Espresso Coffee Machine

INSTRUCTION MANUAL

Model: Perfetto P.08

Please read this Instruction Manual and the safety instructions before operating the appliance!

Homemaker
espresso maker with coffee pod

Thank-you on your purchase!

This homemaker coffee machine is manufactured with great care.

If you look after it properly it will reward you with many years of good service.

Before using your new machine,please read this operating manual carefully, paying particular attention to the safety precautions.

content

Safety precautions
  Notes on this operating manual
  Unpacking
Starting up
  – Before using for the first time
  – Coffee pod type can be used
  – overview of machine parts and controls
  – Filling/refilling the water tank
  – Flushing out the machine/internal piping
Brewing coffee
  – Refill hydraulic circuit when water tank is out of water during brewing
  – Programming coffee volume.
Energy saving mode
Cleaning
  – Emptying the coffee pod container/drip tray
  – clean the coffee machine.
Decalcification.
Factory reset.
Steaming out/storage/transportation.
Troubleshooting
Technical data.

Please take time to read these safety precautions carefully before connecting your machine to the power supply. It is essential to follow them and the operating instructions.

– Always pull out the power plug before:
– Relocating the machine
– Cleaning or maintenance
– Long periods of disuse
– Never clamp or run the power cable over sharp corners or edges
– Danger of electric shock! Damaged power cables may only be replaced at the customer service centre
– Danger of electric shock! Never touch the power plug/socket/cable or the machine with damp or wet hands. Never unplug by pulling out the power cable; always remove the plug
– If you need an extension cable, make sure it is suitable for your machine (3-pole grounded, 1.5 mm2 conductor cross-section), and lay the cable to avoid tripping
– Danger of scalding! Never move the machine during operation!
– Never operate the machine without water
– Always make sure there is water in water tank not less than minimum level.
– Danger of burning! Never touch very hot parts of the machine (e.g. brew unit during operations)
– Danger of scalding! Do not touch the steam or water jets
– Danger of scalding! Do not move the operating lever when the machine is still under pressure making coffee
− Do not use the machine in case of:
– Faulty operation
– Damaged power cable
– After falling or other damage In such cases immediately have the machine checked and repaired if necessary at the customer service centre
– Choose a dry, stable and level support surface not immediately underneath the power point, at least 60 cm away from the washbasin and taps
− Never place on flammable/fusible surfaces or equipment
− Never place the machine or power cable on or nearer than 50 cm to hot surfaces or open flames.
− Never cover the machine during operation
− Keep children away from the machine during operation
– Only use the machine in dry rooms
– Danger of tripping! Do not let the power cable hang down
− This machine is only intended for household use
− Pull out the power plug and allow the machine to cool down completely before cleaning and or Maintenance
− To prevent damage, never use replacement parts or accessories not recommended by the manufacturer
− This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely , Young children should be supervised to ensure that they don’t play with the appliance .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– Farm houses;
– By clients in hotels, motels and other residential type environments;
– Bed and breakfast type environments.

Notes on this operating manual

This operating manual cannot cover all possible circumstances. For further information or in case of Problems not adequately covered in this operating manual, please contact Perfetto

Please keep this operating manual safe and pass it on to the next user.

Unpacking

- Remove your espresso coffee machine from its packaging
- After unpacking, please check that the following parts are included:
  1. Water tank
  2. Coffee Machine
  3. Manual

Note:

- Check that your home power supply voltage is the same as marked on the machine rating plate
- Destroy all the plastic bags to prevent danger to children!

Tip:

Keep the packaging for transporting the machine (e.g. for removals, servicing, etc.)

Note:

You mind find a little water remaining in the machine. In order to ensure that this machine works perfectly, it was tested with water before leaving the factory.

Starting Up

Before using for the first time

Caution: Improper handling of electrical equipment is dangerous and can be lethal. Please pay attention to the safety precautions in this manual, in particular the following:

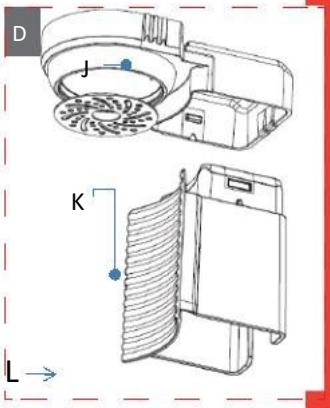
- Danger of scalding beware of hot water.
- Do not operate the machine with an empty water tank or water is less than MINIMUM level.
- Do not open the handle when the machine is brewing.
- Always pull out the power plug before cleaning the machine.
- Only use the machine in a dry room.

Thoroughly rinse out the water tank with fresh water before using for the first time. Clean the coffee machine using a damp cloth only.

Coffee pod type can be used:

- **This coffee machine can use Nespresso coffee pod.**

Overview of machine parts and controls



No.	Name
A	Handle
B	Buttons
C	Dispenser
D	Drip tray set
E	Wall
F	Water tank cover
G	Water tank (removable)
H	Power cord
I	Main switch
J	Used coffee pod container
K	Drip tray cover
L	Drip tray (removable)

Fill/refill water tank

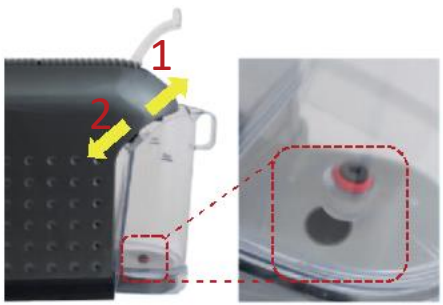
Before using for the first time or after long pauses (e.g. holidays) the machine must be flushed out. This short procedure can flush out and cleans the internal piping thoroughly.

There are two ways to fill the water tank: directly into the machine, by using for example a jug, or by removing the water tank.

