

MỤC LỤC

1. GIỚI THIỆU.....	7
1.1 Các chữ trong ngoặc.....	7
1.2 Khắc phục sự cố và sửa chữa.....	7
2. MÔ TẢ.....	7
2.1 Mô tả thiết bị.....	7
2.2 Mô tả bảng điều khiển.....	7
2.3 Mô tả phụ kiện.....	7
2.4 Mô tả đèn sáng.....	7
3. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG.....	7
3.1 Kiểm tra thiết bị.....	7
3.2 Lắp đặt thiết bị.....	8
3.3 Kết nối thiết bị.....	8
3.4 Cài đặt thiết bị.....	8
4. BẬT THIẾT BỊ.....	8
5. TẮT THIẾT BỊ.....	8
6. CÀI ĐẶT ĐỘ CỨNG CỦA NƯỚC.....	9
7. TỰ ĐỘNG TẮT.....	9
8. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG.....	9
9. CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ.....	9
10. BỘ LỌC LÀM MỀM NƯỚC.....	9
10.1 Lắp đặt bộ lọc.....	9
10.2 Tháo và thay bộ lọc làm mềm nước..	10
11. SÚC RỬA.....	10
12. PHA CÀ PHÊ BẰNG CÀ PHÊ HẠT.....	10
12.1 Chọn hương vị cà phê.....	10
12.2 Điều chỉnh máy xay cà phê.....	10
12.3 Bí quyết để cà phê nóng hơn.....	10
12.4 Cung cấp cà phê.....	11
13. PHA CÀ PHÊ BẰNG CÀ PHÊ BỘT XAY SẴN.....	11
13.1 Chọn lượng cà phê trong một tách.....	11
14. PHA CAPPUCCINO.....	12
14.1 Vệ sinh thiết bị làm cappuccino sau khi sử dụng.....	12
15. CUNG CẤP NƯỚC NÓNG.....	12
16. VỆ SINH.....	12
16.1 Vệ sinh máy.....	12
16.2 Vệ sinh mạch bên trong thiết bị.....	13
16.3 Vệ sinh hộp chứa bã cà phê.....	13
16.4 Vệ sinh khay chứa nước giọt và khay ngưng tụ.....	13
16.5 Vệ sinh bên trong máy.....	13
16.6 Vệ sinh bình nước.....	13
16.7 Vệ sinh các đầu vòi cà phê.....	13
16.8 Vệ sinh phễu dẫn cà phê bột xay sẵn.....	14
16.9 Vệ sinh bộ phin lọc.....	14
17. TẮT CẠN VỎ.....	14
18. CÀI ĐẶT ĐỘ CỨNG CỦA NƯỚC.....	15
18.1 Đo độ cứng của nước.....	15
18.2 Cài đặt độ cứng của nước.....	15
19. THÔNG SỐ KỸ THUẬT.....	15
20. GIẢI THÍCH VỀ ĐÈN SÁNG.....	16
21. KHẮC PHỤC SỰ CỐ.....	17

Luôn đọc những cảnh báo an toàn trước khi sử dụng thiết bị.

1. GIỚI THIỆU

Cảm ơn bạn đã lựa chọn loại máy pha cà phê từ hạt tách espresso và cappuccino này.

Chúng tôi hy vọng bạn thích thú việc sử dụng thiết bị mới này. Vui lòng dành một vài phút để đọc Hướng dẫn sử dụng. Điều này sẽ giúp tránh được các rủi ro và hư hỏng cho thiết bị.

1.1 Các chữ trong ngoặc

Các chữ trong ngoặc tham chiếu các chú thích trong hình ảnh mô tả thiết bị ở trang 2-3.

1.2 Khắc phục sự cố và sửa chữa

Khi có vấn đề xảy ra, đầu tiên cần thử xử lý bằng cách đọc thông tin tại mục “20. Giải thích về đèn sáng” và “21. Khắc phục sự cố”. Nếu vẫn chưa giải quyết được vấn đề, hoặc bạn cần có thêm thông tin, bạn cần liên hệ bộ phận Dịch vụ Khách hàng bằng cách gọi điện thoại đến số được cung cấp tại trang “Dịch vụ Khách hàng”.

Nếu nơi bạn ở không có trong danh sách, hãy gọi số điện thoại có ghi trong giấy bảo hành. Nếu cần phải sửa chữa thì chỉ liên hệ bộ phận Dịch vụ Khách hàng của De'Longhi. Các địa chỉ được cung cấp trong giấy bảo hành kèm theo thiết bị.

Cảnh báo:

- Không bao giờ cho phép trẻ em sử dụng thiết bị hoặc chạm gần thiết bị mà không có sự giám sát.
- Thiết bị này không được thiết kế để được sử dụng bởi những người (bao gồm cả trẻ em) bị hạn chế về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm, kiến thức, trừ khi họ được giám sát bởi người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ và nhận được hướng dẫn sử dụng thiết bị từ người giám sát này.
- Không bao giờ tự mình cố gắng sửa chữa thiết bị. Nếu cần sửa chữa, chỉ liên hệ với Trung tâm dịch vụ bảo hành của DeLonghi.
- Không thực hiện bất kỳ thay đổi nào trong hay trên thiết bị, các thành phần hoặc trên các phụ kiện của nhà cung cấp.
- Không nhúng thiết bị vào nước.
- Không chạm thiết bị bằng tay ướt.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà sản xuất hoặc đại lý chính hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn thay thế nhằm tránh rủi ro.
- Không chạm vào bên trong của thiết bị khi đang hoạt động.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và trong các vị trí tương tự, chẳng hạn như: bếp, trong các cửa hàng, văn phòng và khu thương mại khác, khách sạn, nhà nghỉ...








