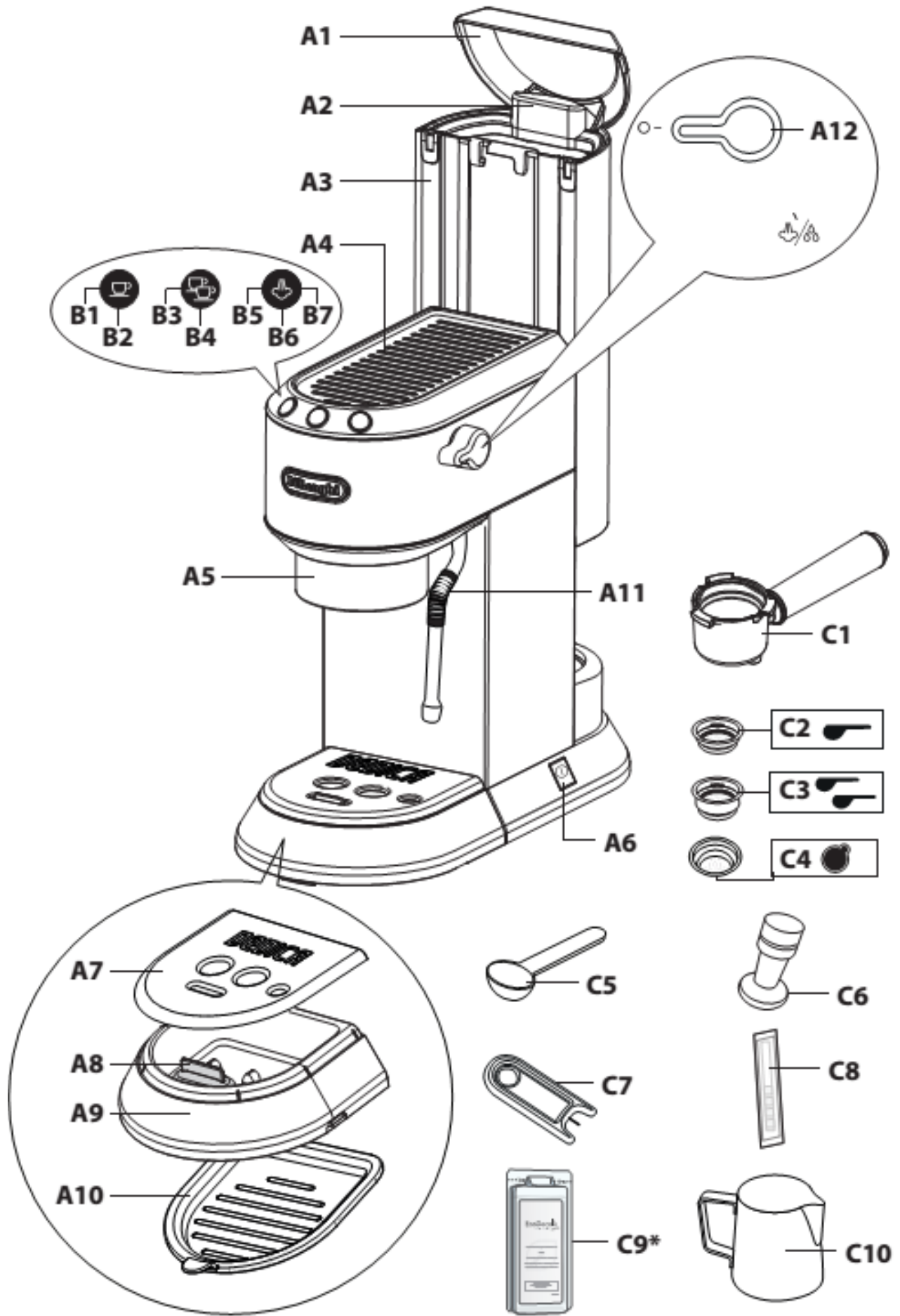
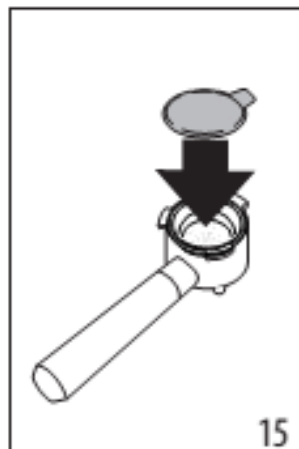
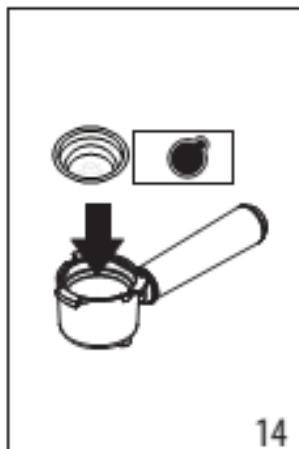
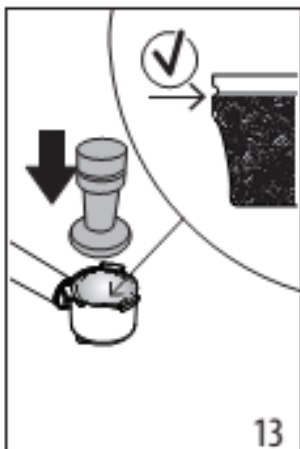
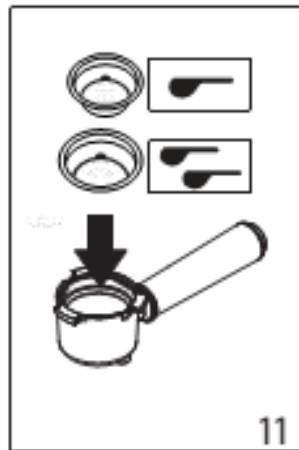
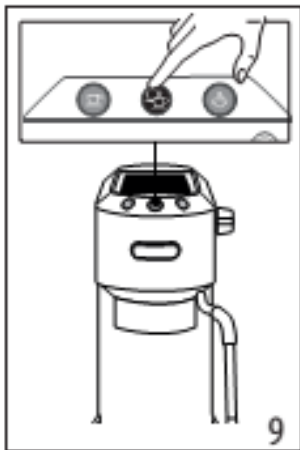
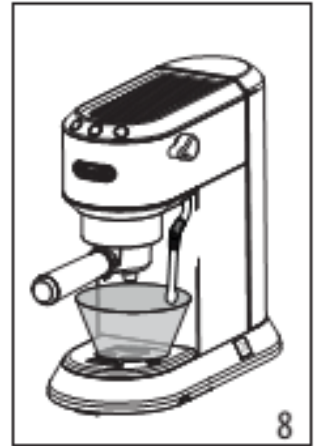