Filling without removing the tank

– raise the water tank lid

– Fill the tank up to the “MAX” mark with cold fresh water (the maximum capacity is 0.8 litre), or at least the “Min” mark .



Filling by removing the water tank

– Hold the water grip at tilting angle as shown in direction 1 to remove the water tank from the machine.

– Fill the tank up to the “MAX” mark with cold fresh water (the maximum capacity is 0.8 litre). or at least the “Min” mark .

– Slide the water tank slowly on water tank base, when the water tank outlet is inserted in the inlet receptacle, pushing firmly on the water grip as shown in direction 2 to lock the water tank .

Flushing out the machine and internal piping

Fill water tank to maximum level.

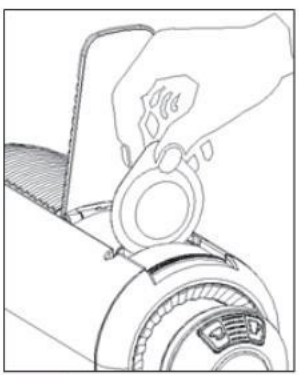
Plug in the appliance and turn it on.

The lights on the control buttons are blinking , the lights in used-capsule container is lighted in blue which goes off after 1 minute .

Tips: you can check easier if the used container is full or not when the blue light is on.

The lights at buttons become steady when the machine is heated up, heating up time is 45 seconds approximately.

Press the lungo coffee button, wait for the appliance to complete the flush out.
– Before pressing the button, make sure that:
– The handle is closed without coffee pod inside.
– The water tank is full.
– The water tank is firmly in place, otherwise water may leak
– The drip tray with the used coffee pod container is completely inserted (never operate the machine without drip tray set (part D shown in “Overview of machine parts and controls”), or hot water will run out when opening handle.)
– A large bowl (250ml size or above) is placed under the dispenser.
press the lungo coffee button to start flush out.
– Open the handle when the flush out process stopped automatically.
– Empty the cup.
– Flush out cycle is finished.



Brewing coffee

– Place an empty cup under the dispenser. For small cups, low down the dispensing spout.

1. Move the handle back completely
2. Insert a coffee pod to fall straight into the compartment correctly.
3. Close the handle firmly to load the coffee pod.
4. Press the desired coffee button only once
5. The selected button will blink and the machine is brewing coffee, dispensing will stop automatically when reaching the default brewing time (25s for espresso, 40s for lungo),default setting can be programmed, please refer to “how to program volume” instruction.
Raise the handle to eject the used capsule into the container.
Close the handle.

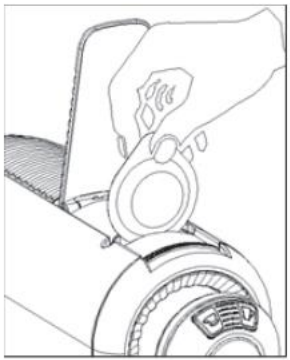
Tips: When using the cold machine (for example, using the machine in the morning or idle time longer than 1 hour), it is suggested to brew water first in order to remove the residual taste of the last cup.

Refill hydraulic circuit when water tank is out of water

** It is strongly suggested to be sure there is enough water in the tank before making coffee, minimum level at least.*

In case water is running out during coffee brewing, you can stop it by pressing the selected button which is blinking.
Leave the machine to cool down for 2 minutes, open the handle to eject the used coffee pod (the handle opening force may be a little bigger than usual). CAUTION: Beware of hot steam: danger of scalding!
Flush out the machine in accordance with “Flushing out the machine and internal piping”.

Programming the coffee volume.



Be sure there is enough water in the tank before programming coffee volume.Make sure the water tank is in place before brewing. Because there is hot cleaning water come out during heating up. Beware of hot water: Danger of scalding

– Place an empty cup under the dispenser. For small cups, low down the dispensing spout.

1. Raise the handle back completely
2. Insert a coffee pod into the compartment gently.
3. Close the handle firmly to load the coffee pod.
4. Press the desired button and keep it pressed down, once the desired volume has been reached, release the button, now the button is reprogrammed.

5. After the programming, the brewing time will be recorded in memory. for next use, by clicking the button normally (ie, press once.)

Do the same for other buttons if required.

OR

Volume range: controlled by time from 13 s~ 90 s (25ml ~150ml based on espresso button & lungo button) default time is 25s for small cup and 40s for large cup.

When programming process is finished, leave the machine for 30 seconds for cool down prior to open handle.

CAUTION:
– Beware of hot steam: danger of scalding!

Tips: the blinking frequency is 1 second 1 blink, hence, you can counter the blinks to know the brewing time.

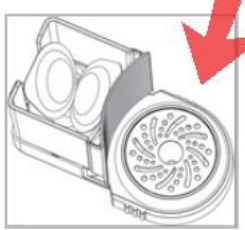
Energy saving mode.

The machine enters energy saving model automatically once the machine is idle for 15 minutes, the 2 buttons will flash cyclically in energy saving mode.
To quit energy saving mode, please press either espresso button or lungo button, appliance will start to warming up with lights blinking, when the buttons are lit steadily, the machine is ready to brew coffee.

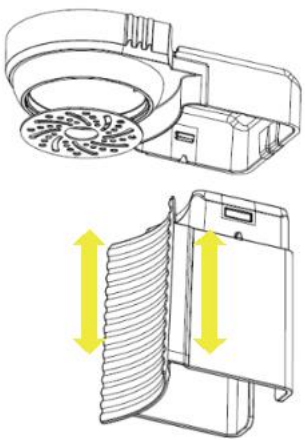
Emptying the coffee pod container and drip tray

The coffee pod container holds around 10 used coffee pod
we recommend emptying the used coffee pod container and the drip tray every day, you can see if the used coffee pod container is full or not while the blue light is on in the used coffee pod container.

