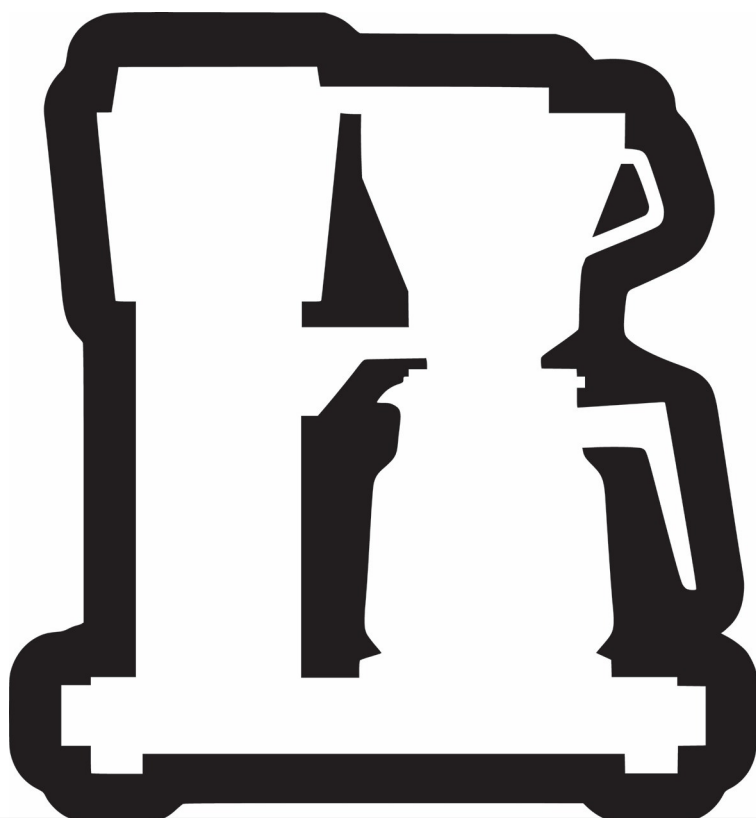




MOCCAMASTER

HANDMADE

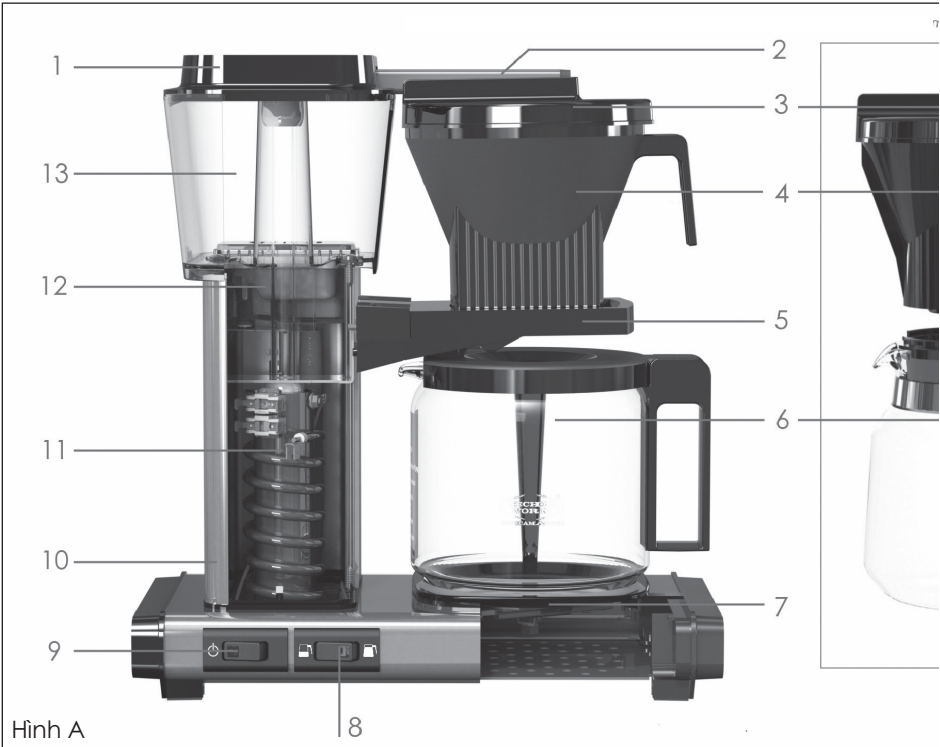
FOR THE
REAL TASTE
OF COFFEE



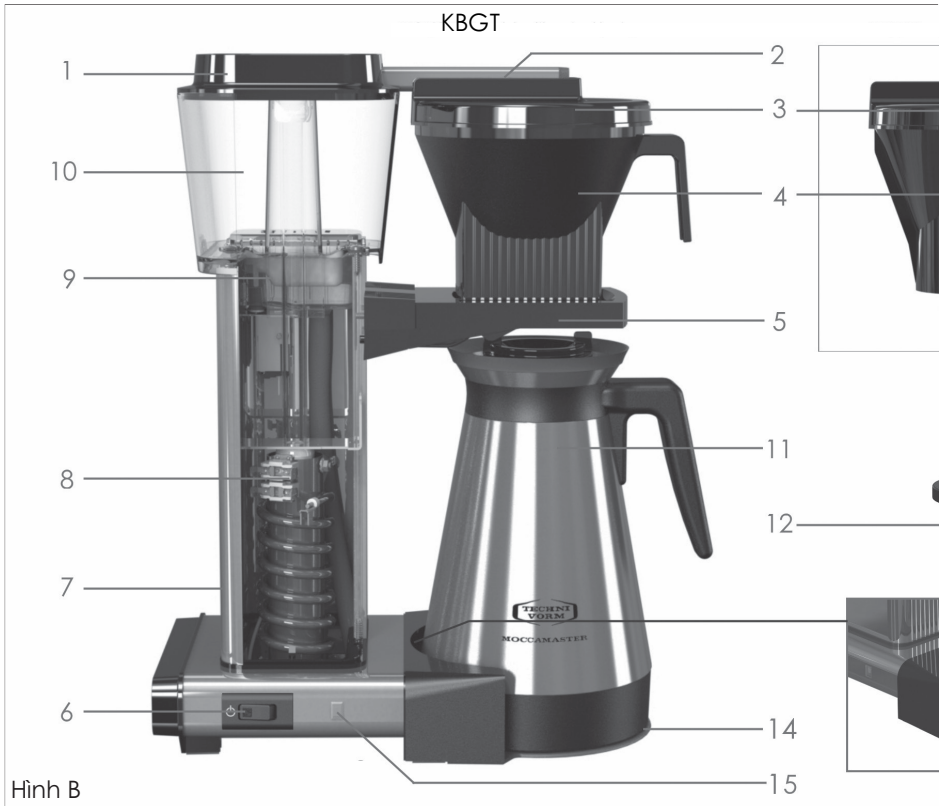
Hướng dẫn sử dụng

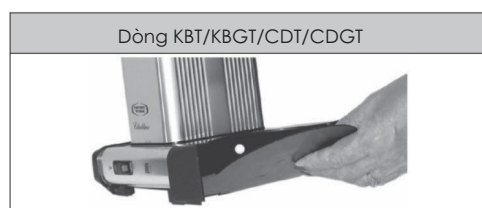
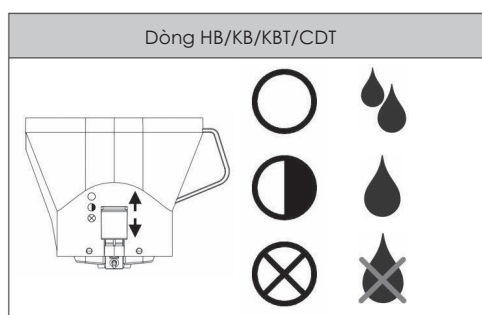
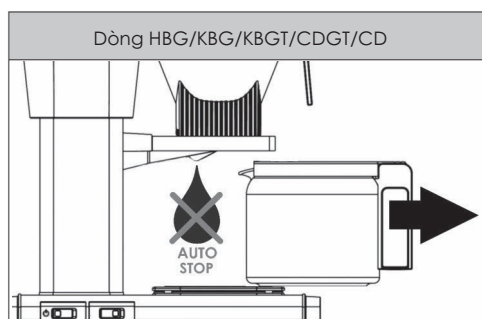
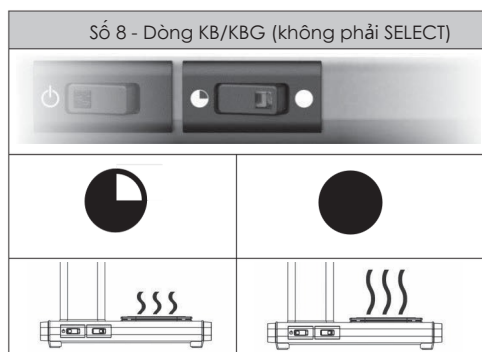
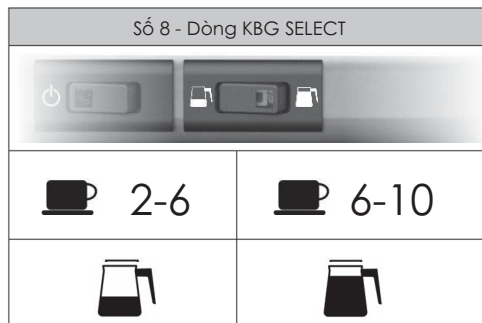
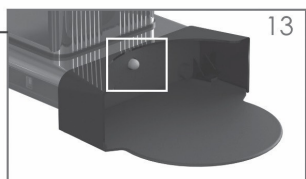


KBG SELECT



KBGT





CHẾ TÁC THỦ CÔNG TẠI HÀ LAN

Vietnamese

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

Được làm thủ công tại Hà Lan, Moccamaster là máy pha cà phê được chứng nhận bởi ECBC (European Coffee Brewing Center) và SCA (Specialty Coffee Association). Chứng