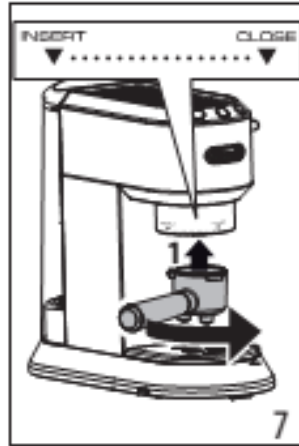
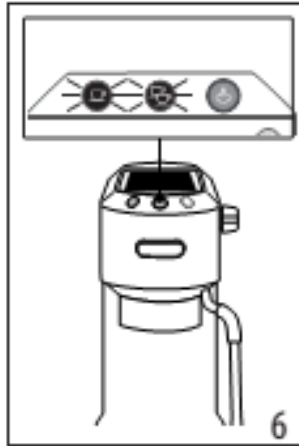
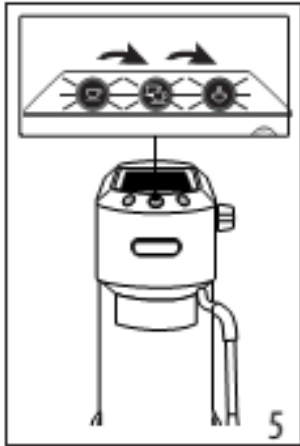
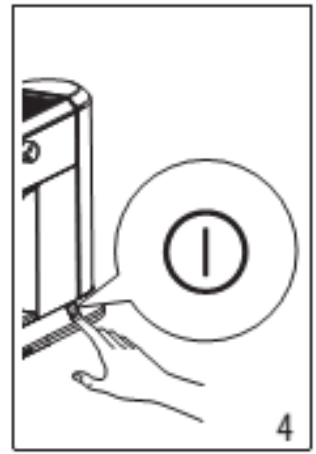
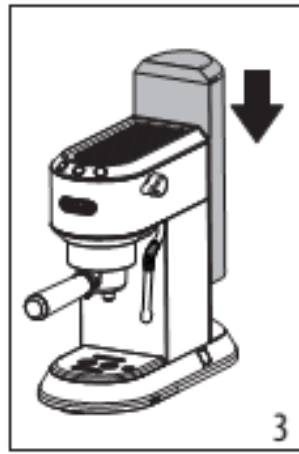
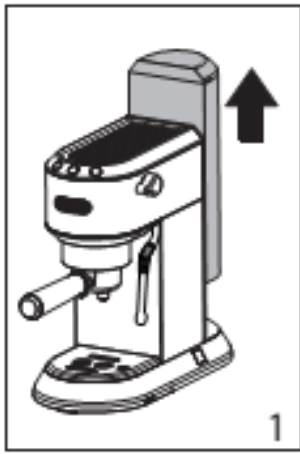