1. Raise the handle to ensure there is no coffee pod inside the brewing compartment.
2. Raise the dispensing spout up if it is in low position.
3. Hold the drip tray firmly and pull it out by lifting gently.
4. Dispose of used coffee pod and drip tray.
5. The used coffee pod container can be detached, if necessary, from the lower drip tray (snaplock).
6. rinse out the drip tray set with fresh water.
7. Remove the water from the drip tray, rinse out the water tank with fresh water.
8. After emptying/cleaning, reassemble the parts in reverse order and insert them back to machine in place.
Important: the plastic parts of the machine are not dishwasher safe.



Clean the coffee machine
– Always pull out the power plug before cleaning the machine
– Never immerse the machine in water or clean it under running water
− Clean the machine with a dry cloth
– Never use abrasive cleaning agents or materials (use e.g. dry rags or kitchen paper)



Decalcification / Maintenance

Drinking water varies according to region. The lime particles in hard drinking water are deposited as residues in the machine and can block the piping and cause damage.
To prevent this, be sure to decalcify the machine at the very least after making 300 to 400 cups of coffee or, in any case if the output falls significantly or, after one or two months.
Decalcification must be done correctly to prevent damage. So it is essential to follow these instructions.

Important:
– Never clean the machine with vinegar. This causes damage and makes your coffee taste bad
– Damage caused by incorrect decalcification or failure to decalcify is not covered by the guarantee
– Caution: beware of hot water!

1. Recommendations: purchase commercially available decalcifier (decalcifying liquid), diluted according to the manufacturer's instructions; pour the mixture in the water tank
2. Make sure there is no coffee pod inside the machine.
3. Place a large bowl under the dispensing head to collect the decalcification diluted and lime residues
4. Fill the water tank with water to maximum mixed with decalcifying solution, make sure the solution is dissolved completely.
5. Press the lungo button to run decalcifying water as you would do for brewing coffee normally, repeat for several times to run out the entire tank water.
6. Repeat the process to run another tanks of water mixed with decalcifying solution.
7. Repeat the process to Flush out the intern circuit with a tank of fresh water (without the decalcifying solution) to clean the internal circuit completely.
8. Flush out the intern circuit with fresh water to remove the decalcifying solution

Factory reset

In case you want to have the default setting of the machine, please follow below instruction

a. Turn off the machine.

b. Press the lungo button and keep the button pressed, then switch on the machine simultaneously, release the button after 3 seconds or when you see the buttons flash. if the machine is warming up after reset, the machine will flash more than twice).

c. After above operation, the machine is reset to factory default setting- the following parameters are reset:

1. Coffee brewing time,
   -25s (50ml)
   -40s (90ml)

After the reset, machine can start to work when the lights are steady.

TIPS:

Make the reset when machine is warmed up so that you can see flash signal easier.

Steaming out / Storage / Transport

Steaming out

– Prior to long periods of disuse or for storage or transport at temperatures below 5 °C, it is essential to steam out the machine. This removes water from the system to prevent internal frost damage.

– Turn on the machine

– Empty the water tank and place it in its position.

– Put an empty cup under the coffee dispensing spout.

– Press “lungo” button to start brewing.

– Steaming out now commences.

After the pump stops automatically, the steaming out process is completed.

– Turn off the machine and unplug.

CAUTION:

– Beware of hot steam: danger of scalding!

Trouble Shooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No coffee is brewed.	The water tank is empty.	Fill water in water Follow first use
The coffee is not hot enough.	- Cup / mug is cold. - Scale build-up in machine.	- Preheat cup / mug. - Descale. - For cold machine, brewing a cup of water to warm up the circuit.
Coffee pod can't drop down	- The used coffee pod container is full. - Coffee pod is deformed after brewing.	- Empty the used coffee pod container. - Push it down with finger.
Steam when handle opened.	- Opened the handle too quick when brewing finished.	- Leave a few seconds to let the residual pressure to escape.
Water on table.	- Water tank is leaking. - Drip tray is full of water. - When brewing finished, opened the brewing chamber without drip tray set in place.	- Check if the valve on water tank is stuck. - Empty the drip tray. - Make sure the drip tray set is in place.
Coffee pod droped down directly to used coffee pod container.	- Coffee pod deformed	- Try it again with slight different angle. - Use a new coffee pod.
Occasional drops drip out of the dispensing head.	- The heater is keeping warm.	Occasional drops are normal, it is not a defect
Coffee comes out in drips/ the handle is hard to open.	- The ground coffee in coffee pod is too fine to pass water.	- Wait for 3 minutes to open the handle and change to a new coffee pod . - Suggest to use Nespresso coffee pod

Technical data:

Rated Voltage:	220-240V AC
Rated Frequency:	50Hz
Rated Power:	1,260W
N.W./G.W.:	3.1/3.5 kg appr.
Pump Pressure:	Max. 19 Bars
Water Tank Capacity:	0.8L
Size:	118mm(W)* 365mm(L) * 250mm(H)
Protection Class:	I

Perfetto International Pty Ltd

ABN: 81 146 640 968

8/435 Williamstown Road, Port Melbourne, VIC 3207, Australia

Perfetto Viet Nam Co., Ltd

MST: 0310608782

594-596 Cong Hoa, Ward 13, Tan Binh District, HCMC, Vietnam

MÁY PHA CÀ PHÊ ESPRESSO

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: Perfetto P.08

Vui lòng đọc Hướng dẫn sử dụng này và các hướng dẫn an toàn trước khi vận hành thiết bị!

Máy pha cà phê viên nén

Chào mừng đến với Perfetto Coffee!

Máy pha cà phê viên nén của Perfetto được sản xuất và gia công với chất lượng tuyệt vời.

