

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY PHA CÀ PHÊ DELONGHI ESAM 6900.M

1. Đặc điểm nổi bật của máy pha cà phê Delonghi ESAM 6900.M

- Pha chế nhiều loại đồ uống chỉ với 1 lần bấm nút:



Nhờ ứng dụng công nghệ độc quyền về hệ thống Cappuccino tự động (công nghệ cảm ứng), DeLonghi ESAM6900.M cho phép bạn pha chế các loại đồ uống như Espresso, Cappuccino, Latte, Macchiato, Long coffee, sữa nóng và sôcôla chỉ với 1 lần bấm nút.

- Chức năng Sôcôla:



Để thưởng thức tách sôcôla nóng, bạn hãy cho sữa và bột sôcôla vào bình chứa thiết kế riêng của máy và nhấn nút chức năng tương ứng. Có thể thêm chất làm đặc giúp sôcôla sánh và đậm hơn.

- **Hệ thống bình đun kép (Thermoblock):**

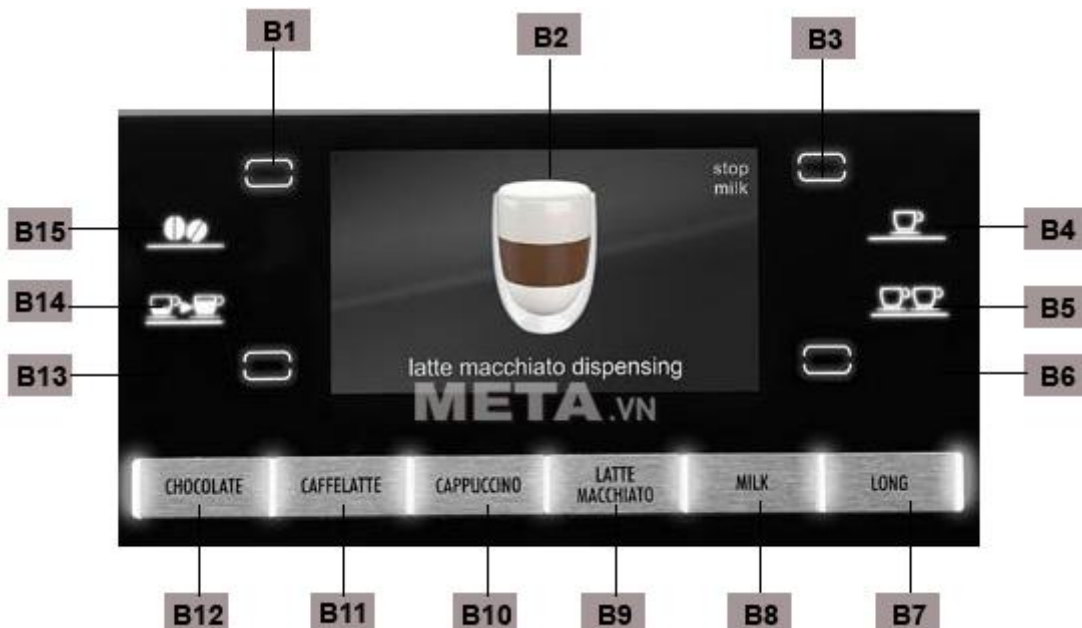
Thermoblock là công nghệ kiểm soát nhiệt độ tiên tiến được ứng dụng trong tất cả các máy pha cà phê bean-to-cup của De'Longhi giúp rút ngắn thời gian gia nhiệt cho máy chỉ còn khoảng 40 giây. Máy có cấu tạo bình đun kép giúp kiểm soát nhiệt độ đầu ra cà phê một cách hoàn hảo. Ngoài ra, bộ phận điều chỉnh nhiệt vòi hơi riêng biệt giúp lớp bọt sữa dày xốp, thơm ngon hơn cho những tách Cappuccino, Latte hay Macchiato.

- **Bộ phận chiết xuất cà phê:**



Bộ phận này được lập trình tự động để lấy cà phê bột từ cối xay, nén với áp lực thích hợp, chiết xuất một lượng chính xác cà phê bột qua phin và đẩy bã cà phê vào hộc chứa. Máy có chế độ tự động rửa nồi ủ hoặc bạn có thể dễ dàng tháo lắp để làm sạch.

- **Màn hình hiển thị TFT:**



DeLonghi ESAM6900.M nổi bật với màn hình hiển thị đa màu và nút điều khiển cảm ứng. Bạn có thể dễ dàng quan sát và kiểm soát toàn bộ quá trình hoạt động của máy cũng như cài đặt các chức năng theo hướng dẫn chính xác hiển thị trên màn hình.