2. MÔ TẢ

2.1 Mô tả thiết bị (page 3 - A)

- A1. Nắp học chứa cà phê hạt
- A2. Nắp phễu cà phê bột xay sẵn
- A3. Hộp chứa cà phê hạt

- A4. Phễu chứa cà phê xay sẵn
- A5. Núm điều chỉnh cấp độ xay cà phê
- A6. Công tắc chính (ON/OFF)
- A7. Bình nước
- A8. Cửa bộ phin lọc
- A9. Bộ phin lọc
- A10. Đầu cảm diện
- A11. Các vòi cà phê (có thể điều chỉnh độ cao)
- A12. Khay ngưng tụ
- A13. Hộp chứa bã cà phê
- A14. Khay chứa nước nhỏ giọt
- A15. Lưới khay chứa nước nhỏ giọt (chỉ một số mẫu)
- A16. Chỉ báo mực nước trong khay chứa
- A17. Khay úp tách
- A18. Thiết bị làm cappuccino (có thể tháo rời)
- A19. Đầu kết nối nước nóng và hơi
- A20. Vòng chọn thiết bị pha chế cappuccino (chỉ có một số mẫu)
- A21. Núm hơi/nước nóng
- A22. Khay làm ấm tách

2.2 Mô tả bảng điều khiển (page 2 - B)

- B1. Đèn sáng
- B2. : Núm 1 tách cà phê “Espresso” ít
- B3. : Núm 2 tách cà phê Espresso (2x Espresso) ít
- B4. : Núm hơi nước nóng sáng đèn
- B5. : Núm sức rửa
- B6. Chọn chức năng hương thơm/cà phê bột
- B7. (1): Núm bật/chở
- B8. : Núm cà phê sáng đèn
- B9. * Tùy theo kiểu máy:
 - : Núm “Long” (nhiều) sáng đèn
 - : Núm “Doppio+” sáng đèn

2.3 Mô tả phụ kiện (trang 2 – C)

- C1. Giấy hiển thị
- C2. Muỗng đo cà phê bột xay sẵn
- C3. Tẩy cặn vòi
- C4. Bộ lọc làm mềm nước (chỉ có một số mẫu)

2.4 Mô tả đèn sáng



Chuông báo hiển thị trên bảng điều khiển (xem mục 21. Khắc phục sự cố”).



Đèn sáng liên tục: gắn khay chứa bã cà phê; Đèn nhấp nháy: hộp chứa bã cà phê đầy, cần phải đổ bã.



Đèn sáng liên tục: thiếu bình nước;
Đèn nhấp nháy: nước trong bình không đủ.



Đèn nhấp nháy: thiết bị cần phải tẩy cặn vôi (xem mục “17. Tẩy cặn vôi”).

Đèn sáng liên tục: thiết bị đang thực hiện chu trình tẩy cặn.

Về mô tả các đèn sáng, xem mục “20. Chú giải về đèn sáng”.

3. TRƯỚC KHI SỬ DỤNG

3.1 Kiểm tra thiết bị

Sau khi tháo bao bì, chắc chắn rằng sản phẩm phải hoàn chỉnh, không bị hư hỏng và có đầy đủ phụ kiện kèm theo.

Không sử dụng máy nếu nó thực sự bị hư hỏng. Liên hệ Dịch vụ Khách hàng Delonghi

3.2 Lắp đặt thiết bị



Quan trọng!

Khi lắp đặt thiết bị, bạn nên làm theo những cảnh báo an toàn dưới đây:

- Thiết bị cho giảm nhiệt. Sau khi định vị các thiết bị ngay vị trí hoạt động, đặt thiết bị cách tường ít nhất 3cm và cách mặt đất ít nhất 15cm.
- Nước thấm vào có thể gây hư hỏng. không đặt thiết bị gần vòi hay bồn nước.
- Các thiết bị có thể hỏng nếu nước trong bình chứa bị đóng băng. Không lắp đặt thiết bị trong phòng có nhiệt độ giảm xuống điểm đóng băng.
- Sắp xếp các dây cáp điện theo đúng cách mà nó không thể bị hư hỏng do các cạnh sắc hoặc tiếp xúc với bề mặt nóng.

3.3 Kết nối thiết bị



Quan trọng!

Kiểm tra xem nguồn điện cung cấp có điện áp tương ứng với giá trị chỉ định trên bảng đánh giá bên dưới cùng của máy.

Kết nối thiết bị vào dây tiếp đất và lắp đặt ổ điện đúng cách với điện áp tối thiểu là 10A.



Nếu thấy ổ cắm không phù hợp với phích cắm trên thiết bị này, thay thế một loại ổ cắm phù hợp hơn và có chất lượng cao.

3.4 Cài đặt thiết bị

Lưu ý:

- Cà phê được sử dụng để nhà máy kiểm tra thiết bị vì thế hoàn toàn bình thường nếu như trong máy có dấu vết của cà phê. Tuy nhiên máy là mới hoàn toàn.
- Bạn nên điều chỉnh độ cứng của nước càng sớm càng tốt theo những chỉ dẫn ở mục “18. Cài đặt độ cứng của nước”.

Tiến hành như sau:

1. Cắm máy vào ổ điện và bảo đảm công tắc chính (A6) phía sau thiết bị ở vị trí I (hình 1).
2. Đèn  nhấp nháy trên bảng điều khiển (B). Tháo bình nước (A7) (hình 2), cho nước sạch vào đến vạch MAX (hình 3A) sau đó gắn vào lại thiết bị (hình 3B).
3. Nút  (B4) (hình 4) nhấp nháy trên bảng điều khiển.
4. Đặt một bình chứa có dung tích tối thiểu 100ml dưới máy pha cappuccino (A18) (hình 5).
5. Xoay nút hơi/nước nóng (A21) đến vị trí "I" (hình 6). Các nút thức uống nhấp nháy và nước được cung cấp từ thiết bị làm cappuccino.
6. Khi việc cung cấp nước tự động dừng, xoay nút hơi về vị trí "0"

Thiết bị tắt.

Để sử dụng thiết bị, ấn nút  (B7) (hình 3).

Lưu ý:

- Khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, bạn cần pha 4-5 tách cà phê trước khi máy bắt đầu đem lại kết quả hài lòng.
- Để cải thiện hoạt động của thiết bị, chúng tôi đề xuất nên lắp đặt bộ lọc làm mềm nước (D7) như mô tả tại mục “16. Bộ lọc làm mềm nước”. Nếu sản phẩm của bạn không kèm theo bộ lọc, bạn có thể yêu cầu bộ lọc từ bộ phận Dịch vụ Khách hàng của De'Longhi.

4. BẬT THIẾT BỊ


Lưu ý:

- Trước khi bật thiết bị lên, đảm bảo rằng công tắc chính (A6) ở phía sau của thiết bị là ở vị trí I (hình 1).
- Đảm bảo nút hơi/nước nóng (A21) ở vị trí 0
- Mỗi khi được bật lên thiết bị sẽ tự động thực hiện quy trình làm nóng trước và rửa máy mà không thể ngắt. Thiết bị chỉ sẵn sàng sử dụng sau khi quy trình này hoàn tất.



Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình xử lý, một ít nước nóng phun ra từ vòi cà phê (A11) và được giữ lại ở khay hứng bên dưới (A14). Tránh tiếp xúc với nước nóng bị văng ra.