nhận ECBC chỉ được cấp cho sản phẩm đạt được tiêu chuẩn khắt khe nhất về quản lý chất lượng và kiểm tra phòng lab từ Norwegian Coffee Association. Technivorm Moccamaster là nhà máy duy nhất trên thế giới đạt chứng chỉ ECBC cho tất cả dòng máy pha cà phê.

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 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 đến tái chế là những yếu tố quan trọng trong mỗi thiết kế của Moccamaster.



Moccamaster® là thương hiệu đã đăng ký của Technivorm B.V., Hà Lan
© Bản quyền: Tất cả các quyền được bảo lưu. Thông tin này không được sao chép và/hoặc công bố bằng bất kỳ hình thức hoặc phương tiện nào (điện tử hoặc cơ học) nếu không có sự cho phép bằng văn bản rõ ràng trước đó từ Technivorm B.V. Technivorm B.V. không chịu trách nhiệm về thiệt hại hoặc thương tích do không tuân theo các hướng dẫn sử dụng này một cách cẩn thận hoặc không thể hiện sự cẩn trọng hợp lý trong việc vận chuyển, sử dụng và bảo trì máy pha cà phê. Do những nỗ lực không ngừng để cải tiến, có thể chi tiết của sản phẩm sẽ khác với những gì được mô tả trong hướng dẫn này. Vì lý do này, các hướng dẫn được đưa ra chỉ nên được coi là hướng dẫn cho việc sử dụng và bảo trì sản phẩm được đề cập trong hướng dẫn này. Hướng dẫn này đã được biên soạn với tất cả sự cẩn trọng có thể, nhưng Technivorm B.V. và Moccamaster Sales B.V. không chịu trách nhiệm về bất kỳ lỗi nào trong hướng dẫn hoặc hậu quả của những lỗi đó.

BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

KHI SỬ DỤNG CÁC THIẾT BỊ ĐIỆN, CÁC HƯỚNG DẪN AN TOÀN NÊN ĐƯỢC TUÂN THỦ MỌI LÚC.

VIETNAMESE

ĐỌC TẤT CẢ CÁC HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI SỬ DỤNG!

- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như: ○ khu vực bếp nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác. ○ nhà trang trại. ○ khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác. ○ môi trường kiểu nhà nghỉ có phục vụ bữa sáng.
- Thiết bị chỉ nên được sử dụng trong nhà và chỉ dành riêng cho việc pha cà phê.
- Thiết bị này phù hợp cho người sử dụng (bao gồm cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, với điều kiện những người này được giám sát hoặc được hướng dẫn về cách sử dụng an toàn của thiết bị và các rủi ro có thể xảy ra.
- Giữ bao bì đóng gói (túi nhựa và bìa cứng) ngoài tầm với của trẻ em.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng an toàn thiết bị và hiểu được các rủi ro có thể xảy ra. Đảm bảo trẻ em không chơi đùa với thiết bị. Giữ thiết bị và dây điện ngoài tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Vệ sinh và bảo trì thiết bị không nên do trẻ em thực hiện, trừ khi chúng trên 8 tuổi và được giám sát.
- Kiểm tra điện áp của thiết bị tương ứng với điện áp chính. Thiết bị chỉ nên được kết nối với ổ cắm có nối đất an toàn.
- Trong trường hợp khẩn cấp trong quá trình sử dụng và trước khi vệ sinh, hãy rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm. Luôn rút phích cắm điện bằng cách kéo phích cắm khỏi ổ cắm, không kéo dây điện.
- Không bao giờ nhúng thiết bị, dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc chất lỏng khác, dù là toàn bộ hay một phần. Không làm xoắn hoặc đè lên dây điện. Không chạm vào dây điện hoặc phích cắm bằng tay ướt. Không đặt dây điện trên bề mặt nóng và không để dây treo qua cạnh của bàn hoặc quầy bar nơi dây có thể bị kéo bởi trẻ nhỏ.
- Không sử dụng thiết bị nếu dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc nếu thiết bị không hoạt động chính xác.
- Quan trọng: Nếu dây điện bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây điện đặc biệt. Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên dịch vụ có kỹ năng. Vui lòng liên hệ info@moccamaster.eu hoặc nhà cung cấp của bạn.

BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Vietnamese

- Thiết bị được trang bị dây điện ngắn vì dây dài sẽ gây rủi ro làm cho người dùng bị vướng vào hoặc vấp ngã.
- Nếu sử dụng dây nối dài, thông số kỹ thuật được đánh dấu phải phù hợp với dòng điện danh định và điện áp của máy pha cà phê. Dây nối dài phải là cáp 3 dây có nối đất. Dây nối dài phải được đặt sao cho không treo qua cạnh bàn hoặc mặt bàn, nơi trẻ nhỏ có thể kéo dây và có nguy cơ vấp ngã.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, nằm ngang trong phòng không bị sương giá, không đặt trên bề mặt nóng hoặc gần bếp ga hay bếp điện hoặc trong lò nướng.
- Không chạm vào các bộ phận nóng, như ống nước sôi, bộ lọc giá đỡ hoặc đĩa nóng, trong hoặc ngay sau khi sử dụng.
- Không đổ chất lỏng nào khác ngoài nước, chất tẩy cặn được khuyến nghị hoặc dung dịch vệ sinh vào bình chứa nước.
- Không bao giờ sử dụng máy khi không có ống nước sôi. Không tháo bộ lọc, giá đỡ hoặc ống nước trong quá trình pha. Nếu các bộ phận bị tháo ra trong quá trình pha, có nguy cơ bị bỏng.
- Sử dụng sai thiết bị này có thể gây thương tích cá nhân.
- Bề mặt của bộ phận làm nóng sẽ giữ nhiệt dư sau khi sử dụng.
- Không đặt thiết bị trong tủ khi đang sử dụng.