Cấu tạo của màn hình:

- B1. Phím thay đổi giữa các chức năng theo dòng chữ hiển thị cạnh biểu tượng
- B2. Màn hình hiển thị
- B3. Phím thay đổi giữa các chức năng theo dòng chữ hiển thị cạnh biểu tượng
- B4. Phím chọn làm 1 tách Espresso
- B5. Phím chọn làm 2 tách Espresso
- B6. Phím thay đổi giữa các chức năng theo dòng chữ hiển thị cạnh biểu tượng
- B7. Nút chọn chức năng làm Long coffee
- B8. Nút chọn chức năng làm sữa nóng
- B9. Nút chọn chức năng làm Latte Macchiato
- B10. Nút chọn chức năng làm Cappuccino
- B11. Nút chọn chức năng làm cà phê Latte
- B12. Nút chọn chức năng làm sôcôla nóng
- B13. Phím thay đổi giữa các chức năng theo dòng chữ hiển thị cạnh biểu tượng
- B14. Nút điều chỉnh vị cà phê
- B15. Nút điều chỉnh lượng cà phê

- **Vệ sinh dễ dàng:**



Bình chứa sôcôla và bình đựng sữa có thiết kế đặc biệt giúp dễ tháo lắp và có nút chọn chức năng làm sạch CLEAN. Ngoài ra, máy có chế độ tự động rửa và tẩy cặn làm tăng tuổi thọ của máy cũng như chất lượng cà phê đầu ra.

- Chức năng cá nhân hóa và ghi nhớ đồ uống:



Máy cho phép bạn cài đặt đồ uống thích hợp cho nhiều người bằng cách điều chỉnh từ lượng cà phê (nhiều/tiêu chuẩn/loãng), vị cà phê (đậm/trung bình/nhạt), nhiệt độ cà phê nóng hay vừa, tỷ lệ giữa bột sữa và cà phê cũng như độ dày của bột sữa. Bộ đếm điện tử số lần pha cà phê giúp bạn có thể thống kê được lượng cà phê đã sử dụng, thời gian máy cần bảo trì, bảo dưỡng...

2. Thông số kỹ thuật

- Công suất: 1350W
- Điện áp: 220 - 240V
- Trọng lượng: 13.5kg
- Kích thước (D x R x C): 42 x 28.5 x 40.5cm
- Áp suất bơm: 15 bar
- Dung tích bình nước: 1.4 lít
- Dung tích ngăn chứa hạt cà phê: 250g
- Dung tích ngăn chứa bã cà phê: 14 tách (hoặc sau 72 giờ sử dụng)
- Sử dụng cà phê hạt và cà phê bột
- Màn hình hiển thị cảm ứng đa màu
- Điều chỉnh độ cao/thấp của vòi cà phê theo chiều cao của tách (MIN-MAX): 88 - 140mm
- Cối xay có 13 nấc điều chỉnh độ mịn cà phê và thiết kế giảm tiếng ồn khi hoạt động
- Có chức năng cá nhân hóa cà phê cho nhiều người sử dụng, ghi nhớ và đếm số lần pha cà phê
- Bình chứa sôcôla và bình đựng sữa giữ nhiệt, có thể tháo lắp dễ dàng
- Tự động báo hết nước, hết cà phê và vệ sinh hệ thống Cappuccino
- Có bộ phận hâm nóng tách
- khay chứa nước thải có thể tháo rời và có chỉ báo đầy nước
- Có chế độ tiết kiệm điện, âm báo phản hồi

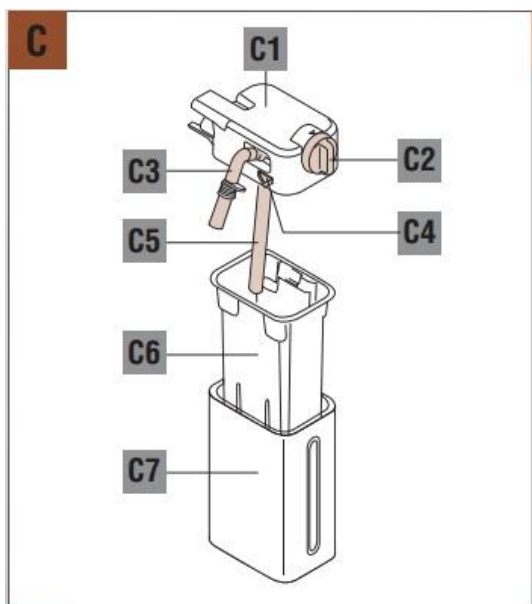
Bộ phận Chăm sóc khách hàng: Hà Nội: 04.2211 6565, Hồ Chí Minh: 08.3602 2099, Email: Care@meta.vn