- Để bật thiết bị, ấn nút  (B7) (hình 7). Các nút “coffee” (cà phê) (B2), (B3), (B8) và (B9) nhấp nháy trên bảng điều khiển (B) để báo thiết bị đang nóng lên.

Trong khi làm nóng, máy thực hiện chu trình súc rửa. Ngoài việc làm nóng nồi hơi, thiết bị cũng làm nóng các mạch nước bên trong bằng cách luân chuyển nước nóng.

Thiết bị đạt nhiệt độ chuẩn khi các nút cà phê trên bảng điều khiển ổn định.


5. TẮT THIẾT BỊ

Bất kỳ khi nào máy được tắt sau khi được sử dụng để pha cà phê, máy sẽ tự thực hiện quy trình súc rửa máy.




Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình súc rửa, một ít nước nóng phun ra từ vòi cà phê (A11). Tránh tiếp xúc với nước nóng bị văng ra.

- Để tắt thiết bị, ấn nút  (B7) (hình 7);
- Sau khi tắt, thiết bị sẽ thực hiện chu trình súc rửa rồi tắt (chờ).

Lưu ý!

Nếu bạn không sử dụng thiết bị thường xuyên, cần rút phích cắm khỏi ổ điện:

- Đầu tiên, tắt thiết bị lên bằng cách ấn nút  ;
- Bật công tắc chính (A6) đến vị trí “0”



Quan trọng!

Không bao giờ nhấn công tắc chính trong khi thiết bị đang bật.



6. CÀI ĐẶT ĐỘ CỨNG CỦA NƯỚC






Để xem hướng dẫn về cài đặt độ cứng của nước, tham khảo mục "18. Cài đặt độ cứng của nước".


7. TỰ ĐỘNG TẮT

Có thể cài đặt thời gian tự tắt để thiết bị tắt sau 15 hoặc 30 phút, hoặc sau 1, 2 hoặc 3 giờ

Để thay đổi cài đặt tự tắt, thực hiện như sau:









- Khi thiết bị tắt (chờ) và công tắc chính (A6) ở vị trí I (hình 1), ấn và giữ nút  (B9) cho đến khi các đèn (B1) trên bảng điều khiển bật;
- Chọn khoảng thời gian mong muốn bằng cách ấn nút  (B2):

	15 min (15 phút)
	30 min (30 phút)
	1 hour (1 giờ)
	2 hours (2 giờ)
	3 hours (3 giờ)

- Ấn nút  (B9) để xác nhận. Các đèn tắt. Thời gian tự động tắt bây giờ đã được lập trình.

8. TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

Sử dụng chức năng này để bật hoặc tắt chế độ tiết kiệm năng lượng. Khi được bật, chức năng này sẽ giảm năng lượng tiêu thụ theo các quy định của Châu Âu.

- Khi thiết bị tắt (chờ) và công tắc chính (A6) bật (hình 1), ấn và giữ nút  (B4) cho đến khi đèn  trên bảng điều khiển bật sáng.
- Để tắt chức năng này, ấn nút  (B2). Đèn  nhấp nháy;
- Để bật lại chức năng này, ấn lại nút  (B2): đèn  bật sáng;
Ấn nút  (B9) để xác nhận. Đèn  tắt.



Cài đặt chế độ tiết kiệm năng lượng bây giờ đã được lập trình.

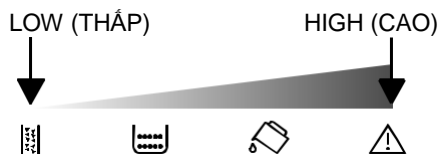
Lưu ý!

Khi ở chế độ tiết kiệm năng lượng, có thể đợi vài giây trước khi cà phê đầu tiên được pha vì thiết bị phải gia nhiệt lại

9. CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ

Để thay đổi nhiệt độ nước pha chế cà phê, thực hiện như sau:

- Khi thiết bị tắt (chờ) và công tắc chính (A6) ở vị trí I (hình 1), ấn và giữ nút  (B2) cho đến khi đèn trên bảng điều khiển bật;
- Ấn nút  để chọn nhiệt độ mong muốn:



- Ấn nút  (B9) để xác nhận sự lựa chọn. Đèn tắt.

10. BỘ LỌC LÀM MỀM NƯỚC

Một số máy sẽ có bộ lọc làm mềm nước (C4). Nếu không có sẵn với kiểu máy của bạn, nên liên hệ và mua của Dịch vụ Khách hàng Delonghi. Để sử dụng bộ lọc chính xác, hãy làm theo các hướng dẫn bên dưới.

10.1 Cài đặt bộ lọc

- Bật thiết bị và đợi đến khi nó sẵn sàng cho việc sử dụng.
- Tháo bộ lọc (C4) khỏi bao bì. Đĩa chỉ báo ngày thay đổi tùy theo bộ lọc được cung cấp (hình 8);
- Xoay đĩa ngày để hiển thị 2 tháng sử dụng tiếp theo.

Lưu ý!

Bộ lọc kéo dài khoảng hai tháng nếu thiết bị được sử dụng thường xuyên. Nếu máy pha cà phê không được sử dụng cùng với bộ lọc, nó sẽ tồn tại không quá 3 tuần.

- Để kích hoạt bộ lọc, cho nước chảy qua lỗ trong bộ lọc như trong hình 9 cho đến khi nước chảy ra khỏi các lỗ ở bên cạnh trong hơn một phút
- Lấy bình (A7) từ thiết bị ra và cho nước vào
- Ngâm hoàn toàn bộ lọc trong bình nước trong khoảng 10 giây, nghiêng nó và ấn nhẹ để cho bọt khí thoát ra (hình 10).
- Cho bộ lọc vào trong vỏ của nó và ấn xa nhất có thể (hình 11);
- Đậy bình bằng nắp (hình 12), sau đó thay bình trong máy;

- Đặt một bình chứa có dung tích tối thiểu 500ml dưới thiết bị làm cappuccino/vòi nước nóng (A18).
- Lấy nước nóng bằng cách xoay nút hơi/nước nóng (A21) đến vị trí I
- Lấy tối thiểu 500ml nước, rồi xoay nút hơi/nước nóng đến vị trí 0.

Bộ lọc bây giờ đã được kích hoạt và bạn có thể sử dụng máy pha cà phê.

i Lưu ý:

Đôi khi một lần cung cấp nước nóng là không đủ để lấp đặt bộ lọc và đèn bật sáng trong khi lấp đặt.