Máy pha cà phê với bình thủy tinh:

- Không đặt bình nóng trên bề mặt lạnh. Không bao giờ đặt bình thủy tinh trên lửa trần, trên bếp nóng hoặc nguồn nhiệt khác.
- Không sử dụng bình nếu nó bị nứt hoặc nếu tay cầm bị lỏng.
- Không làm sạch bình bằng chất tẩy rửa ăn mòn, miếng cọ rửa bằng thép hoặc các vật liệu tương tự.

Máy pha cà phê với bình giữ nhiệt:

- Không bao giờ đặt bình giữ nhiệt trên bếp nóng, bếp ga hoặc nguồn nhiệt khác hoặc trong lò vi sóng.
- Không sử dụng bình giữ nhiệt để chứa các sản phẩm từ sữa hoặc sữa công thức cho em bé vì chúng có thể bị đông cứng nếu được giữ quá lâu.
- Không sử dụng bình giữ nhiệt để chứa đồ uống có ga.
- Không di chuyển bình giữ nhiệt đã đổ đầy khi ở vị trí nằm ngang hoặc úp ngược. Bạn có thể sử dụng máy pha để làm nóng nước và pha cà phê mà không cần vận nắp. Để đảm bảo đóng kín hoàn toàn, bạn có thể sử dụng nắp vận chuyển.
- Không rót trực tiếp từ bình giữ nhiệt. Chất lỏng từ bình giữ nhiệt có thể rất nóng.
- Không làm sạch bình giữ nhiệt bằng các sản phẩm làm sạch ăn mòn, miếng cọ rửa bằng thép hoặc các vật liệu tương tự. Khi sử dụng chất tẩy rửa dành cho máy rửa chén: đặt một viên hoặc bột vào bình và đổ đầy bình đến đỉnh với nước nóng. Sau một giờ, đổ hết nước, sử dụng bàn chải để làm sạch bình và rửa kỹ bằng nước sạch.

Lời khuyên về môi trường

- Túi lọc giấy và bã cà phê là rác thải hữu cơ và do đó thích hợp cho thùng rác thải hữu cơ hoặc đồng ủ phân.
- Khi thải bỏ thiết bị cũ, không vứt chung với rác thải sinh hoạt thông thường mà hãy thải bỏ theo đúng luật pháp và quy định địa phương, sử dụng dịch vụ xử lý rác thải được chấp thuận hoặc thông qua dịch vụ thu gom của thành phố. Tuân thủ các quy tắc áp dụng. Thải bỏ tất cả vật liệu đóng gói theo cách thân thiện với môi trường.

Giữ lại hướng dẫn này!



LVD 2014/35/EU
EMC 2014/30/EU



WEEE 2012/19/EU
RoHS 2011/65/EU

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

VIETNAMESE

Máy pha cà phê với bình thủy tinh (xem trang 2)

1. Nắp bình chứa nước
2. Đầu rót nước nóng 9 lỗ bằng thép không gỉ
3. Nắp phễu
4. Phễu
5. Giá đỡ phễu
6. Bình cà phê thủy tinh và nắp
7. Đế làm nóng với bộ gia nhiệt (nhiệt độ cà phê 80°-85°C)
8. Công tắc chọn lượng pha
9. Công tắc Bật/Tắt
10. Vỏ nhôm
11. Bộ phận làm nóng bằng đồng (nhiệt độ nước 92°-96°C)
12. Cửa bình nước
13. Bình chứa nước

Máy pha cà phê với bình giữ nhiệt (xem trang 2)