- Bảo hành: 12 tháng
- Xuất xứ: Italy



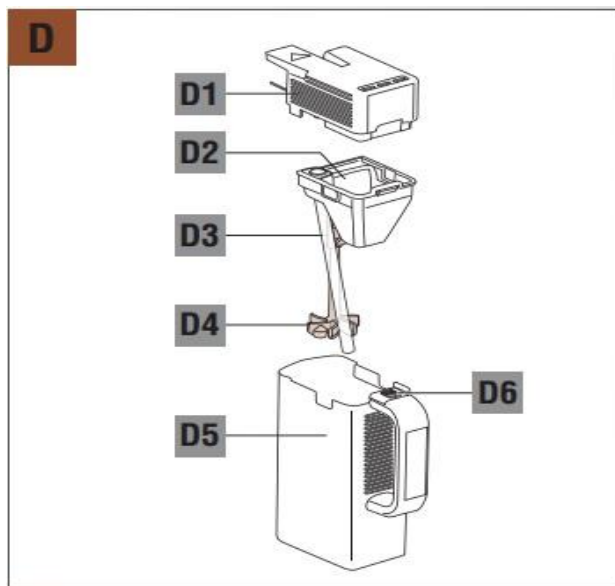
Hình ảnh chi tiết các bộ phận của máy pha cà phê DeLonghi ESAM6900.M

a) Cấu tạo bình sữa của Máy pha cà phê DeLonghi ESAM 6900.M



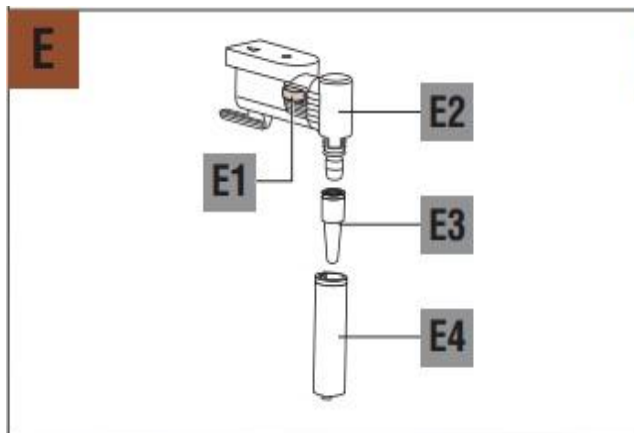
- C1. Nắp bình sữa và bộ phận đánh sữa
- C2. Núm điều chỉnh lượng bọt sữa và chọn chức năng làm sạch
- C3. Vòi ra bọt sữa (có thể điều chỉnh)
- C4. Nút chọn tháo nắp bình sữa
- C5. Ống hút sữa
- C6. Ngăn chứa sữa
- C7. Vỏ giữ nhiệt

b) Cấu tạo bình chứa sôcôla của Máy pha cà phê DeLonghi ESAM6900.M



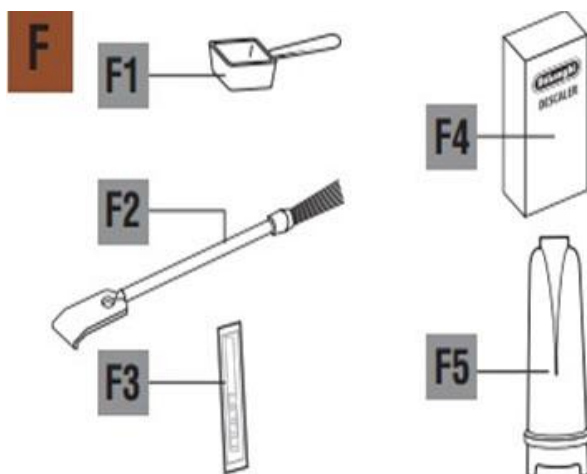
- D1. Nắp bình
- D2. Phễu
- D3. Ống dẫn hơi
- D4. Cánh trộn sôcôla
- D5. Ngăn chứa sôcôla nóng
- D6. Nút tháo phễu

c) Cấu tạo vòi nước nóng/vòi hơi của Máy pha cà phê DeLonghi ESAM6900.M



- E1. Nút tháo vòi
- E2. Ống nước nóng
- E3. Vòi hơi
- E4. Bộ phận đánh sữa

d) Mô tả các phụ kiện đi kèm Máy pha cà phê DeLonghi ESAM6900.M



- F1. Muỗng định lượng cà phê bột và sôcôla bột
- F2. Chổi vệ sinh
- F3. Giấy chỉ kết quả “Kiểm tra nước cứng”
- F4. Dụng cụ tẩy cặn
- F5. Bộ phận làm mềm nước (Optional)