Nếu điều này xảy ra, lặp lại quy trình cài đặt từ bước thứ 8.

Bộ lọc bây giờ đã được kích hoạt và bạn có thể sử dụng máy pha cà phê.

10.2 Tháo và thay bộ lọc làm mềm nước

Sau hai tháng (xem chỉ báo ngày) hoặc khi thiết bị không được sử dụng trong 3 tuần, bạn nên thay thế bộ lọc

- Tháo bình (A7) và bộ lọc đã sử dụng cạn kiệt (C4);
- Đổi thay bộ lọc, tháo bộ lọc mới khỏi bao bì và thực hiện như đã mô tả trong phần trước.

Bộ lọc bây giờ đã hoạt động được.

11. SÚC RỬA

Sử dụng chức năng này để cung cấp nước nóng từ các vòi cà phê (A11) để vệ sinh và làm nóng mạch bên trong của thiết bị.

Đặt một bình chứa với dung tích tối thiểu 100ml bên dưới các vòi nước nóng và cà phê.

⚠ Quan trọng! Nguy hiểm của nóng bỏng.

Không được rời khỏi việc giám sát thiết bị trong khi thiết bị cung cấp nước nóng.

- Để bắt đầu chức năng này, ấn nút (B5);
- Sau vài giây, nước nóng được cung cấp từ các vòi cà phê, vệ sinh và làm nóng mạch bên trong của thiết bị.
- Để ngắt chức năng bằng tay, ấn nút lần nữa.

i Lưu ý!

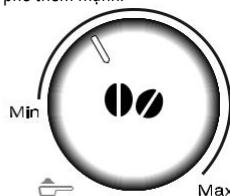
- Nếu trong hơn 3 – 4 ngày mà thiết bị không được sử dụng, khi bạn bật nó lên lại, chúng tôi khuyên bạn nên thực hiện 2, 3 lần súc rửa trước khi sử dụng;
- Sau khi vệ sinh, hộp chứa cà phê bột (A13) dùng để chứa nước là bình thường.

12. PHA CÀ PHÊ BẰNG CÀ PHÊ HẠT

12.1 Chọn hương vị cà phê

Xoay nút điều chỉnh chọn hương vị cà phê (B6) để cài đặt hương vị mong muốn. Xoay theo chiều kim đồng hồ làm tăng lượng hạt cà phê sẽ được nghiền thành bột bằng máy, do đó tăng độ mạnh của cà phê.

Xoay nút điều chỉnh đến MIN để cho cà phê thêm dịu và đến MAX để cho cà phê thêm mạnh.



i Lưu ý:

- Lần đầu tiên bạn sử dụng thiết bị, bạn sẽ cần làm một số loại cà phê để xác định vị trí quay số chính xác thông qua thử và lỗi.
- Không quay nút điều chỉnh quá xa về phía MAX, nếu không cà phê có thể được cung cấp quá chậm (mỗi lần một giọt), đặc biệt khi pha hai tách cà phê cùng một lúc.

12.2 Điều chỉnh máy xay cà phê

Máy xay cà phê được cài đặt mặc định để thực hiện pha chế chuẩn xác và không cần hiệu chỉnh ban đầu.

Tuy nhiên, nếu sau khi pha một vài tách cà phê đầu tiên mà bạn cảm thấy vị cà phê quá nhạt hoặc không đủ sánh mịn hoặc cà phê chảy ra quá chậm (mỗi lần một giọt), bạn có thể hiệu chỉnh máy xay cà phê bằng cách sử dụng nút điều chỉnh (A5) (hình 13).

i Lưu ý:

Chỉ xoay nút điều chỉnh cấp độ xay khi máy xay cà phê đang hoạt động.



Nếu cà phê chảy ra quá chậm hoặc không chảy ra, vặn nút qua một nấc theo chiều kim đồng hồ về phía số 7. Nếu muốn cà phê có độ mạnh rõ hơn và sánh mịn hơn, vặn nút ngược chiều kim đồng hồ về phía số 1 (mỗi lần điều chỉnh không được vặn hơn một nấc, nếu không cà phê sẽ chỉ chảy ra từng giọt)

Các điều chỉnh sẽ chỉ được cảm nhận rõ rệt sau khi rót ra ít nhất 2 tách cà phê. Nếu việc điều chỉnh không đạt được kết quả mong muốn, thì vặn nút thêm một nấc nữa

12.3 Bí quyết để cà phê nóng hơn

Để cà phê nóng hơn, thực hiện như sau:

- Thực hiện chu trình súc rửa máy bằng cách ấn nút






- Làm ấm tách bằng nước nóng, sử dụng chức năng nước nóng (xem mục “15. Cung cấp nước nóng”);
- Tăng nhiệt độ cà phê (xem mục “9. Cài đặt nhiệt độ”).

12.4 Cung cấp cà phê

Quan trọng!

Không sử dụng cà phê hạt xanh, hạt bị đường hóa, hoặc có nhiều chất kết dính vì chúng có thể làm dính máy xay lại và không sử dụng được.

1. Cho cà phê hạt (hình 14) vào hộc chứa (A3);
2. Đặt tách dưới vòi cà phê (A11):
 - 1 tách, để pha 1 tách cà phê (hình 15);
 - 2 tách, để pha 2 tách cà phê.
3. Hạ thấp vòi cà phê xuống gần tách nhất có thể. Điều này giúp đem lại cà phê sánh mịn hơn (hình 16);
4. Rồi chọn cà phê theo mong muốn của bạn:

Pha chế	Lượng cà phê	Lượng cà phê có thể lập trình
Espresso 	= 40 ml	Từ =20 đến = 120ml
2x Espresso 	= 40 ml + 40 ml	Từ =40 đến = 240ml
Coffee 	= 180 ml	Từ =100 đến = 240ml
* Long 	= 160 ml	Từ =115 đến = 250cc
* Doppio + 	= 120 ml	Từ = 80 đến = 180 ml

(* Thay đổi theo kiểu máy)

5. Bắt đầu pha chế và nút đã chọn sẽ sáng ổn định trên bảng điều khiển (B).

Lưu ý:

- Trong khi máy đang pha cà phê, có thể ngắt dòng cà phê chảy ra bất kỳ lúc nào bằng cách ấn một nút cà phê
- Kết thúc việc pha, để tăng lượng cà phê trong tách, chỉ cần ấn vào các biểu tượng cà phê (trong vòng 3 giây).

