nhàng vào đệm kín ở phía trên ngăn chứa nước lạnh.

3. Đổ nước lạnh sạch vào ngăn chứa nước đến mức mong muốn.

- Đậy nắp ngăn chứa nước lại.
- Ngăn chứa được đánh dấu với số lượng tách: 1/4 lít nước (2 tách).
- Ngăn chứa của các mẫu Grand có đánh dấu cho 1,8 lít nước (15 tách).

4. Đặt giấy lọc vào phễu.

- Đặt một tờ giấy lọc trắng chuẩn #4 vào giỏ lọc.
- Đặt một tờ giấy lọc 250/110 vào giỏ lọc (1,8 lít).

5. Thêm lượng cà phê thích hợp.

- Tiêu chuẩn được ECBC chứng nhận cho tách cà phê hoàn hảo là 60 gram cà phê cho 1,0 lít nước, 75 gram cho 1,25 lít.

6. Đặt phễu lọc lên giá đỡ (nếu có), đặt vòi phun nước ngay trên, giữa phễu lọc.

- Chính công tắc ngừng nhỏ giọt vào vị trí mở (lượng cà phê bình thường) hoặc mở một nửa (lượng cà phê ít).
- CHÚ Ý: phễu lọc sẽ tràn ở vị trí đóng.
- Mẫu K/H: Đặt phễu lọc lên bình thủy tinh.
- Đậy nắp phễu lại.
- CHÚ Ý: Bông có thể xảy ra nếu bất kỳ bộ phận nào trong số này bị tháo ra trong chu kỳ pha.

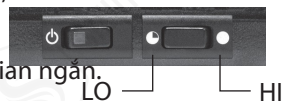
7. Đặt bình thủy tinh:

- Đặt bình thủy tinh, có nắp hoặc phễu, lên để giữ nhiệt.
- Đặt bình giữ nhiệt, với "Nắp-Húng-Cà-Phê" ở vị trí pha dưới giá đỡ giỏ lọc. (Bình giữ nhiệt nên được đặt để ấn vào nút trắng).
- Chúng tôi khuyên bạn nên tráng bình giữ nhiệt bằng nước nóng để tránh mất nhiệt.

8. **Bật công tắc nguồn sang vị trí "bật".**

- Mẫu bình giữ nhiệt: Đèn màu cam sẽ sáng khi bình giữ nhiệt được đặt đúng vị trí ấn vào nút trắng.
- Các mẫu bình thủy tinh có công tắc để giữ nhiệt điều chỉnh được:
- Bấm công tắc để giữ nhiệt đến mức cao nhất,
- Bấm công tắc đến mức thấp hơn nếu bạn

muốn giữ ấm lượng cà phê nhỏ hơn trong thời gian ngắn.



9. **Quá trình pha sẽ nhanh chóng bắt đầu; nước sẽ được đun sôi, bơm lên qua máy pha, qua ống phun và vào phễu. Quá trình pha hoàn tất trong 4-6 phút, với nhiệt độ 92-96°C.**

10. **Chúng tôi khuyên bạn nên vớt bỏ bã cà phê sau khi pha xong.**

- Đối với các mẫu có phễu điều chỉnh được; Di chuyển nút trượt sang vị trí đóng trước khi đổ bỏ.

11. **Nên tắt máy pha sau khi sử dụng.**

- Các mẫu bình giữ nhiệt;
 - Bộ phận đun không nhận điện trừ khi ngăn chứa nước được đổ đầy nước, kích hoạt công tắc phao, và nút trắng được ấn xuống; mức tiêu thụ điện duy nhất là ở công tắc nguồn, tạo nên một máy pha rất tiết kiệm năng lượng.
- Các mẫu bình thủy tinh:
 - Nên tắt khi không còn cần để giữ nhiệt. · Các mẫu có tính năng **Tự động** sẽ tự tắt sau 40 phút.

Hãy thưởng thức một tách cà phê hoàn hảo ngay bây giờ, được pha theo đúng chuẩn với máy Technivorm Moccamaster mới của bạn!

Cà phê ngon nhất khi uống ngay sau khi pha!

VỆ SINH & BẢO TRÌ

Vệ Sinh Cơ Bản

Tuyệt đối không ngâm thiết bị trong nước.