1. Nắp bình chứa nước
2. Đầu rót nước nóng 9 lỗ bằng thép không gỉ
3. Nắp phễu
4. Phễu
5. Giá đỡ phễu
6. Công tắc Bật/Tắt
7. Vỏ nhôm
8. Bộ phận đun nước bằng đồng (nhiệt độ nước 92°-96°C)
9. Cửa bình nước
10. Bình chứa nước
11. Bình giữ nhiệt và nắp
12. Nắp đậy kín giữ nhiệt
13. Nút điều khiển để đặt bình giữ nhiệt đúng vị trí
14. Đế (xem trang 3 để biết vị trí đặt chính xác)
15. Đèn báo bình giữ nhiệt đúng vị trí

Hướng dẫn sử dụng

- a. Trước khi sử dụng lần đầu: đặt tất cả các bộ phận vào đúng vị trí như hình minh họa trên trang 2. Đặt ống nước sôi chắc chắn vào bộ chuyển đổi. Chạy máy 1-2 chu kỳ chỉ sử dụng nước.
- b. Nếu thiết bị không được sử dụng trong một thời gian, chúng tôi khuyên bạn nên chạy 1-2 chu kỳ với nước sạch.
- c. Đổ đầy bình chứa nước với lượng nước lạnh sạch cần thiết và đậy nắp của bình chứa nước. Chúng tôi khuyên nên sử dụng bình khác để đổ nước vào bình chứa và không dùng bình cà phê, vì theo thời gian điều này sẽ tạo ra một lớp cặn trong máy.
- d. Đặt giấy lọc đúng cỡ vào giá đỡ bộ lọc và cho lượng cà phê xay cần thiết vào. Theo tiêu chuẩn ECBC, lượng cà phê hoàn hảo là 60 g cho 1 lít hoặc 75 g cho 1.25 L. Một muỗng đoong Moccamaster chứa đủ cà phê cho 2 tách. Cà phê là một sở thích cá nhân, vì vậy hãy tự mình thử nghiệm liều lượng cà phê nào bạn thấy ngon nhất!
- e. Đặt giá đỡ phễu lên giá đỡ và định vị đầu rót nước phía trên tâm của giá đỡ phễu.

Bây giờ hãy làm theo hướng dẫn sử dụng cho máy pha cà phê với bình thủy tinh hoặc bình giữ nhiệt:

Pha cà phê với bình thủy tinh:

- f. Đặt bình thủy tinh, bao gồm cả nắp, lên đế gia nhiệt. Bình thủy tinh sẽ nhanh chóng được làm nóng bởi đế gia nhiệt.
- g. Máy có hai cài đặt để bạn có thể chọn nửa bình hoặc đầy bình. Ở cài đặt "nửa bình", nước được bơm qua chậm hơn để có thời gian chiết xuất cà phê lâu hơn và hương vị đậm đà hơn. Tất nhiên, bạn cũng có thể sử dụng cài đặt này cho đầy bình. Chúng tôi cũng khuyên nên sử dụng cài đặt "nửa bình" khi sử dụng cà phê đã khử caffeine hoặc nước làm mềm, để ngăn phễu bị tràn.
- h. Đặt công tắc bật/tắt ở vị trí "bật" và quá trình pha sẽ nhanh chóng bắt đầu.
- i. Pha cà phê và gia nhiệt được xử lý bởi các hệ thống riêng biệt. Nếu bình chứa nước hết, quá trình pha tự động dừng lại. Đĩa gia nhiệt giữ nhiệt độ cà phê khoảng 80-85°C từ khi bắt đầu quá trình pha. Sau 40 phút, máy sẽ tự động tắt. Nếu đã dùng hết cà phê trước thời điểm đó, hãy tắt máy.