Khi cà phê đã được pha xong, thiết bị sẵn sàng cho việc pha thức uống tiếp theo.




Lưu ý:

- Đèn báo có thể hiển thị trên bảng điều khiển (B) trong khi sử dụng. Ý nghĩa của chúng được giải thích trong mục “20. Giải thích về đèn sáng”.
- Để cà phê nóng hơn, xem mục “12.3 Bí quyết để cà phê nóng hơn”.

- Nếu cà phê được cung cấp từng giọt, quá nhạt và không đủ sánh mịn, hoặc quá lạnh, đọc bí quyết trong mục “21. Khắc phục sự cố”.

13. PHA CÀ PHÊ BẰNG CÀ PHÊ BỘT XAY SẴN


Quan trọng!

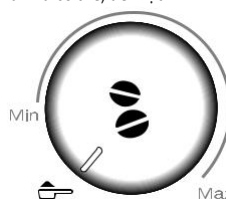
- Không được cho cà phê hạt vào trong phễu của cà phê bột vì điều này có thể làm hư hỏng thiết bị.
- Không được cho cà phê bột vào khi máy đang tắt, nếu không bột cà phê sẽ phân tán bên trong và làm dơ máy. Điều này có thể làm hư hỏng thiết bị.
- Không sử dụng nhiều hơn một muỗng đong cà phê (C2) nếu không sẽ làm bẩn bên trong máy và làm nghiêng phễu (A4). Với lượng một muỗng cà phê được sử dụng, không nên pha : “2x Espresso” (B3),  “Coffee” (B8), hoặc (chỉ một số kiểu máy nhất định)  Doppio+ (B9)



Lưu ý:




Khi sử dụng cà phê bột xay sẵn, chỉ pha một tách một lần.

1. Bảo đảm thiết bị đang bật;
2. Xoay núm chọn hương vị cà phê (B6) ngược chiều kim đồng hồ xa như có thể, đến vị trí .



3. Bảo đảm phễu (A4) không bị nghiêng, sau đó cho vào một muỗng (C2) cà phê bột xay sẵn (hình 17).
4. Đặt một tách dưới vòi cà phê (A11).
5. Ấn nút một tách như mong muốn.
6. Bắt đầu pha chế.

Quan trọng! Pha cà phê “Long” (chỉ một số kiểu máy nhất định):

Khi đến một nửa công đoạn pha chế, cà phê ngừng chảy, đèn  bật sáng và đèn  nhấp nháy. Thêm một muỗng cà phê bột xay sẵn và ấn nút .

Lưu ý:

Nếu chế độ “Energy Saving” (Tiết kiệm năng lượng) được kích hoạt, bạn có thể chờ vài giây trước cà phê bắt đầu chảy ra.

13.1 Chọn lượng cà phê trong một tách

Để thay đổi lượng cà phê mà thiết bị tự động cung cấp trong một tách, thực hiện như mô tả sau:

- Đặt một tách hoặc ly đủ lớn dưới vòi cà phê (A11);
- Nhấn nút tương ứng với số lượng cần điều chỉnh và giữ nút cho đến khi đèn sáng và thiết bị bắt đầu cung cấp cà phê, sau đó thả nút ra;
- Khi cà phê trong cốc đạt đến mức mong muốn, nhấn lại nút trên để ghi nhớ số lượng mới. (Xem bảng trong mục "12.4 Cung cấp cà phê").

Máy hiện được cài đặt lại chương trình với số lượng mới.

14. PHA CAPPUCINO



Nguy cơ bỏng!

Trong quá trình pha chế, phát sinh hơi nước. Cần thận trọng bỏng nước.

- Khi pha chế cappuccino, dùng tách lớn để pha;
- Đổ đầy bình chứa (tốt nhất là một tay cầm để tránh bị bỏng) với khoảng 100 gram sữa cho mỗi tách cappuccino. Khi chọn kích thước bình chứa phù hợp, hãy nhớ rằng lượng sữa tăng gấp đôi hoặc gấp ba về thể tích;

Lưu ý:

Để tạo ra bọt nhiều và đặc hơn, hãy sử dụng sữa tách kem hoặc tách kem một phần để trong tủ lạnh (khoảng 5°C). Để tránh tạo ra sữa có ít bọt hoặc bọt lớn, phải luôn vệ sinh máy pha cà phê cappuccino như được mô tả trong phần "16. Vệ sinh".

- Các kiểu máy với thiết bị pha chế cappuccino có thể điều chỉnh:** Đảm bảo vòng chọn máy pha chế cappuccino (A20) được đặt xuống ở vị trí "CAPPUCINO" (hình 18);
- Thiết bị pha chế cappuccino (A18) có thể được xoay ra ngoài một chút để có thể sử dụng các bình chứa có kích thước bất kỳ;
- Ngâm thiết bị pha cà phê cappuccino vào hộp đựng sữa;
- Nhấn nút  (B4);
- Khi đèn trong nút  nhấp nháy sau vài giây, xoay nút xoay hơi (A21) sang vị trí I (hình 6). Hơi nước được cung cấp từ thiết bị pha chế cappuccino, làm cho sữa có hình dạng kem đặc và trở nên xốp hơn;
- Để có lớp bọt mịn hơn, xoay bình chứa thật chậm, di chuyển từ dưới lên trên. (Không tạo hơi nước trong máy quá 3 phút liên tục).
- Khi đã thu được bọt khi cần thiết, dùng phân phối hơi bằng cách xoay mặt số về vị trí "0".

Nguy cơ bỏng!

Ngắt hơi trước khi tháo hộp chứa sữa đã được đánh bọt để tránh bị bỏng do văng sữa đang sôi.

- Thêm bọt sữa vào cà phê đã pha chế trước đó. Cà phê Cappuccino sẵn sàng. Cho thêm ngọt để ngon hơn và, nếu muốn, rắc bọt với một ít bột ca cao.

Lưu ý!

Nếu chế độ "Tiết kiệm năng lượng" được kích hoạt, phải chờ vài giây trước khi hơi nước được cung cấp.

14.1 Vệ sinh thiết bị pha chế cappuccino sau khi sử dụng

Vệ sinh thiết bị pha chế cà phê cappuccino (A18) sau mỗi lần sử dụng để tránh tích tụ cặn hoặc tắc nghẽn sữa.

Nguy cơ bỏng!

Khi vệ sinh thiết bị pha chế cà phê cappuccino, sử dụng ít nước nóng. Cần thận để tránh tiếp xúc với nước nóng bị văng.