Nếu được chăm sóc cẩn thận và đúng kỹ thuật, máy pha cà phê Perfetto P.08 sẽ có thể hoạt động bền bỉ với hiệu năng cao trong nhiều năm.

Đọc kỹ sổ tay hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, ngay cả khi bạn đã quen thuộc với loại sản phẩm này. Các biện pháp phòng ngừa an toàn được cung cấp bên trong để giúp giảm thiểu nguy cơ hỏa hoạn, điện giật và chấn thương mà người dùng cần tuân thủ theo một cách chính xác.

Mục lục

Biện pháp phòng ngừa an toàn
- Ghi chú về hướng dẫn vận hành máy pha cà phê
- Mở đóng gói sản phẩm

Bắt đầu
- Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên
- Các loại viên nén phù hợp
- Tổng quan về các bộ phận của thiết bị
- Cách đổ nước và sử dụng bình chứa nước
- Xả máy và đường ống bên trong thiết bị

Pha cà phê
- Đổ nước khi bình chứa nước bị hết trong quá trình pha cà phê
- Thiết lập lượng cà phê

Chế độ tiết kiệm năng lượng

Vệ sinh thiết bị
- Làm sạch khay chứa bã cà phê
- Vệ sinh máy pha cà phê

Khử cặn

Khôi phục cài đặt gốc

Bảo quản và vận chuyển

Thông số kỹ thuật

Vui lòng dành thời gian đọc kỹ các biện pháp phòng ngừa an toàn này trước khi kết nối máy của bạn với nguồn điện. Điều cần thiết là phải tuân theo chúng và các hướng dẫn vận hành

- Luôn rút phích cắm điện trước khi.
- Di chuyển/Rời thiết bị.
- Vệ sinh hoặc bảo dưỡng/bảo trì thiết bị.
- Sau một thời gian dài không sử dụng.
- Không gập, bẻ cong, kéo căng hoặc làm hỏng dây nguồn và bảo vệ nó khỏi các cạnh sắc và nguồn nhiệt.
- Cảnh báo nguy cơ điện giật! Trong trường hợp dây cáp nguồn điên bị hỏng, hãy thay thế tại Trung tâm dịch vụ khách hàng.
- Cảnh báo nguy cơ điện giật! **NGHIÊM CẤM** chạm vào phích cắm điện / Ổ cắm điện / Dây cáp nguồn điện hoặc thiết bị bằng tay khi ẩm ướt. Không bao giờ được rút phích cắm ra khỏi ổ điện bằng cách kéo dây cáp nguồn.
- Trong trường hợp cần phải sử dụng dây cáp nối mở rộng, hãy đảm bảo rằng dây cáp mở rộng phù hợp với thiết bị (nối đất 3 cực, tiết diện dây dẫn 1,5 mm2), và thiết lập đường dây điện hợp lý để tránh nguy cơ bị vấp ngã.
- Cảnh báo nguy cơ gây bỏng! Không bao giờ di chuyển thiết bị trong khi vận hành!
- Không bao giờ vận hành thiết bị mà không có nước trong bình chứa.
- Luôn đảm bảo có nước trong bình chứa, không ít hơn mức độ tối thiểu.
- Cảnh báo cháy nổ! Trong quá trình vận hành, một số bộ phận hoặc bề mặt của thiết bị sẽ nóng lên. Do đó, **NGHIÊM CẤM** chạm vào các bộ phận hoặc bề mặt này (Ví dụ: nước trong khay đựng viên nén).
- Cảnh báo nguy cơ gây bỏng! Không được chạm vào hơi nước hoặc tia nước.
- Cảnh báo nguy cơ gây bỏng! Không di chuyển cần/tay vận hành của thiết bị trong quá trình thiết bị tạo áp suất để pha cà phê
- Không sử dụng máy trong trường hợp:
- Thiết bị hoạt động bị lỗi trong quá trình sử dụng và vận hành.
- Dây cáp nguồn bị hỏng.
- Sau khi thiết bị bị rơi hoặc các vấn đề hư hỏng khác của thiết bị Trong trường hợp này, ngay lập tức đưa thiết bị đi kiểm tra và sửa chữa nếu cần thiết tại trung tâm dịch vụ khách hàng.
- Lựa chọn bề mặt khô ráo, ổn định và bằng phẳng để thiết lập thiết bị. Không để dưới ổ cắm điện; để cách bồn rửa và/hoặc vòi nước ít nhất 60 cm.
- Không bao giờ đặt lên các bề mặt hoặc thiết bị dễ cháy hoặc dễ nóng chảy.
- Không bao giờ đặt thiết bị hoặc dây cáp nguồn lên trên hoặc gần hơn 50cm đối với các bề mặt nóng hoặc ngọn lửa.
- Không bao giờ được che/phủ thiết bị trong quá trình hoạt động.
- Để trẻ em tránh xa thiết bị trong quá trình vận hành.
- Chỉ nên sử dụng máy trong điều kiện khô ráo.
- Cảnh báo nguy hiểm khi vấp ngã! Không để dây cáp nguồn điện bị treo và/hoặc vướng đường đi.
- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình.
- Rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh, sửa chữa, và bảo trì.
- Để tránh hư hỏng, không bao giờ được sử dụng các bộ phận hoặc linh kiện thay thế không được khuyến nghị bởi nhà sản xuất.
- Thiết bị này không dành cho trẻ em hoặc những người suy giảm thể lực, cảm giác, năng lực tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng. Trừ khi chúng được người có trách nhiệm giám sát đầy đủ để đảm bảo rằng chúng có thể sử dụng thiết bị một cách an toà. Trẻ em cần phải được giám sát để đảm bảo chúng không chơi đùa với thiết bị này.