3. Chuẩn bị máy khi sử dụng lần đầu tiên

- Cắm dây nguồn vào ổ điện và chuyển công tắc nguồn về vị trí (I)
- Trước tiên cần chọn ngôn ngữ sử dụng. Khi màn hình hiển thị “ENGLISH”, ấn giữ nút OK trong vài giây cho đến khi màn hình hiển thị “English set”. Sau đó, tiếp tục thực hiện các bước được hiển thị trên màn hình.
- “FILL WATER TANK”: Tháo ngăn chứa nước và đổ đầy, lưu ý không vượt qua mức MAX, sau đó lắp trở lại máy.
- “INSERT WATER SPOUT”: Kiểm tra vòi nước nóng đã lắp đúng vị trí hay chưa, và đặt một tách dung tích khoảng 100ml dưới vòi.
- “Water delivery PRESS OK”: ấn biểu tượng OK trên màn hình
- Máy bắt đầu đẩy nước nóng xuống tách qua vòi nước
- Khi nước ngừng chảy, máy sẽ tự động ngắt.

4. Cài đặt cà phê

a) Cài đặt vị cà phê



Máy được cài đặt sẵn vị Tiêu chuẩn khi xuất xưởng, bạn có thể sử dụng nút chức năng B14 để lựa chọn các vị khác như màn hình hiển thị.

b) Cài đặt lượng cà phê

Corresponding coffee	ESPRESSO (ml)
My coffee	≈30 (program. from ≈20 to ≈180)
Short	≈40
Standard	≈60
Long	≈90
Extra long	≈120

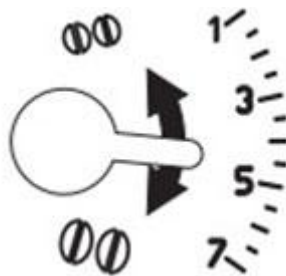
Máy được cài đặt sẵn lượng cà phê Tiêu chuẩn khi xuất xưởng, bạn có thể dùng nút chức năng B15 để thay đổi lượng cà phê phù hợp với sở thích.

c) Cài đặt “My coffee”

Máy được cài đặt sẵn lượng cà phê trong một tách khoảng 30ml. Để điều chỉnh thông số này, thực hiện theo quy trình sau:

- Đặt tách dưới vòi cà phê
- Ấn nút chức năng B15 cho tới khi màn hình hiển “My coffee”
- Ấn nút chức năng B4, máy bắt đầu quy trình làm 1 tách Espresso
- Ấn nút PROG, máy bắt đầu cài đặt chương trình
- Ngay khi lượng cà phê trong tách đạt mức yêu cầu, ấn phím STOP hoặc B4.

d) Cài đặt máy xay



Thông thường cối xay đã được cài đặt sẵn và không nên thay đổi thường xuyên. Tuy nhiên, nếu sau một vài tách cà phê ban đầu, nhận thấy cà phê chảy quá nhanh hoặc quá chậm, bạn có thể điều chỉnh độ mịn của cà phê bằng núm xoay A16. Xoay núm về phía vị trí số 1 để cà phê chảy chậm hơn và lớp crema dày hơn. Xoay núm về phía vị trí số 7 để cà phê chảy nhanh hơn.

5. Làm Espresso từ cà phê hạt



- Đổ cà phê hạt vào ngăn chứa
- Đặt tách dưới vòi cà phê, hạ thấp chiều cao vòi gần miệng tách để tăng chất lượng lớp crema
- Ấn nút chọn chức năng làm 1 hoặc 2 tách cà phê (B4 hoặc B5)
- Quá trình chuẩn bị cà phê bắt đầu, thanh chương trình chạy sẽ hiển thị trên màn hình. Ngay sau khi cà phê chảy hết, máy sẽ có thể tiếp tục sử dụng.