- Cung cấp một ít nước bằng cách xoay núm hơi nước/nước nóng (A21) sang vị trí I. Sau đó dừng cấp nước bằng cách quay số trở về vị trí 0.
- Đợi vài phút để thiết bị pha chế cappuccino nguội. Xoay thiết bị pha chế cappuccino xuống để tháo ra (hình 19).
- Các kiểu máy có thiết bị pha chế cappuccino có thể điều chỉnh:** Di chuyển vòng (A20) lên trên cho đến khi nhìn thấy lỗ như trong hình 20.
- Tháo vòi phun (A19) xuống dưới (hình 21).
- Đảm bảo hai lỗ được hiển thị bởi mũi tên trong hình 22 không bị chặn. Nếu cần thiết, vệ sinh bằng ghim.
- Lắp lại vòi và thay thế thiết bị pha chế cappuccino trên vòi, đẩy lên trên và xoay cho đến khi vòi được gắn vào.

15. CUNG CẤP NƯỚC NÓNG

Quan trọng! Nguy hiểm của bỏng.

Phải luôn chú ý đến máy khi đổ nước nóng. Vòi của thiết bị pha chế cappuccino (A18) sẽ nóng khi cấp nước.

- Đặt bình chứa dưới thiết bị pha chế cappuccino (càng gần càng tốt để tránh nước bị bắn).
- Xoay núm xoay hơi nước/nước nóng (A21) sang vị trí I (hình 6).
- Để dừng cấp nước nóng bằng tay, xoay nút xoay hơi nước/nước nóng về vị trí 0.

Lưu ý!

Nếu chế độ "Tiết kiệm năng lượng" được kích hoạt, phải chờ vài giây trước khi trước khi trước nước nóng và hơi nước được phân phối

16. VỆ SINH

16.1 Vệ sinh máy

Những bộ phận sau đây của máy phải được vệ sinh thường xuyên:

- mạch bên trong của máy;
- hộp chứa bã cà phê (A13);
- khay nhỏ giọt (A14), lưới khay chứa nước nhỏ giọt * (A15) và khay ngưng tụ (A12);


- Bình nước (A7);
- Vòi cà phê (A11);
- Bộ phận làm cappuccino (A18) (“16. Vệ sinh”);
- Phễu chứa cà phê xay sẵn (A4);
- Bộ phin lọc (A9), Có thể lấy ra sau khi mở cửa (A8);
- Bảng điều khiển (B).

Quan trọng!

- Không sử dụng các chất tẩy rửa ăn mòn hoặc cồn để vệ sinh máy pha cà phê. Đối với máy tự động, không yêu cầu hóa chất để vệ sinh máy.
- Không có bộ phận nào trong máy có thể rửa trong máy rửa chén, trừ khay nhỏ giọt và lưới tản nhiệt (A15).
- Không dùng các vật kim loại nhọn để loại bỏ cặn cà phê vì có thể làm trầy xước bề mặt kim loại.

16.2 Vệ sinh các phần bên trong


Nếu thiết bị không được sử dụng quá ¼ ngày, trước khi sử dụng bạn nên mở máy và thực hiện các bước sau:

- Thực hiện 2/3 chu trình rửa bằng cách nhấn  (B5);
- Lấy nước nóng trong vài giây (section “15. Deliv-ering hot water”).

Lưu ý:

Sau khi vệ sinh, nếu khay để bã cà phê (A13) có nước là bình thường.

16.3 Vệ sinh khay chứa bã cà phê

Khi đèn  báo hiệu (khay đựng bã cà phê (A13) cần được đổ bã và vệ sinh. Thiết bị sẽ không thể tiếp tục pha cà phê nếu bạn không làm sạch khay chứa bã (A13), thậm chí nếu khay chưa đầy, dòng chữ này vẫn hiện lên sau 72 giờ kể từ khi bạn pha tách cà phê đầu tiên.

Quan trọng

Nếu bạn làm nhiều tách cappuccinos, khay kim loại (A17) sẽ nóng, hãy đợi đến khi nó nguội lại mới có thể chạm tay lên bề mặt. Để vệ sinh (máy cần được mở lên):

1. Lấy khay nước (A14) (hình 23) đổ nước và làm sạch.
 - Làm sạch khay chứa bã cà phê (A13).
 - Kiểm tra khay tụ nước (A12) và làm sạch nếu cần.

16.4 Vệ sinh khay nhỏ giọt và khay ngưng tụ

Quan trọng!

Khay nhỏ giọt (A14) được gắn với mực chỉ báo nước (A16) (màu đỏ) thể hiện lượng nước chứa trong đó (hình 24). Trước khi mực chỉ báo nô ra khỏi khay, khay nhỏ giọt phải được làm sạch, nếu không nước bẩn sẽ tràn ra xung quanh làm dơ bề mặt xung quanh.

To remove the drip tray:

- 1 Tháo khay nhỏ giọt và khay chứa bã (A13) (hình 23);
- 2 Tháo khay để tách (A17), sau đó đổ nước ở khay nhỏ giọt và đổ bã ở khay bã và rửa sạch.
- 3 Kiểm tra khay ngưng tụ (A12) (màu đỏ) và làm sạch nếu cần;
- 4 Đặt khay nhỏ giọt và khay chứa bã về vị trí cũ.

Quan trọng!

Khi tháo khay nhỏ giọt, nên đổ bã cà phê ở khay đựng bã, thậm chí có ít bã. Nếu không làm việc này, có thể khi bạn pha cà phê tiếp, khay bã có thể nhanh đầy và làm tắt nghẽn máy.

16.5 Vệ sinh bên trong máy

Nguy hiểm về điện!

Trước khi vệ sinh các bộ phận bên trong máy, cần tắt thiết bị (xem phần 5, tắt thiết bị) và tháo phích cắm điện. Không bao giờ ngâm máy trong nước.

- 1 Kiểm tra thường xuyên (1 tháng 1 lần) bên trong thiết bị (sau khi tháo khay nhỏ giọt (A14)) xem bên trong có bẩn hay không. Nếu cần thiết, có thể loại bỏ cặn cà phê rót ra bằng cách dùng cọ.
- 2 Sử dụng máy hút bụi nhỏ để hút bột cà phê rơi xung quanh (hình (25)).