Nếu dây cáp nguồn cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.

Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Tại khu vực nhà bếp của nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- Tại các trang trại, nông trường;
- Tại khách sạn, nhà nghỉ bởi khách hàng; và/hoặc các môi trường dân cư khác;
- Bữa sáng hoặc bữa ăn nhanh.

Ghi chú về hướng dẫn vận hành máy pha cà phê

Hướng dẫn vận hành này không thể bao gồm tất cả các trường hợp có thể xảy ra. Để biết thêm thông tin hoặc trong trường hợp các vấn đề không được đề cập đầy đủ trong sách hướng dẫn vận hành này, vui lòng ký hợp đồng với Perfetto.

Vui lòng giữ sách hướng dẫn vận hành này an toàn và chuyển nó cho người dùng tiếp theo.

Mở đóng gói sản phẩm

Gỡ máy pha cà phê Espresso của bạn khỏi hộp đóng gói/bao bì.
Sau khi mở hộp thiết bị, vui lòng kiểm tra xem các bộ phận sau đã được bao gồm trong đóng gói:
1. Bình chứa nước.
2. Máy pha cà phê.
3. Sách hướng dẫn sử dụng.

Lưu ý:

Kiểm tra xem điện áp nguồn điện tại nhà của bạn có giống như được đánh dấu trên bảng thông số của máy hay không.
Tiêu hủy tất cả các túi ni lông để tránh nguy hiểm cho trẻ em!

Mẹo:

Hãy giữ bao bì để vận chuyển thiết (ví dụ: để loại bỏ, bảo dưỡng, v.v.)

Lưu ý:

Bạn có thể thấy một ít nước còn sót lại trong máy. Để đảm bảo rằng chiếc máy này hoạt động hoàn hảo, nó đã được thử nghiệm với nước trước khi xuất xưởng.

Bắt đầu

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

Thận trọng: Xử lý thiết bị điện không đúng cách rất nguy hiểm và có thể gây chết người. Hãy chú ý đến các biện pháp phòng ngừa an toàn trong sách hướng dẫn này, đặc biệt là những điều sau:

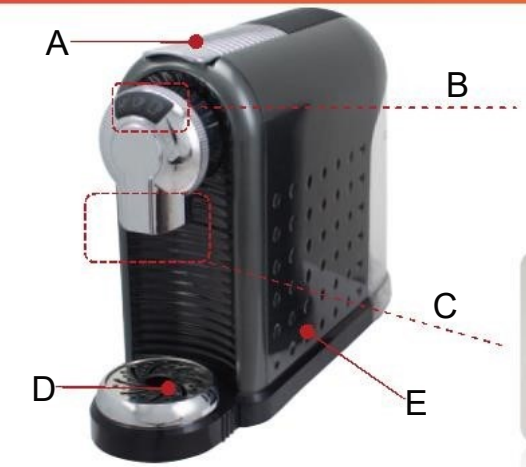
- Nguy cơ bỏng nước: cẩn thận với nước nóng trong thiết bị.
- Không vận hành máy với bình chứa nước bị cạn hoặc mức nước thấp hơn mức TỐI THIỂU.
- Không mở cần/tay vận hành thiết bị khi máy đang chiết xuất cà phê.
- Luôn rút phích cắm điện trước khi vệ sinh máy.
- Chỉ sử dụng máy trong phòng khô ráo.

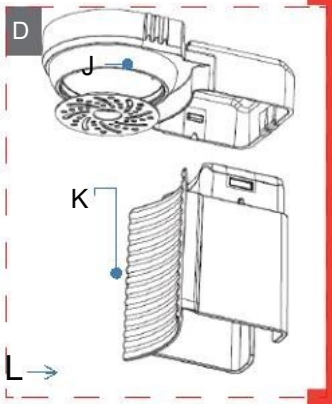
Rửa kỹ bình chứa nước bằng nước sạch trước khi sử dụng lần đầu tiên. Chỉ lau máy pha cà phê bằng khăn ẩm.

Loại viên nén cà phê có thể sử dụng với thiết bị:

- Máy pha cà phê này có thể sử dụng viên nén cà phê của Nespresso

Tổng quan về các bộ phận của thiết bị





Kí hiệu	Tên linh kiện
A	Cần/Tay vận hành
B	Nút bấm
C	Vòi chiết xuất
D	Khay hứng nước trên
E	Bề mặt bên thiết bị
F	Nắp bình nước)
G	Bình chứa nước (có thể tháo rời)
H	Dây cắm điện
I	Công tắc chính
J	Hộp đựng bã viên nén đã sử dụng
K	Nắp khay hứng nước
L	Khay hứng nước dưới (có thể tháo rời)

Cách đổ nước và sử dụng bình chứa nước

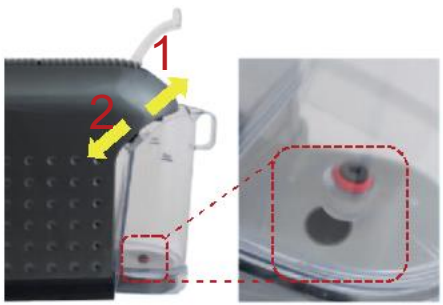
Trước khi sử dụng lần đầu tiên hoặc sau khi tạm dừng sử dụng một thời gian, máy phải được xả sạch. Quy trình ngắn này có thể xả sạch và làm sạch triệt để đường ống bên trong.

Có hai cách để đổ đầy nước vào bình chứa nước: trực tiếp vào máy, bằng cách sử dụng một cái bình; hoặc bằng cách tháo bình chứa nước ra.

Đổ đầy bình chứa nước mà không cần tháo bình chứa:

– Mở nắp bình chứa nước

– Đổ đầy nước lạnh vào bình chứa đến vạch “MAX” (dung tích tối đa là 0.8 lít), hoặc ít nhất là vạch “MIN”.