Pha cà phê với bình giữ nhiệt:

- f. Trước khi pha cà phê, chúng tôi khuyên bạn nên tráng bình giữ nhiệt bằng nước nóng để giảm thiểu mất nhiệt.
- g. Sử dụng nắp đậy khi pha cà phê. Đặt bình giữ nhiệt trên đế sao cho nút nhấn ở phía dưới của đáy bình tiếp xúc với công tắc màu cam xuất hiện khi bình giữ nhiệt được đặt đúng vị trí trên công tắc tráng.
- h. Đặt công tắc bật/tắt ở vị trí "bật" và quá trình pha sẽ nhanh chóng bắt đầu. Nếu bình chứa nước hết, quá trình pha tự động dừng lại. Bạn có thể tắt máy bất cứ lúc nào.

Cà phê dùng ngon nhất ngay sau khi được pha!

BẢO TRÌ & VỆ SINH

VIETNAMESE

Tẩy cặn

Máy pha cà phê của bạn cần được tẩy cặn thường xuyên để duy trì hiệu suất tối ưu. Nếu khoáng chất bị đọng trên bộ phận làm nóng của Moccamaster, điều này có thể ảnh hưởng đến dòng chảy của nước và tác động tiêu cực đến nhiệt độ pha cũng như hương vị của cà phê. Nếu không tẩy cặn, có khả năng tại một thời điểm nào đó thiết bị sẽ không còn hoạt động. Sử dụng chất tẩy cặn tốt (với các chất phụ gia đảm bảo rằng chất tẩy không làm hỏng các bộ phận của thiết bị) sẽ kéo dài tuổi thọ máy Moccamaster của bạn.

1. Bạn nên tẩy cặn thiết bị sau mỗi 100 lần pha hoặc ít nhất 3 tháng một lần.
2. Nên sử dụng các sản phẩm tẩy cặn đặc biệt được khuyến nghị.
Hỏi nhà cung cấp của bạn về sản phẩm tẩy cặn phù hợp.
3. Làm theo hướng dẫn sử dụng của sản phẩm tẩy cặn.
4. Bật thiết bị và đợi cho đến khi chất lỏng đã chảy vào bình.
5. Lặp lại quy trình hai hoặc ba lần với nước sạch để loại bỏ dư lượng chất tẩy cặn.

Vệ sinh

Bên ngoài:

Rút phích cắm điện khỏi ổ cắm và để thiết bị nguội trước khi vệ sinh. Thường xuyên lau chùi bên ngoài thiết bị bằng khăn ẩm và lau khô. Thường xuyên vệ sinh bình, giá đỡ phễu và nắp để duy trì hương vị cà phê tốt. Bình giữ nhiệt: hòa tan chất tẩy rửa dành cho máy rửa chén trong nước nóng, chải sau một giờ và rửa kỹ bằng nước sạch.

Bên trong:

Bên trong của máy pha cà phê cũng cần được vệ sinh thường xuyên để duy trì hương vị cà phê tốt: 4-6 lần một năm tùy thuộc vào mức độ sử dụng. Hỏi nhà cung cấp về sản phẩm nào an toàn và đáng tin cậy.

KHÁCH PHỤC SỰ CỐ

Bảng dưới đây cung cấp giải pháp cho các vấn đề bạn có thể gặp phải với thiết bị. Nếu bạn không tìm thấy giải pháp cho vấn đề cụ thể của mình hoặc các khuyến nghị không giúp được, vui lòng liên hệ nhà cung cấp của bạn hoặc info@moccamaster.eu.