16.6 Vệ sinh bình nước

Vệ sinh bình nước (A17) thường xuyên (1 tháng 1 lần);

16.7 Vệ sinh vòi chảy cà phê

1. Vệ sinh vòi cà phê (A11) thường xuyên bằng khăn hay miếng bọt biển (Hình. 26A);

2. Kiểm tra các lỗ chỗ vòi cà phê không bị tắt nghẽn, nếu cần có thể dùng tăm để loại bỏ cặn cà phê bám vào. (hình 26B)

16.8 Vệ sinh ngăn chứa cà phê bột

Kiểm tra ngăn chứa cà phê bột thường xuyên (1 tháng 1 lần) xem có bị nghẽn bột cà phê và vệ sinh bằng cọ.

16.9 Vệ sinh bộ phin lọc

Bộ phin lọc (A9) phải được vệ sinh ít nhất 1 tháng 1 lần.



Quan trọng!

Bộ phin lọc không được tháo rời khi máy đang mở.

1. Chắc chắn rằng máy đã được tắt (xem mục "5. Tắt thiết bị")
2. Tháo bình nước (A7);
3. Mở nắp bộ lọc (A8) (hình. 27) về phía bên phải của thiết bị;
4. Nhấn vào 2 nút màu vào trong và đồng thời kéo bộ lọc ra ngoài (hình 28);
5. Ngâm bộ lọc trong nước khoảng 5 phút, sau đó rửa sạch dưới vòi nước;



Quan trọng!

Chỉ rửa bằng nước

Không rửa bằng chất lỏng khác – Không rửa bằng nước rửa chén vì có thể làm hỏng bộ phin lọc.

6. Sử dụng cọ để loại bỏ cặn dư cà phê còn lại bên trong máy pha;
7. Sau khi làm sạch, gắn bộ phin lọc lại vị trí cũ, nhấn 2 nút màu vào trong và ấn bộ phin lọc cho đến khi vào khớp;
8. Sau khi lắp lại, chắc chắn 2 nút màu đã bật ra;
9. Đóng cửa bộ phin lọc;
10. Đặt bình nước trở lại.

17. Tẩy cặn

Khi biểu tượng và đèn

 Nhấp nhảy ở thanh điều



Khiển, bạn nên tẩy cặn cho máy.



Quan trọng!

- Chất tẩy cặn có chứa axit loãng thể gây kích ứng da và mắt, cần phải tuân thủ hướng dẫn sử dụng và cảnh báo an toàn của nhà sản xuất được đưa ra trên chất tẩy cặn.

1. Mở máy lên và đợi đến khi máy đã sẵn sàng sử dụng.

2. Đổ nước trong bình (A7) ra và tháo bộ lọc nước bên trong (nếu có).
3. Cho chất tẩy cặn (C3) vào bình nước đến mức A (tương ứng với gói 100ml) được đánh dấu ở mặt sau của bình (hình. 30), sau đó thêm nước (1 lít) đến mức B (hình. 30).
4. Đặt 1 thùng rỗng có dung tích 1.8 lít dưới vòi cà phê (A11) và vòi sữa pha cappuccino (A18) (hình 31)
5. Nhấn và giữ nút  (B5) trong ít nhất 5 giây để xác nhận bạn đang tiến hành quá trình tẩy cặn. Đèn  sáng liên tục để báo rằng quá trình tẩy cặn bắt đầu the




Sáng báo hiệu bạn cần mở vòi hơi sang vị trí I.






Quan trọng!

Nước có chứa axit loãng chảy từ vòi nước nóng và cà phê. Cần thận để tránh tiếp xúc.

6. Xoay nút lấy hơi (A21) nửa vòng ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí I. Dung dịch tẩy cặn chảy ra theo vòi cappuccino vào bình chứa đặt bên dưới. Quá trình tẩy cặn thực hiện 1 loạt các bước rửa và nhấn nút dừng để bỏ qua bước. Khoảng cách giữa mỗi lần rửa cách nhau vài phút.

Sau 25 phút, bình nước cạn và đèn  chớp nhảy. Xoay nút vòi hơi theo chiều kim đồng hồ về vị trí 0.

7. Thiết bị đã sẵn sàng rửa bằng nước sạch. Đổ thùng đựng nước tẩy cặn để bên dưới vòi, lấy bình nước ra rửa sạch và cho nước sạch vào đến mức Max và gắn bình nước vào, đèn (biểu tượng hơi nước) chớp tắt. 
8. Đặt thùng chứa nước rỗng dưới vòi cà phê và vòi cappuccino (hình. 31).
9. Xoay nút lấy hơi/ nước nóng đến vị trí I. Nước nóng sẽ chảy ra từ vòi cappuccino, sau đó chảy ra từ vòi cà phê.
10. Khi bình nước đã hết, sẽ xuất hiện biểu tượng  và đèn chớp nhảy ở thanh điều khiển. Xoay nút lấy hơi/nước nóng về vị trí 0.

- Đổ thùng đựng nước rửa, tháo bình nước và gắn lõi lọc nước (nếu có), cho nước sạch vào đến mức Max và gắn bình nước vào, đèn hơi nước chớp tắt.
- Đặt thùng chứa nước rửa dưới vòi cappuccino.
- Xoay vòi hơi/nước nóng đến vị trí I. Việc rửa sẽ tiếp tục với vòi cappuccino.
- Khi hoàn tất, đèn vòi hơi  sẽ chớp ở thanh điều khiển, Xoay vòi hơi/nước nóng về vị trí 0.
- Cho nước vào bình đến mức Max và gắn vào máy.

Quá trình tẩy cặn hoàn tất.

Lưu ý!

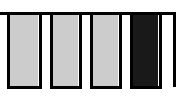




- Nếu quá trình tẩy cặn không được hoàn thành chính xác (ví dụ: bị ngắt điện), bạn nên lập lại cả quá trình;
- Sau khi tẩy cặn, khay đựng bã cà phê (A13) có nước là bình thường.
- Nếu bình nước không được làm đầy đến mức Max, cuối quá trình tẩy cặn, thiết bị có thể yêu cầu rửa thêm lần thứ 3 để đảm bảo sạch chất tẩy cặn bên trong máy.










18. Cài đặt độ cứng của nước

Máy được đặt mặc định độ cứng là "4". Máy cũng có thể được lập trình theo độ cứng của nước tùy vào nguồn nước sử dụng để máy cần được khử cặn thường xuyên hơn.