Đổ đầy bình nước bằng cách tháo bình chứa nước:

–Giữ tay cầm nước ở góc nghiêng theo hướng 1 để tháo bình chứa nước ra khỏi máy.

– Đổ đầy nước lạnh vào bình chứa đến vạch “MAX” (dung tích tối đa là 0.8 lít), hoặc ít nhất là vạch “MIN”.

– Trượt két nước từ từ trên đế két nước, khi đầu ra két nước lắp vào khay chứa nước, ấn mạnh vào tay nắm nước như hình 2 để khóa két nước.

Xả máy và đường ống bên trong thiết bị

Đổ đầy bình nước đến mức tối đa.

Cắm điện và bật thiết bị.

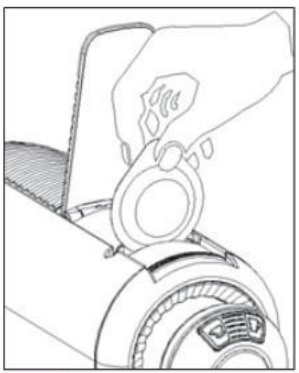
Đèn trên các nút điều khiển sẽ nhấp nháy. Đèn trong “hộp đựng bã viên nén đã qua sử dụng” sẽ sáng màu xanh lam và sẽ tắt sau 1 phút.

“Hộp đựng bã viên nén đã qua sử dụng” sẽ sáng đèn khi đã đầy.

Đèn ở các nút trở nên ổn định (không nhấp nháy) khi máy được làm nóng, thời gian làm nóng khoảng 45 giây.

Nhấn nút cà phê lungo, đợi thiết bị hoàn tất việc xả.
- Trước khi nhấn nút, hãy đảm bảo rằng:
- Tay cầm được đóng lại không có bã cà phê bên trong.
- Bình chứa nước đầy.
- Bình nước được đặt chắc chắn, nếu không nước có thể bị rò rỉ.
- Khay hứng nước với hộp chứa bã viên nén đã sử dụng cần được lắp chắc chắn (không bao giờ vận hành máy mà không có bộ khay nhỏ giọt (phần D được trình bày trong "Tổng quan về các bộ phận của thiết bị"), nếu không nước nóng sẽ chảy ra khi mở tay cầm)
- Một cốc lớn (cỡ 250ml trở lên) được đặt bên dưới bộ vòi chiết xuất. Nhấn nút "pha nhiều cà phê" (Lungo Coffee) để bắt đầu xả.

- Mở tay cầm khi quá trình xả tự động dừng lại.
- Đổ nước trong cốc.
- Chu kỳ xả nước kết thúc.



Pha cà phê

– Đặt một cốc/ly rỗng bên dưới bộ phận chiết xuất. Đối với các cốc/ly nhỏ, hãy hạ thấp vòi chiết xuất/pha chế.

1. Nâng toàn bộ tay cầm về phía sau
2. Đặt viên nén cà phê vào ngăn một cách chính xác và cẩn thận.
3. Đóng chặt tay cầm.
4. Nhấn nút pha cà phê mong muốn (chỉ nhấn một lần)
5. Nút đã chọn sẽ nhấp nháy và máy sé bắt đầu pha cà phê. Việc pha chế sẽ tự động sẽ dừng lại khi đạt đến thời gian pha mặc định (25 giây cho espresso, 40 giây cho lungo), cài đặt mặc định có thể được lập trình, vui lòng tham khảo hướng dẫn cách "Thiết lập trình âm lượng".

Nâng tay cầm để đẩy viên nén đã sử dụng vào hộp đựng viên nén đã qua sử dụng.
Đóng tay cầm.
Lời khuyên: khi sử dụng thiết bị đang ở trạng thái nguội (ví dụ: sử dụng máy vào buổi sáng hoặc thời gian nhàn rỗi lâu hơn 1 giờ), nên xả nước trước để loại bỏ mùi vị còn sót lại của lần pha/chiết xuất trước đó.

Đổ nước khi bình chứa nước bị hết trong quá trình pha cà phê

* Bạn nên đảm bảo có đủ nước trong bình trước khi pha cà phê, mức tối thiểu ít nhất.

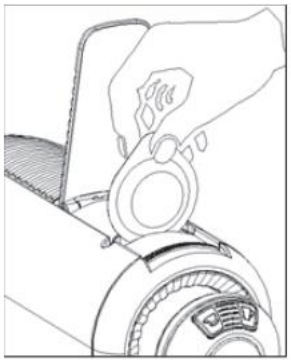
Trong trường hợp hết nước trong quá trình pha cà phê, bạn có thể dừng lại bằng cách nhấn vào nút đã chọn, cái mà đang nhấp nháy.

Để máy nguội trong 2 phút, mở tay cầm để đẩy vỏ cà phê đã sử dụng ra (trong lúc này, lực mở tay cầm có thể lớn hơn bình thường một chút).

THẬN TRỌNG: Cẩn thận với hơi nước nóng: cảnh báo nguy cơ gây bỏng!

Xả máy theo hướng dẫn tại "Xả máy và đường ống bên trong thiết bị".

Thiết lập lượng cà phê



Đảm bảo có đủ nước trong bình trước khi lập trình lượng cà phê. Đảm bảo rằng bình chứa nước đã được đặt đúng vị trí trước khi pha. Vì có nước nóng làm sạch thoát ra trong quá trình làm nóng. Cẩn thận với nước nóng: Cảnh báo nguy cơ gây bỏng!

- Đặt một cốc/ly rỗng bên dưới bộ phân phối. Đối với các cốc/ly nhỏ, hãy hạ thấp vòi chiết xuất.