Trước khi vệ sinh, rút phích cắm khỏi ổ điện!

- Vệ sinh máy pha thường xuyên ở bên ngoài bằng khăn ẩm và lau khô. Sau mỗi lần sử dụng, rửa bình, bình giữ nhiệt và phễu bằng nước sạch (sử dụng chất tẩy rửa trung tính). Vết dầu trong bình giữ nhiệt có thể được loại bỏ bằng chất tẩy "cà phê chuyên dụng", có sẵn tại các đại lý Moccamaster và trên trang web của chúng tôi tại www.moccamaster.eu.
- Không nhúng máy pha vào bất kỳ chất lỏng nào

Vệ Sinh Máy Pha (Bên Trong).

- Máy pha cần được vệ sinh thường xuyên.
- Nếu sử dụng hàng ngày, vệ sinh hai tuần một lần.

Tẩy Cặn Máy Pha

- Máy pha cà phê của bạn phải được tẩy cặn thường xuyên để duy trì hiệu suất tối ưu.
- Khi cặn khoáng chất tích tụ trong bộ phận làm nóng của Technivorm Moccamaster, nó có thể làm tắc nghẽn dòng nước và ảnh hưởng đến nhiệt độ pha và thời gian ngâm. Nếu không được tẩy cặn thường xuyên, máy pha có thể ngừng hoạt động.
- Technivorm Moccamaster khuyến nghị tẩy cặn máy pha mỗi 100 chu kỳ (dùng hết hộp/túi giấy 100 tờ) hoặc tối thiểu 3 tháng một lần.
- Sử dụng sản phẩm tẩy cặn chuyên dụng có sẵn tại đại lý Moccamaster và trên trang web của chúng tôi tại www.moccamaster.eu.
- Đổ đầy ngăn chứa nước với dung dịch tẩy cặn đặc biệt pha loãng với nước theo hướng dẫn trên gói hoặc với 50% nước và 50% giấm gia dụng.
- Bật máy và đợi cho đến khi chất lỏng đã chảy vào bình.
- Lặp lại quy trình hai đến ba lần với nước sạch để vệ sinh máy.

Hướng Dẫn Bảo Vệ Chống Đóng Băng (vùng lạnh) và Bảo Quản Dài Hạn.

- Tắt máy pha và tháo phích cắm điện khỏi ổ cắm.
- Tháo vòi phun đa lỗ.
- Đổ hết nước còn lại trong máy pha bằng cách úp ngược nó.
- Lắp lại vòi phun đa lỗ trước khi sử dụng máy pha lại.

Bảng sau đây cung cấp giải pháp cho các vấn đề bạn có thể gặp phải khi sử dụng Technivorm Moccamaster. Nếu bạn không tìm thấy giải pháp cho vấn đề cụ thể của mình, hoặc vấn đề vẫn tiếp diễn sau khi xử lý sự cố, vui lòng liên hệ với đại lý hoặc trung tâm dịch vụ của bạn.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
Máy pha không hoạt động, đèn không sáng	Nguồn điện	Kiểm tra để đảm bảo máy pha được cắm vào ổ cắm
Đèn nguồn sáng, nhưng máy pha không hoạt động	Bình giữ nhiệt không đúng vị trí	Đặt bình giữ nhiệt chắc chắn vào nút trắng ở đế
	Cặn khoáng chất trong bộ phận làm nóng	Xem hướng dẫn tẩy cặn trong sách hướng dẫn
Giỏ lọc bị tràn	Hệ thống ngừng nhỏ giọt thủ công ở vị trí đóng	Di chuyển công tắc trên giỏ lọc sang vị trí mở
	Bình giữ nhiệt bị lỗi	Liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền để thay thế
Bình giữ nhiệt không giữ cà phê nóng	Vấn đề hư hỏng ở nắp bình hoặc gioăng chân không	Liên hệ trung tâm dịch vụ ủy quyền để thay thế
Đế giữ nhiệt tắt sau khi pha xong	Máy pha của bạn có công tắc tự động tắt nguồn	Bật lại nguồn thủ công. Một số mẫu có công tắc "tự động tắt" tùy chọn, nơi công tắc nguồn cũng tắt để giữ nhiệt
Cà phê có vị nhạt hoặc đắng	Lượng cà phê và nước không đúng khi pha	Đế pha theo chuẩn ECBC, sử dụng 60 gram cà phê trên một lít nước
	Độ mịn của cà phê không đúng	Vui lòng sử dụng độ mịn cà phê phù hợp với giấy lọc
Chu kỳ pha kéo dài hơn 6 phút	Cà phê cần được tẩy cặn	Xem hướng dẫn tẩy cặn trong sách hướng dẫn
Nước nhỏ giọt ra bên ngoài từ từ	Máy pha có thể bị tắc nghẽn với cặn khoáng chất và cần được tẩy cặn	Xem hướng dẫn tẩy cặn trong sách hướng dẫn
Ống thủy tinh hoặc nước trong ngăn chứa bị đục	Máy pha cần được tẩy cặn	Xem hướng dẫn tẩy cặn trong sách hướng dẫn