18.1 Đo độ cứng của nước

- Lấy giấy "TOTAL HARDNESS TEST" (D1) trong thùng máy (kèm theo sách hướng dẫn bằng tiếng Anh).
- Ngâm giấy hoàn toàn trong một cốc nước trong một giây.
- Lấy giấy ra khỏi nước và lắc nhẹ. Sau khoảng một phút – giấy sẽ hiện màu ô 1-2-3 hay 4 tùy thuộc vào độ cứng của nước. Mỗi ô vuông tương ứng với một cấp độ.
-

Mức chỉ trên giấy	Độ cứng	Mức thiết lập tương ứng
	Nước mềm	
	Vừa	 

	Nước cứng	  
	Rất cứng	   









18.2 Cài đặt độ cứng của nước





















- Đảm bảo thiết bị đã được tắt (nhưng vẫn kết nối điện và công tắc chính (A6) ở vị trí I);
- Nhấn giữ nút  (B5) ít nhất 5 giây.
Đèn ,  và  nhấp nháy cùng lúc;
- Nhấn nút  (B2) để thiết lập độ cứng của nước (được đo bởi giấy đo mức nước cứng).
- Nhấn nút    (B9) để xác nhận việc thiết lập.

19. Thông số kỹ thuật

Điện áp:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Công suất:	1450W
Áp suất:	1.5MPa (15 bars)
Thể tích bình nước:	1.8 l
Kích thước LxDxH:	240x440x360 mm
Chiều dài dây điện:	1150 mm
Trọng lượng:	9.2 kg
Sức chứa ngăn cà phê hạt:	250 g

20. CÁC LỖI MÁY THÔNG BÁO BẰNG ĐÈN HAY GẤP

THÔNG BÁO	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
<p>Đèn đám mây chớp</p> 	Máy báo mở nút vận của vòi hơi/nước sôi	Vặn nút về vị trí I
<p>Đèn nước chớp</p> 	Báo lỗi bình nước	Gắn lại bình nước hoặc kiểm tra xem bình nước hết nước cần đổ thêm
<p>Đèn nước sáng</p> 	Bình nước chưa được gắn vào máy hoặc gắn sai	Kiểm tra bình nước và gắn lại vào máy
<p>Đèn học bã chớp</p> 	Hộc đựng bã cà phê đầy	Kéo khay nước và hộc đựng bã cà phê, sau đó vệ sinh sạch sẽ
<p>Đèn học bã sáng</p> 	Chưa gắn hộc bã cafe	Kiểm tra và gắn lại hộc bã cafe
<p>Đèn học cafe và tam giác chớp</p> 	Cà phê xay quá mịn Bộ lọc nước có thể bị nghẹt	Chỉnh cà phê thô hơn như hướng dẫn hình 13 Kiểm tra lại bộ lọc nước
<p>Đèn tam giác chớp</p> 	Hết cà phê hạt	Kiểm tra và cho thêm cà phê
<p>Chớp đèn học bã cafe và đèn tam giá sáng</p>  <p>FLASHING ON</p>	Chọn chức năng cafe bột nhưng chưa bỏ cafe bột vào khay nắp phía trên(hình A4) Hoặc khay cafe bột bị ghẹt	Kiểm tra khay cafe bột và cho cafe bột trước khi pha cafe
<p>Đèn tẩy cặn chớp sáng</p>	Máy báo tẩy cặn	Tẩy cặn cho máy dùng thuốc vệ sinh tẩy cặn

    <p>FLASHING</p>		
<p>Đèn học café và tam giác cùng chớp sáng</p>     <p>FLASHING</p>	<p>Café xay ra quá nhiều</p>	<p>Chỉnh lại chế độ xay café ít hơn hoặc độ mịn nhỏ lại</p>
<p>Đèn học café và tam giác cùng sáng</p>    	<p>Máy bị hụt nước, cần mời lại nước. Do café quá mịn hoặc máy bị nghẹt nước.</p>	<p>Xoay núm vặn nước sôi tới vị trí I. Nước sẽ tự động bơm ra và dừng lại. Xoay núm vặn lại vị trí 0 và sử dụng bình nước thường. Nếu đèn vẫn báo thì kiểm tra bình nước đã gắn chặt vào máy</p>
<p>Đèn tam giác sáng</p>     <p>ON</p>	<p>Phần bên trong máy cần được vệ sinh hoặc lỗi hệ thống</p>	<p>Vệ sinh bên trong máy, vệ bộ lọc café. Nếu vẫn báo thì liên hệ trung tâm kỹ thuật để được hỗ trợ</p>
<p>Đèn tam giác chớp</p>     <p>FLASHING</p>	<p>Chưa gắn bộ lọc café vào máy</p>	<p>Kiểm tra và gắn lại bộ lọc như phần 16.9</p>

MỘT SỐ LỖI HAY GẶP KHI SỬ DỤNG VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
<p>Café pha không nóng</p>	<p>Tách café chưa được làm ấm</p>	<p>Làm ấm tách trước khi pha</p>
	<p>Máy tạm dừng sử dụng một thời gian</p>	<p>Nhấn nút rửa máy, sau đó pha café</p>
	<p>Chỉnh nhiệt độ máy ở mức thấp</p>	<p>Chỉnh máy ở mức nhiệt cao hơn</p>
<p>Café không đậm hoặc không có lớp crema</p>	<p>Café bột chỉnh máy xay mức quá thô Sử dụng không đúng loại café bột</p>	<p>Chỉnh máy xay mịn hơn Sử dụng đúng loại café bột cho espresso</p>
<p>Café chảy chậm hoặc nhỏ giọt</p>	<p>Máy xay chỉnh quá mịn</p>	<p>Chỉnh máy xay cho café thô hơn</p>

Không lấy được bộ lọc cafe	Máy bị tắt ngang	Bật lại máy cho máy tự động rửa, sau đó tắt máy và chờ khoảng 30s
Sau khi tẩy cặn máy vẫn báo rửa máy	Khi rửa máy nhưng lượng nước chưa đủ	Làm theo hướng dẫn rửa máy và lấy nước sôi
Đánh sữa có bọt lớn	Sữa không lạnh hoặc loại sữa không phù hợp	Sử dụng sữa lạnh 5 độ
Sữa đánh không có form bọt	Vòi sữa cần được vệ sinh	Tháo ống vòi sữa bên ngoài và vệ sinh
Vòi sữa hơi tự động dừng	Thiết bị tự động ngắt	Chờ khoảng 30s -1 phút và thử lại
Thiết bị không lên nguồn	Dây nguồn lỏng	Kiểm tra lại công tắc nguồn hoặc dây nguồn điện
Cafe chảy chỉ 1 vòi	1 vòi cafe bị nghẹt	Vệ sinh vòi cafe như hướng dẫn 16.7