1. Nâng toàn bộ tay cầm về phía sau Đặt viên nén cà phê vào ngăn một cách nhẹ nhàng. Đóng chặt tay cầm.

4. Nhấn nút pha cà phê mong muốn và tiếp tục nhấn xuống, khi đã đạt đến lượng cà phê như mong muốn, hãy thả nút ra, lúc này nút đã được lập trình lại.

5. Sau khi lập trình, thời gian pha sẽ được ghi vào bộ nhớ. Cho lần tiếp theo sử dụng, hãy ấn vào nút pha chế như bình thường (tức là, nhấn một lần.)

Làm tương tự với các nút khác nếu cần thiết

HOẶC

Giới hạn mức lưu lượng cà phê: được điều khiển theo thời gian từ 13 giây ~ 90 giây (25ml ~ 150ml dựa trên nút espresso & nút lungo) thời gian mặc định là 25 giây cho cốc/ly nhỏ và 40 giây cho cốc/ly lớn.

Khi quá trình lập trình kết thúc, hãy để máy nguội trong 30 giây trước khi mở tay cầm.

THẬN TRỌNG:
- Cẩn thận với hơi nước nóng: cảnh báo nguy cơ gây bỏng!

Lời khuyên: tần suất nhấp nháy là 1 giây/1 lần nhấp nháy, do đó, bạn có thể đếm số lần nhấp nháy để biết tổng thời gian.

Chế độ tiết kiệm năng lượng

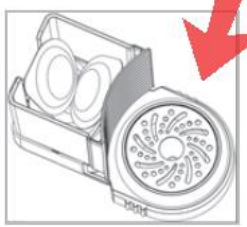
Máy sẽ tự động chuyển sang chế độ tiết kiệm năng lượng khi máy không hoạt động trong 15 phút. 02 nút sẽ nhấp nháy theo chu kỳ ở chế độ tiết kiệm năng lượng.

Để thoát khỏi chế độ tiết kiệm năng lượng, vui lòng nhấn nút espresso hoặc nút lungo, thiết bị sẽ bắt đầu nóng lên với đèn nhấp nháy, khi các nút sáng đều, máy đã sẵn sàng pha cà phê.

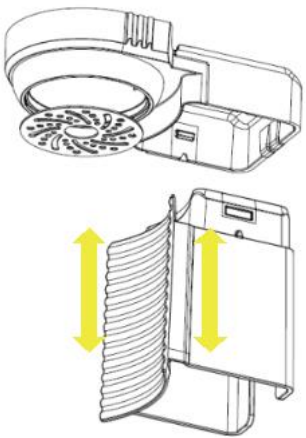
Làm sạch hộp chứa bã pha cà phê và khay hứng nước

Hộp chứa bã viên nén cà phê có thể đựng khoảng 10 viên nén cà phê đã qua sử dụng.
Chúng tôi khuyên bạn nên đổ hết bã viên nén cà phê đã qua sử dụng ở trong hộp chứa và khay hứng nước mỗi ngày. Bạn có thể kiểm tra hộp chứa bã viên nén cà phê đã sử dụng đã đầy hay chưa bằng cách kiểm tra đèn xanh lam phát sáng trong hộp chứa bã viên nén cà phê.

1. Nâng tay cầm để đảm bảo không có bã viên nén cà phê bên trong ngăn pha chế.
2. Nâng vòi chiết xuất lên nếu nó ở vị trí thấp.
3. Giữ chặt khay hứng nước và gỡ ra bằng cách nhấc nhẹ nhàng.
4. Vứt bỏ bã cà phê và nước trong khay hứng nước.
5. Hộp chứa bã cà phê đã qua sử dụng có thể được tháo rời khỏi khay hứng nước phía dưới (nếu cần).
6. Rửa sạch bộ khay hứng nước bằng nước sạch.
7. Lấy nước ra khỏi khay hứng nước, rửa sạch ngăn chứa nước bằng nước sạch.
8. Sau khi đổ / làm sạch, lắp ráp lại các bộ phận theo thứ tự ngược lại và lắp chúng trở lại vị trí của máy.
Quan trọng: các bộ phận bằng nhựa của máy không an toàn cho máy rửa bát.



Làm sạch máy pha cà phê
- Luôn rút phích cắm điện trước khi vệ sinh máy
- Không bao giờ nhúng máy vào nước hoặc làm sạch máy dưới vòi nước đang chảy
- Lau sạch máy bằng khăn khô
- Không bao giờ sử dụng các chất hoặc vật liệu tẩy rửa có tính ăn mòn (Hãy sử dụng giẻ khô hoặc giấy lau bếp)



Khử cặn / Bảo trì

Nước uống thay đổi tùy theo khu vực. Các hạt vôi trong nước uống cứng lắng lại như cặn trong máy và có thể làm tắc đường ống và gây hư hỏng.

Để ngăn điều này xảy ra, hãy đảm bảo máy được khử cặn ít nhất sau khi pha 300 đến 400 tách cà phê hoặc trong bất kỳ trường hợp nào nếu sản lượng giảm đáng kể hoặc sau một hoặc hai tháng.

Quá trình khử cặn phải được thực hiện một cách chính xác để tránh bị hư hỏng. Vì vậy, nó là cần thiết để làm theo các hướng dẫn.

Quan trọng:

- Không bao giờ lau máy bằng giấm. Điều này gây hư hỏng và làm cho cà phê của bạn có hương vị không tốt
- Những thiệt hại do quá trình khử cặn không đúng cách hoặc sẽ không được bảo hành
- Thận trọng: cẩn thận với nước nóng!