Vietnamese

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ	GIẢI PHÁP
Thiết bị không hoạt động hoặc đèn không sáng.	Nguồn điện	Kiểm tra xem phích cắm đã được cắm chắc chắn vào ổ cắm chưa.
Dòng nước chảy vào giá đỡ bộ lọc chậm, thời gian chu kỳ pha lâu hơn bình thường và/hoặc tạo ra nhiều hơi nước.	Cặn vôi trong thiết bị.	Tẩy cặn (có thể cần nhiều lần).
Ống thủy tinh trong bình chứa nước bị mờ đục.	Cặn vôi trong thiết bị.	Tẩy cặn.
Lớp cặn xanh trong bình chứa nước và/hoặc trên phao.	Hình thành tảo do tiếp xúc với ánh sáng mặt trời.	Thêm giấm vào dung dịch ngâm trong một giờ và đổ đi dung dịch. Rửa sạch và chạy chu kỳ pha 2x với nước sạch.
Đèn nguồn sáng nhưng quá trình pha không bắt đầu.	Có thể có nhiều nguyên nhân.	Vui lòng liên hệ nhà cung cấp của bạn.
Phân nhỏ giọt của bộ lọc bị tắc.	Làm sạch giá đỡ bộ lọc.	
Cà phê xay quá mịn.	Cà phê espresso quá mịn và để nước chảy qua quá nhanh. Sử dụng giấy lọc.	
Khi sử dụng cà phê khử caffeine, nước làm mềm, hoặc túi lọc quá nhỏ, có thể bị tràn.	Sử dụng lượng cà phê ít hơn.	
	Chọn: đặt công tắc chọn ở vị trí nửa bình để nước được bơm vào bộ lọc chậm hơn	
Nước có đặc tính hòa tan cao hơn (độ cứng thấp), điều này làm cho nước thấm qua cà phê nhanh hơn.	Dùng lượng cà phê ít hơn hoặc dùng cà phê không được pha loãng.	
	Chọn: đặt công tắc chọn ở vị trí nửa bình để nước được bơm vào bộ lọc chậm hơn	
Cà phê có vị nhạt	Liều lượng không chính xác.	Điều chỉnh lượng cà phê: dùng nhiều hơn cho cà phê đậm hơn, ít hơn cho cà phê ít đắng hơn.

DỊCH VỤ VÀ BẢO HÀNH

Vietnamese

Linh kiện

Để đặt hàng linh kiện, liên hệ nhà cung cấp của bạn hoặc đặt hàng từ www.moccamaster.eu

Dịch vụ và sửa chữa

Liên hệ đại lý địa phương của bạn hoặc info@moccamaster.eu để được phục vụ và sửa chữa.

Bảo hành

Bảo hành có hiệu lực trong hai (2) năm kể từ ngày mua. Giữ hóa đơn bán hàng gốc. Việc sửa chữa trong 2 năm này không kéo dài thời gian bảo hành, thời hạn vẫn tính từ ngày mua ban đầu. Bảo hành bao gồm các khiếm khuyết và lỗi linh kiện liên quan đến vật liệu và lỗi sản xuất.

Những điều sau đây không được bảo hành

1. Hao mòn thông thường và hư hỏng do sử dụng: trà xước, móp và hư hỏng do rơi, va đập, v.v.
2. Sử dụng sản phẩm cho các mục đích khác ngoài việc pha cà phê.
3. Các bộ phận lỏng lẻo như nắp, ống nước sôi, giá đỡ bộ lọc, v.v.
4. Hư hỏng do không sử dụng các chất tẩy rửa và/hoặc tẩy cặn phù hợp.
5. Sửa đổi được thực hiện bởi người không có chuyên môn, được đồng ý bởi Moccamaster.
6. Tắc nghẽn do cặn cà phê hoặc cặn vôi.
7. Hư hỏng do định vị không chính xác, sử dụng cho mục đích khác ngoài việc pha cà phê, kết nối thiết bị với nguồn điện sai điện áp, hư hỏng do các chất hóa học, ăn mòn, hư hỏng do sương giá hoặc ảnh hưởng của môi trường bất thường.
8. Nếu trung tâm dịch vụ chính thức không thể xác định lỗi trong sản phẩm, chi phí sửa chữa sẽ không được hoàn lại. Nếu việc sửa chữa hoặc sửa đổi được thực hiện bởi một cửa hàng dịch vụ không chính thức hoặc nếu các phụ tùng không chính hãng được sử dụng, bảo hành sẽ tự động vô hiệu.