LƯU Ý: "Tràn" và "Chảy tràn" có thể có nguyên nhân khác nhau. Điều này có thể xảy ra do bất kỳ hoặc kết hợp các yếu tố sau đây: Sử dụng quá nhiều nước và cà phê, sử dụng hai hoặc nhiều giấy lọc, sử dụng lưới lọc kết hợp với giấy lọc hoặc không vệ sinh đúng cách đầu hoặc bã cà phê từ lưới lọc, hoặc để bã cà phê tràn lên trên phễu lọc.

PHỤ KIỆN THAY THẾ VÀ DỊCH VỤ

Làm thế nào để đặt hàng các bộ phận thay thế?

Liên hệ với đại lý hoặc nhà nhập khẩu địa phương của bạn để mua các bộ phận, bạn cũng có thể đặt hàng trực tuyến tại www.moccamaster.eu

BẢO HÀNH.

Bảo hành có hiệu lực trong hai (2) năm kể từ ngày mua.

Bạn phải giữ hóa đơn gốc làm bằng chứng mua hàng.

Nếu sản phẩm được bảo dưỡng trong thời gian bảo hành, việc bảo dưỡng đó không kéo dài thời gian bảo hành quá năm năm kể từ ngày mua ban đầu.

Bảo hành bao gồm các lỗi và linh kiện bị lỗi liên quan đến vật liệu hoặc sản xuất. Bảo hành không có hiệu lực nếu sản phẩm được sử dụng cho mục đích thương mại. Các trường hợp ngoại lệ của bảo hành được quy định dưới đây.

Để bảo hành có hiệu lực, bạn phải thực hiện yêu cầu của mình trong vòng ba tháng sau khi phát hiện lỗi.

BẢO HÀNH KHÔNG BAO GỒM:

- Hao mòn thông thường, trầy xước và móp méo và hư hỏng do rơi, va đập hoặc tương tự.
- Sử dụng sản phẩm cho các mục đích khác ngoài việc pha cà phê.
- Các bộ phận có thể thay thế như ống phun, giỏ lọc và chức năng ngừng nhỏ giọt thủ công và bình.
- Hư hỏng do sử dụng các chất tẩy rửa hoặc sản phẩm tẩy cặn không được Moccamaster khuyến nghị.
- Vận chuyển do khách hàng xử lý hoặc ủy quyền.

Vui lòng tuân theo hướng dẫn bảo dưỡng của chúng tôi. Bảo hành không bao gồm hư hỏng do bảo quản không đúng cách, sử dụng khác ngoài việc pha cà phê, kết nối với điện áp không chính xác, hư hỏng do các chất hóa học, ăn mòn, hư hỏng do nước, sương giá hoặc các yếu tố bất thường khác.

Nếu kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền không thể tìm thấy lỗi trên sản phẩm, bảo hành sẽ không bao gồm các chi phí liên quan.

Nếu nhân viên dịch vụ được ủy quyền không thực hiện sửa chữa và/hoặc sửa đổi, hoặc đã sử dụng các bộ phận Moccamaster không chính hãng, bảo hành cho sản phẩm sẽ tự động bị vô hiệu và mất hiệu lực.

Dịch vụ và sửa chữa.

Liên hệ với đại lý hoặc nhà nhập khẩu địa phương của bạn để được bảo dưỡng và sửa chữa.

Nhà nhập khẩu

Blagu Việt Nam: info@sieuthicafe.vn