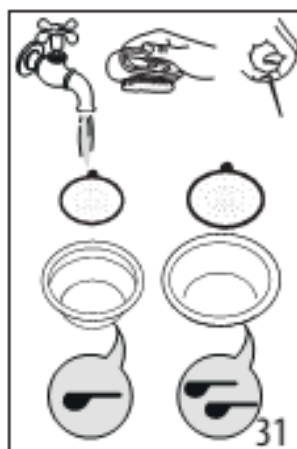
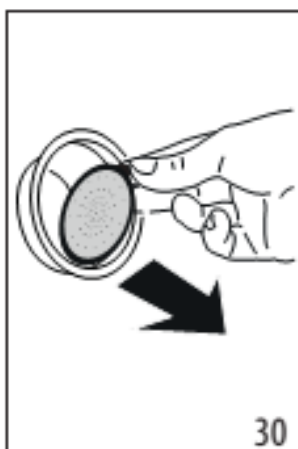
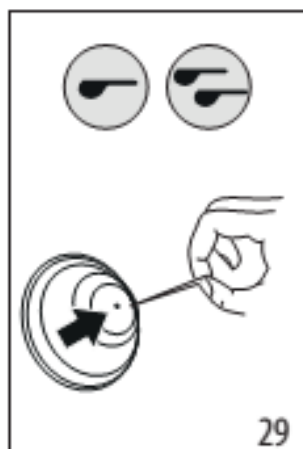
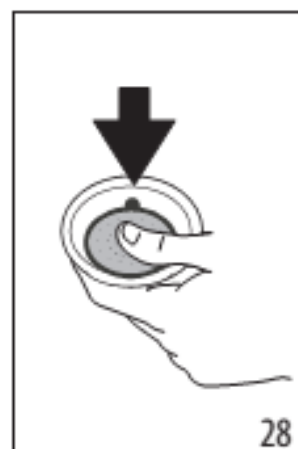
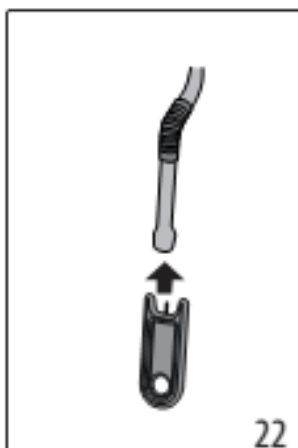
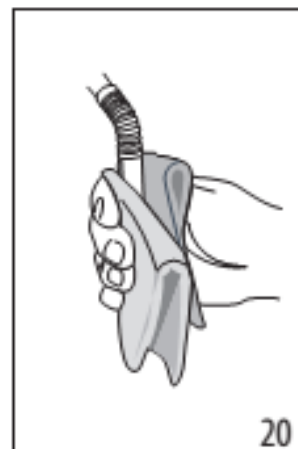
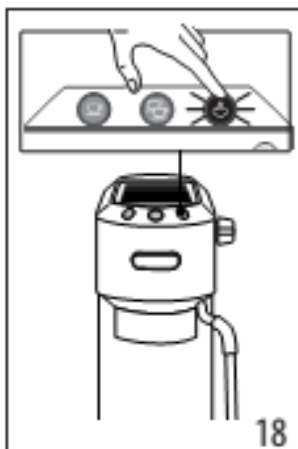


# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG SẢN PHẨM DE'LONGHI EC885.GY









Trước khi sử dụng máy, bạn nên đọc qua hướng dẫn an toàn

## 1. Mô tả




### 1.1. Mô tả về máy – A

- A1. Nắp đậy bình nước
- A2. Ngàm giữ bình nước
- A3. Bình nước
- A4. Khay làm nóng tách
- A5. Vòi chiết xuất cà phê
- A6. Công tắc nguồn (Bật/ Tắt)
- A7. Lưới đặt tách
- A8. Phao báo hiệu mực nước thải
- A9. Khay chứa nước thải
- A10. Khay đặt tách
- A11. Vòi đánh hơi
- A12. Khoá vòi hơi.

### 1.2. Mô tả bản điều khiển – B

- B1. Nút 1 tách
- B2. Đèn sáng (On) bên trong nút (Màu trắng)
- B3. Nút 2 tách
- B4. Đèn sáng (On) bên trong nút (Màu trắng)
- B5. Nút vòi hơi
- B6. Đèn sáng (On) bên trong nút (Màu trắng)
- B7. Đèn báo tắt cặn (Màu cam)

### 1.3. Mô tả phụ kiện kèm theo máy – C

- C1. Tay cầm
- C2. Phin lọc đơn (Có biểu tượng  bên dưới)
- C3. Phin lọc đôi (Có biểu tượng  bên dưới)
- C4. Phin lọc túi cà phê (Có biểu tượng  bên dưới)
- C5. Muỗng đồng
- C6. Dụng cụ nén
- C7. Dụng cụ vệ sinh vòi hơi
- C8. Que thử độ cứng của nước
- C9. Dung dịch vệ sinh tẩy cặn (Chỉ có ở một số mẫu máy nhất định)
- C10. Dụng cụ chứa sữa.

### 1.4. Các phụ kiện vệ sinh nhà sản xuất khuyến dùng

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập website [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

 WaterFilter

**Bộ lọc làm mềm nước** EAN:8004399327252

## 2. Lắp đặt máy

Vệ sinh tất cả các phụ kiện bằng nước ấm và dung dịch vệ sinh, sau đó tiến hành theo hướng dẫn:





1. Tháo gỡ bình nước (A3) (hình 1) và đổ nước sạch vào bình, cẩn thận không cho nước quá vạch MAX (hình 2).
2. Lắp đặt bình nước vào máy, ấn nhẹ xuống để van bình nước khớp với van cấp nước th máy(hình 3).

**Quan trọng:** Không nên sử dụng máy khi hết nước trong bình chứa, hoặc bình chứa chưa được lắp vào máy.

**Vui lòng chú ý:** Bạn nên tùy chỉnh độ cứng nước phù hợp theo hướng dẫn ở phần “9. Cài đặt Menu”.

## 3. Cài đặt máy



1. Cắm điện vào nguồn cấp. Nhấn công tắc chính (A6) (hình 4).
2. Máy sẽ tiến hành quy trình tự động kiểm tra, các đèn bên dưới nút sẽ sáng chớp tuần tự để báo hiệu quá trình (hình 5).

- Đèn  và  sáng chớp báo hiệu máy đang đun nóng (hình 6). Khi các đèn dừng sáng chớp và sáng đứng, bạn có thể tiến hành quy trình tráng nước nóng.
- Lắp đặt tay cầm, đặt theo hướng "INSERT", sau đó xoay về hướng bên phải cho đến khi đến thẳng hàng với vạch "CLOSE" (hình 7).
- Đặt một dụng cụ chứa nước có thể tích tối thiểu 0.5 lít bên dưới vòi chiết xuất (A5) và vòi đánh hơi (A11) (hình 8)
- Nhấn nút . Lặp lại bước này 5 lần (hình 9)
- Xoay khoá vòi hơi (A12) sang vị trí  (hình 10) và tiến hành lấy nước nóng cho đến khi hết nước trong bình chứa, sau đó xoay khoá vòi hơi về vị trí 0. Việc này sẽ giúp đẩy nước ra ngoài để chuẩn bị cho đánh hơi.

Bạn đã có thể sử dụng máy.

**Vui lòng chú ý:** Việc có nước bên dưới bình chứa nước là bình thường. Bạn có thể vệ sinh bằng cách sử dụng miếng bọt biển hoặc khăn để thấm nước.

#### 4. Pha chế cà phê

- Lắp phin lọc (C2) hoặc (C3) vào bên trong tay cầm (C1) (hình 11).
- Cho cà phê vào bên trong phin lọc (hình 12). Bạn nên chọn loại cà phê xay sẵn phù hợp để pha Espresso.
- Làm đều bột cà phê và nén cà phê bằng dụng cụ nén (C6) (hình 13). Kiểm tra bề mặt cà phê sau khi nén nằm ngang với vạch mức định lượng trên phin lọc đôi/đơn.
- Gạt bỏ lượng bột cà phê còn bám trên vành phin lọc và tay cầm, sau đó lắp tay cầm vào máy (hình 7).
- Đặt tách bên dưới vòi chiết xuất.
- Chờ cho các đèn sáng đứng, sau đó nhấn nút  (B1) hoặc  (B3).
- Máy sẽ bắt đầu quá trình chiết xuất cà phê và sẽ tự động ngừng khi đủ lượng nước.
- Để tháo tay cầm khỏi máy, xoay tay cầm từ phải sang trái.

**Vui lòng chú ý:**

- Để chiết xuất chính xác, bạn nên vệ sinh tay cầm và đảm bảo rằng không còn bám bột cà phê từ lần chiết xuất trước.
- Trong khi máy đang chiết xuất cà phê, bạn có thể dừng lại bất cứ lúc nào bằng cách nhấn nút tách tương ứng.
- Vào cuối quá trình chiết xuất (khoảng 3 giây), để tăng thêm lượng nước trong tách, nhấn giữ nút tách tương ứng. Quá trình sẽ tự động ngừng sau vài giây.
- Để không bị bỏng, không tháo tay cầm ra khi máy đang vận hành. Luôn chờ vài giây sau khi máy kết thúc quá trình chiết xuất.