1. Khuyến nghị: mua chất khử cặn có bán trên thị trường (chất lỏng), được pha loãng theo hướng dẫn của nhà sản xuất; đổ hỗn hợp vào bình chứa nước
2. Đảm bảo không có bã viên nén cà phê bên trong máy.
3. Đặt một cái cốc/ly lớn dưới bộ phận chiết xuất để thu thập các chất vôi hóa đã pha loãng và cặn vôi
4. Đổ đầy nước vào bình chứa đến mức tối đa trộn với dung dịch khử cặn, đảm bảo dung dịch được hòa tan hoàn toàn.
5. Nhấn nút lungo để chạy nước khử cặn như cách pha cà phê thông thường, lặp lại vài lần để chạy hết nước trong bình.
6. Lặp lại quy trình để chạy một bình nước khác đã được trộn với dung dịch khử cặn.
7. Lặp lại quy trình để xả sạch toàn bộ linh kiện bên trong bằng một bình nước sạch (không có dung dịch tẩy rửa)
8. Xả sạch thiết bị bằng nước sạch để loại bỏ hoàn toàn dung dịch khử cặn.

Khôi phục cài đặt gốc

Trong trường hợp bạn muốn cài đặt mặc định của máy, vui lòng làm theo hướng dẫn bên dưới:

a. Tắt máy.

b. Nhấn nút lungo và giữ nguyên nút, sau đó bật máy đồng thời, nhả nút sau 3 giây hoặc khi bạn thấy các nút nhấp nháy. Nếu máy nóng lên sau khi đặt lại, máy sẽ nhấp nháy nhiều hơn hai lần).

c. Sau khi thao tác trên, máy được đặt lại về cài đặt mặc định của nhà sản xuất - các thông số sau được đặt lại:

1. Thời gian pha cà phê,
   - 25 giây (50ml)
   - 40 giây (90ml)

Sau khi thiết lập lại, máy có thể bắt đầu hoạt động khi đèn sáng ổn định (không nhấp nháy)

Mẹo:

Thực hiện thiết lập lại khi máy đã được khởi động để bạn có thể nhìn thấy tín hiệu đèn flash dễ dàng hơn.

Bảo quản và Vận chuyển

- Trước khi không sử dụng trong thời gian dài hoặc để bảo quản hoặc vận chuyển ở nhiệt độ dưới 5°C, điều cần thiết là phải làm sạch máy. Điều này loại bỏ nước khỏi hệ thống để ngăn ngừa hư hỏng do tình trạng đóng băng bên trong thiết bị:
- Bật máy
- Đổ hết nước vào bình và đặt vào vị trí của nó.
- Đặt một cốc rỗng bên dưới vòi pha chế cà phê.
- Nhấn nút “lungo” để bắt đầu pha cà phê.
- Quá trình hấp đã bắt đầu.

Sau khi máy bơm tự động dừng, quá trình thoát hơi nước đã hoàn thành.

- Tắt máy và rút phích cắm.

LƯU Ý:

– Cẩn thận với hơi nước nóng: nguy cơ gây bỏng!

Giải pháp cho các vấn đề phát sinh

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Máy không pha cà phê.	Bình chứa nước rỗng.	Đổ nước vào nước bình chứa như lần đầu tiên
Cốc/Ly cà phê không nóng	- Cốc / Ly ở nhiệt độ thấp / lạnh. - Tích tụ cặn trong máy.	- Làm nóng cốc/ly trước khi sử dụng. - Khử cặn - Làm ấm máy bằng cách xả 1 cốc/ly trước khi pha cà phê
Bã viên nén cà phê không tự động thả xuống hộp chứa	- Hộp chứa đã đầy. - Bã viên nén bị biến dạng sau khi pha.	- Đổ hết bã viên nến cà phê đã sử dụng. - Dùng ngón tay ấn bã viên nén xuống.
Xuất hiên hơi nước khi mở tay cầm	- Mở tay cầm quá nhanh khi thiết bị mới hoàn thành pha cà phê.	- Để vài giây để áp suất dư thoát ra ngoài.
Nước rò rỉ trên bề mặt để thiết bị	- Két nước bị rò rỉ. - Khay hứng nước bị đầy. - Khi hoàn thành quá trình pha cà phê, mở buồng ủ mà không đặt khay nhỏ giọt.	- Kiểm tra van trên bình chứa nước có bị kẹt không. - Đổ sạch khay hứng nước. - Đảm bảo bộ khay hứng nước được đặt đúng vị trí
Viên nén bị rơi xuống hộp chứa ngay khi đặt vào ngăn	- Viên nén cà phê bị biến dạng	- Hãy thử lại với một góc độ khác. - Sử dụng viên nén cà phê mới.
Tình trạng nhỏ giọt ở vòi chiết xuất cà phê.	Thiết bị vẫn còn đang ấm	Thỉnh thoảng nhỏ giọt là bình thường, nó không phải là một vấn đề.
Cà phê chảy ra nhỏ giọt / tay cầm khó mở.	- Viên nén cà phê quá đặc khiến nước không thể thẩm thấu.	- Chờ trong 3 phút để mở tay cầm và thay viên nén cà phê mới. - Đề xuất sử dụng viên nén của Nespresso.

Thông số kỹ thuật:

Điện áp định mức:	220-240V AC
Tần Số :	50Hz
Công suất định mức:	1,260W
Khối lượng:	Xấp xỉ 3.1/3.5 kg
Áp suất bơm:	Max. 19 Bars
Dung tích bình chứa:	0.8L
Kích thước:	118mm(R)* 365mm(D) * 250mm(C)
Mức độ bảo vệ:	I

Perfetto International Pty Ltd

ABN: 81 146 640 968

8/435 Williamstown Road, Port Melbourne, VIC 3207, Australia

Perfetto Viet Nam Co., Ltd

MST: 0310608782

594-596 Cong Hoa, Ward 13, Tan Binh District, HCMC, Vietnam