6. Làm Espresso từ cà phê bột

- Ấn nút chức năng B14 cho đến khi màn hình hiển thị biểu tượng chức năng sử dụng cà phê bột
- Cho cà phê bột vào phễu A3, lưu ý, khi sử dụng cà phê bột bạn chỉ được chọn chức năng làm 1 tách cà phê
- Đặt tách dưới vòi cà phê
- Chọn nút chức năng là 1 tách cà phê B4
- Quá trình chuẩn bị cà phê bắt đầu, thanh chương trình chạy sẽ hiển thị trên màn hình. Ngay sau khi cà phê chảy hết, máy sẽ có thể tiếp tục sử dụng.

7. Làm sôcôla nóng

- Mở nắp bình, kiểm tra việc lắp ống phun hơi vào phễu và cánh trộn sôcôla khớp với các lỗ của phễu
- Lắp phễu vào bình chứa
- Để làm 1 tách sôcôla nóng, đổ sữa đã được bảo quản lạnh vào phễu đến mức “1 tách” và thêm 2 muỗng (25g) bột sôcôla hoặc ca cao, nếu muốn làm 2 tách thì tăng lượng sữa lên mức “2 tách” và lượng sôcôla gấp đôi.
- Đậy lại nắp bình, lắp bình vào máy, khi thấy tiếng “bíp” tức là bình đã được lắp chính xác
- Chọn nút chức năng CHOCOLATE (B12)
- Chọn lượng tách sôcôla theo yêu cầu
- Thay đổi độ đặc của sôcôla bằng cách ấn nút (+) hoặc (-)
- Ấn nút B12 để bắt đầu quy trình làm sôcôla nóng, máy sẽ tự động dừng lại khi sôcôla trong tách đạt lượng đã cài đặt. Ngay sau khi sôcôla chảy hết, máy sẽ có thể tiếp tục sử dụng.

8. Làm Cappuccino/Latte/Macchiato/Sữa nóng



- Ấn nút C4 để mở nắp bình sữa
- Đổ sữa vào bình, đảm bảo không vượt quá mức MAX
- Lắp ống hút sữa vào vị trí chính xác dưới nắp bình và đậy lại nắp bình
- Lắp bình sữa vào vòi hơi
- Đặt tách lớn phù hợp với loại đồ uống định pha dưới vòi cà phê và vòi sữa
- Điều chỉnh lượng bột sữa bằng nút C2 đến vị trí biểu tượng tương ứng với loại cà phê định pha
- Ấn nút biểu tượng phù hợp với chức năng pha Cappuccino/Caffelatte/Latte Macchiato/Milk
- Sau vài giây, bột sữa sẽ chảy từ vòi sữa xuống tách, khi sữa tự động dừng lại thì cà phê sẽ bắt đầu chảy vào tách.

Máy pha cà phê DeLonghi ESAM6900.M là sản phẩm tiêu biểu thuộc dòng máy bean-to-cup của thương hiệu De'Longhi. Bạn có thể tự chuẩn bị những tách Espresso, Cappuccino, Latte, sữa và sôcôla nóng ngay tại nhà chỉ cần bấm nút chức năng tương ứng. Bình chứa sôcôla và bình sữa được thiết kế đặc biệt, dễ dàng tháo lắp để chuẩn bị nguyên liệu cũng như vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Hệ thống bình đun kép giúp bạn kiểm soát chính xác nhiệt độ của cà phê cũng như rút ngắn thời gian khởi động máy. Kiểu dáng hiện đại và nhỏ gọn, **DeLonghi ESAM6900.M** là lựa chọn hoàn hảo cho không gian bếp, phòng khách cũng như văn phòng làm việc của bạn.

Cảm ơn quý khách đã tin tưởng lựa chọn và sử dụng sản phẩm của META.vn. Với mục tiêu *“Luôn dành khó khăn phiên phức về mình để thỏa mãn khách hàng”* và cung cấp cho khách hàng sự phục vụ

Bộ phận Chăm sóc khách hàng: Hà Nội: 04.2211 6565, Hồ Chí Minh: 08.3602 2099, Email: Care@meta.vn

tốt nhất, nếu quý khách chưa hài lòng về chúng tôi hãy liên hệ tới bộ phận Chăm sóc khách hàng theo số liên hệ:

Tại **Hà Nội** 04.2211 6565 hoặc tại **HCM** 08.3602 2099 hoặc email: care@meta.vn

Chúng tôi cam kết sẽ mang đến sự hài lòng cho quý khách hàng!