##### 4.1. Nén cà phê bột:

Nén đủ lượng cà phê bột là một yếu tố quan trọng để có một tách Espresso ngon.

- Với lực nén mạnh, cà phê sẽ chiết xuất chậm và hương vị sẽ đậm hơn.
- Với lực nén nhẹ, cà phê sẽ chiết xuất nhanh và hương vị sẽ loãng hơn.

##### 4.2. Lời khuyên để có một tách cà phê nóng hơn.

- Trước khi pha chế cà phê, bạn có thể tráng tách qua nước ấm.
- Lắp tay cầm (C1) có phin lọc (C2) hoặc (C3) vào máy, nhưng **không có cà phê**. Đặt tách mà bạn sẽ sử dụng bên dưới vòi chiết xuất và nhấn nút một tách để hâm nóng tách.
- Tăng nhiệt độ cà phê bằng cách vào Menu cài đặt (xem hướng dẫn "9. Cài đặt Menu").
- Đặt tách mà bạn sẽ sử dụng ở trên khay làm nóng tách (A4).

#### 5. Pha chế cà phê bằng túi cà phê

- Lắp phin lọc cà phê túi (C4) vào phin lọc (C1) (hình 14).
- Đặt túi cà phê vào giữa phin lọc (hình 15). Luôn làm theo hướng dẫn của loại cà phê túi mà bạn sử dụng.
- Lắp đặt tay cầm vào phin lọc (hình 7).
- Đặt tách bên dưới vòi chiết xuất.

5. Đảm bảo rằng các đèn đã sáng đứng, sau đó nhấn nút một tách ☕ (B1).
6. Máy sẽ bắt đầu chiết xuất, và sẽ tự động dừng.
7. Để tháo tay cầm, xoay tay cầm từ phải sang trái.

### 5.1. Lựa chọn cà phê túi.

Bạn nên sử dụng cà phê túi theo tiêu chuẩn ESE, được thể hiện trên nhãn hiệu.

#### Vui lòng chú ý:

- **Khi sử dụng cà phê túi, bạn nên pha chế cà phê với một túi.**
- Trong khi máy đang chiết xuất cà phê, bạn có thể dừng lại bất cứ lúc nào bằng cách nhấn nút tách tương ứng.
- Vào cuối quá trình chiết xuất (khoảng 3 giây), để tăng thêm lượng nước trong tách, nhấn giữ nút tách tương ứng. Quá trình sẽ tự động ngừng sau vài giây.
- Để không bị bỏng, không tháo tay cầm ra khi máy đang vận hành. Luôn chờ vài giây sau khi máy kết thúc quá trình chiết xuất.
- Xem hướng dẫn “4.2 Lỗi khuyến để có một tách cà phê nóng hơn”.

### 6. Cài đặt lượng nước trong tách

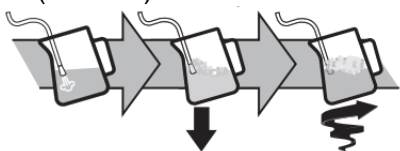
Máy đã được cài đặt lượng nước mặc định. Để thay đổi lượng nước, tiến hành như hướng dẫn:

1. Đặt một ☕ hoặc ☕ hai tách bên dưới vòi chiết xuất (C1).
2. Nhấn và giữ nút mà bạn muốn cài đặt. (hoặc)
3. Cà phê sẽ bắt đầu được chiết xuất và nút tương ứng sẽ sáng chớp, báo hiệu máy đã vào chương trình cài đặt.
4. Khi đã đủ lượng nước mong muốn, để tay ra khỏi nút nhấn. Quá trình chiết xuất sẽ dừng lại và đèn sáng chớp báo hiệu lượng nước đã được lưu lại

	Thông số mặc định	Lượng nước có thể cài đặt
☕	30ml	Từ 15-90ml
☕☕	70ml	Từ 30-180ml

### 7. Làm sao để có một tách Cappuccino



1. Để có thể dùng ly lớn, lấy khay chứa nước thải (A9) và đặt ly lên trên khay đặt tách (A10) (hình 6).
2. Chuẩn bị một tách Espresso, bạn nên sử dụng ly có kích thước phù hợp.
3. Cho sữa tươi lạnh vào bên trong dụng cụ chứa sữa (hình 17). Sau khi đánh sữa, sữa có thể nở ra gấp ba lần.
4. Nhấn nút ☕ (hình 18). Đèn sẽ sáng chớp, khi đèn sáng đứng, bạn đã có thể bắt đầu đánh sữa.
5. Đặt dụng cụ chứa sữa bên dưới vòi hơi (A11). Để ngập đầu vòi và xoay nút khóa vòi hơi sang vị trí (hình 19).



6. Để tạo foam sữa, để đầu vòi hơi gần với bề mặt sữa. Việc này sẽ giúp trộn lẫn không khí với sữa và hơi nước.
7. Để đầu vòi hơi tiếp xúc với bề mặt sữa, cẩn thận không để cho quá nhiều không khí được hòa trộn sẽ dẫn đến tình trạng bọt sữa quá thô.
8. Để ngập đầu vòi để tạo dòng xoáy bên trong dụng cụ chứa sữa.
9. Khi sữa đã đạt đến nhiệt độ thích hợp, nhấn nút vòi hơi một lần nữa và chờ cho hơi ngừng hẳn trước khi lấy dụng cụ chứa sữa ra ngoài.
10. Cho sữa vào tách Espresso mà bạn đã chuẩn bị trước đó. Tách Cappuccino của bạn đã sẵn sàng, bạn có thể tăng vị ngọt hoặc rắc thêm một chút bột cacao.

#### Vui lòng chú ý:

- Để làm nhiều tách cappuccino cùng một lúc, bạn cần chiết xuất trước các tách cà phê, sau đó đánh sữa cho tất cả những tách cà phê đã chuẩn bị.

- Nhấn một nút bất kỳ để thoát khỏi chế độ đánh hơi. Đèn  và  sẽ sáng chớp báo hiệu máy cần phải được làm mát.
- Bạn không nên đánh hơi liên tục quá 60 giây.

### 7.1. Lời khuyên:

- Lượng sữa để pha một tách cappuccino: 100ml
- Để có foam sữa dày hơn, sử dụng sữa lạnh (khoảng 5 độ C)

**7.2.** Khi máy đã sẵn sàng để đánh sữa, trước khi bắt đầu, đặt một đồ chứa nhỏ bên dưới vòi hơi và xoay khóa vòi hơi để đẩy không khí ra ngoài. Khóa vòi và tiếp tục tiến hành đánh sữa.



### 7.3. Vệ sinh vòi hơi




1. Sau khi sử dụng, luôn lau vòi hơi bằng khăn ẩm để loại bỏ sữa còn bám lại (hình 20). Để vệ sinh kỹ lưỡng hơn, bạn có thể sử dụng Eco MultiClean. Việc này sẽ đảm bảo vệ sinh tốt nhất và có thể dùng để vệ sinh cả máy.

2. Xả hơi trong vài giây để làm sạch đầu vòi (hình 21)

3. Chờ đến khi vòi đã nguội. Để vòi có thể xả hơi ổn định, bạn có thể dùng dụng cụ vệ sinh (C7) để đảm bảo vòi không bị nghẽn (hình 22).

### 7.4. Quy trình làm mát



Sau khi sử dụng chức năng đánh hơi, hai đèn  và  trên máy sẽ sáng chớp liên tục báo hiệu nồi hơi bên trong cần nước để nguội trước khi pha chế Espresso. Tiến hành theo hướng dẫn:

- Đặt một vật chứa bên dưới vòi hơi.
- Mở khóa vòi hơi để xả hơi và bơm nước nóng. Đèn  sáng chớp (hình 23).
- Khi đèn ( và ) sáng chớp, nồi hơi đã hạ nhiệt và quá trình bơm nước dừng lại; khóa vòi hơi (hình 24). Bạn đã có thể tiếp tục sử dụng máy.

## 8. Lấy nước nóng

1. Đặt một vật chứa bên dưới vòi hơi (A11)

2. Chờ đến khi đèn cà phê (B1) và (B3) sáng đứng.


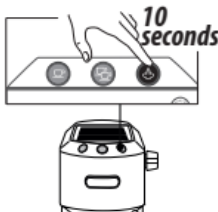
3. Xoay khóa vòi hơi (A12) sang vị trí / . Nước nóng sẽ được bơm ra từ đầu vòi hơi.

4. Để ngưng, xoay khóa vòi hơi sang vị trí 0.





Bạn không nên lấy nước nóng liên tục hơn 60 giây.

## 9. Cài đặt Menu

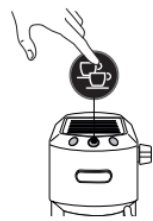







### 1. Vào Menu

<p>Nhấn và giữ nút  trong 10 giây cho đến khi ba đèn sáng chớp tuần tự</p>	
---	---

### 2. Lựa chọn cài đặt tùy chỉnh

Chức năng tương ứng	Nút cần nhấn	Nút cần nhấn để thay đổi
<p>Nhiệt độ chiết xuất</p>	 <p>Đây là nhiệt độ nước bên trong khối gia nhiệt Thermoblock. Đây không phải là nhiệt độ của thức uống của bạn khi chiết xuất ra khỏi tay cầm.</p>	<p>Nhấn  để chọn nhiệt độ thấp</p>
		<p>Nhấn  để chọn nhiệt độ vừa</p>
		<p>Nhấn  để chọn nhiệt độ cao</p>



Độ cứng nước		Nhấn  để chọn mức thấp Nhấn  để chọn mức vừa Nhấn  để chọn mức cao
Tự động tắt		Nhấn  để chọn 9 phút Nhấn  để chọn 30 phút Nhấn  để chọn 3 giờ
<b>3. Thoát khỏi Menu</b>		
Sau 15 giây không có thay đổi, máy sẽ tự thoát khỏi Menu		





### Vui lòng chú ý:

- Các đèn tương ứng sẽ sáng chớp nhanh để báo hiệu đã lưu thay đổi.
- Sau 15 giây không có thay đổi, máy sẽ tự thoát khỏi Menu và bạn có thể sử dụng máy.

### 10. Thông số mặc định (Reset)

Việc này sẽ cài đặt lại các thông số mặc định.

Tiến hành theo hướng dẫn:

1. Đặt vòi hơi (A11) bên trên khay thải (A9).
2. Vào Menu.
3. Xoay khóa vòi hơi (A12) sang vị trí .
4. Nhấn nút . Ba đèn sẽ sáng chớp tuần tự để báo hiệu máy đã được cài đặt mặc định.
5. Nút  và  sáng chớp báo hiệu bạn cần khóa vòi hơi.

Khi vòi hơi đã được khóa, bạn có thể sử dụng máy.

### 11. Vệ sinh máy

Các phụ kiện nên được vệ sinh thường xuyên:

- Khay chứa nước thải (A9)
- Phin lọc (C2), (C3) và (C4)
- Vòi chiết xuất (A5)
- Bình chứa nước (A3)
- Vòi hơi (A11) như mô tả ở phần “7.2 Vệ sinh vòi hơi”

#### Quan trọng!

- Không vệ sinh phụ kiện bằng máy rửa chén.
- Không sử dụng các dung môi, hóa chất vệ sinh mạnh hoặc cồn để vệ sinh máy.
- Không dùng vật kim loại cứng để chà vết bẩn bám trên máy, việc này sẽ làm xước bề mặt máy.
- Nếu máy không được sử dụng trong một tuần, trước khi sử dụng, bạn nên tiến hành vệ sinh như hướng dẫn “3. Lắp đặt máy”

#### Nguy hiểm!

- Không bao giờ ngâm máy trong nước. Đây là thiết bị điện tử.
- Trước khi vệ sinh máy, bạn nên tắt máy và rút dây nguồn khỏi nguồn cấp điện.

#### 11.1. Vệ sinh khay chứa nước thải

#### Quan trọng!

Khay chứa nước thải có một phao (màu đỏ) chỉ báo lượng nước bên trong. Bạn nên đổ nước ra khỏi khay trước khi phao nổi lên cao khỏi lưới đặt tách (hình 25). Nếu không nước sẽ tràn ra ngoài và làm ướt xung quanh máy.

1. Lấy khay chứa nước ra ngoài (A9) (hình 26)
2. Lấy lưới đặt tách (A7), đổ nước bên trong và vệ sinh bằng khăn ẩm, sau đó lắp lại. Lấy khay đặt tách (A10) ra khỏi máy, vệ sinh sau đó lắp lại vào máy.
3. Lắp đặt khay chứa nước thải lại vào máy.

### 11.2. Vệ sinh phin lọc

Phin lọc được thiết kế để pha chế được một tách cà phê thơm ngon. Để hoạt động có hiệu quả, bạn nên vệ sinh phin lọc.

- Sau mỗi lần chiết xuất, tráng phin lọc với nước vòi (hình 27), sau đó ấn mạnh để đảm bảo lưới lọc lắp khít bên trong (hình 28).
- Kiểm tra vị trí chiết xuất (hình 29) ở sau phin lọc có đang bị chặn không.

Nếu phin lọc vẫn chưa sạch, định kỳ mỗi tháng, bạn nên vệ sinh phin lọc như hướng dẫn:

1. Lấy lưới lọc ra khỏi phin lọc bằng cách kéo ra (hình 30).
2. Vệ sinh bằng nước ấm phin lọc và lưới lọc (hình 31).
3. Đảm bảo là các vị trí không bị nghẽn. Tiến hành vệ sinh với đầu kim (hình 29-31).
4. Lau sạch với khăn khô.
5. Lắp đặt lưới lọc vào phin và nhấn mạnh xuống.

### Phin lọc túi cà phê.

Vệ sinh với nước ấm, đảm bảo rằng các vị trí bên trong không bị nghẽn.

### 11.3. Vệ sinh vòi chiết xuất

Sau khi pha chế khoảng 200 tách, vệ sinh bằng cách bơm nước từ vòi chiết xuất (khoảng 500ml nước sạch) (nhấn nút một ly hoặc hai ly mà không lắp tay cầm).

### 11.4. Vệ sinh các phụ kiện còn lại

1. Không sử dụng dung môi, hóa chất vệ sinh mạnh hoặc còn để vệ sinh mát. Chỉ nên sử dụng khăn ẩm mềm.
2. Vệ sinh tay cầm

### 11.5. Vệ sinh bình nước


1. Vệ sinh bình nước thường xuyên (1 lần/ tháng) và khi nào bạn thay bộ lọc nước (nếu có) với khăn ẩm và hóa chất vệ sinh nhẹ.
2. Tháo rời bộ lọc nước (nếu có) và vệ sinh với nước ấm sạch.
3. Đặt bộ lọc (nếu có) và lại mát, cho đầy nước vào bình.
4. Tiến hành lấy 100ml nước nóng (chỉ áp dụng với các mẫu có bộ lọc nước).

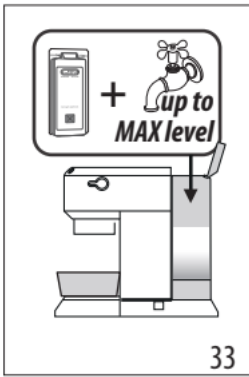
## 12. Tẩy cặn




### Quan trọng!

- Trước khi tiến hành tẩy cặn, (C9) bạn nên đọc hướng dẫn trên nhãn dán.
- Nên sử dụng hóa chất tẩy cặn của Delonghi. Sử dụng hóa chất không phù hợp và/ hoặc quy trình tẩy cặn tiến hành không chính xác có thể dẫn đến các sự cố ngoài bảo hành của hãng sản xuất.
- Hóa chất tẩy cặn có thể gây ảnh hưởng đến bề mặt xung quanh. Nếu bị tràn ra ngoài, bạn nên lau khô ngay.

Để tiến hành tẩy cặn	
Hóa chất tẩy cặn	Delonghi
Dụng cụ chứa nước	Khoảng 1 lít
Thời gian tiến hành	Khoảng 25 phút


1. Khi đèn  sáng cam, bạn nên tiến hành tẩy cặn cho máy.
2. Đảm bảo rằng phin lọc đã được tháo rời khỏi máy và đặt bên dưới vòi chiết xuất và vòi hơi một dụng cụ chứa nước (hình 32).
3. Làm loãng dung dịch tẩy cặn với nước sạch và đổ vào bình chứa nước (đổ đến vạch Max trên bình chứa) (hình 33).



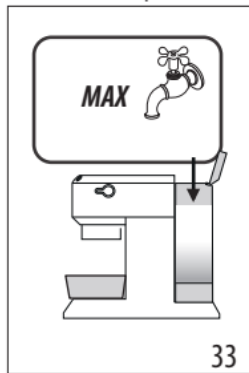
4. Nhấn và giữ nút  khoảng 10 giây cho đến khi ba đèn sáng tuần tự.
5. Xoay khóa vòi hơi sang vị trí .
6. Nhấn nút  để bắt đầu việc tẩy cặn.
7. Chương trình sẽ tự động bắt đầu và dung dịch tẩy cặn sẽ được bơm ra từ vòi hơi. Quá trình sẽ tiến hành loại bỏ các cặn bán bên trong thiết bị bằng cách tiến hành bơm xả và dừng lại liên tục cho đến khi hết nước trong bình chứa.





#### Vui lòng chú ý:

Trong quá trình tẩy cặn, khóa vòi hơi một vài lần để dung dịch tẩy cặn có thể được bơm qua ở vòi chiết xuất để làm sạch.

Quá trình bơm có thể dừng lại và đèn  sáng chớp báo hiệu máy vẫn đang trong quy trình tẩy cặn. Bạn có thể vệ sinh máy.







8. Đổ bỏ lượng nước bên trong dụng cụ chứa và đặt lại bên dưới vòi hơi và vòi chiết xuất.













9. Máy sẽ tiến hành quy trình vệ sinh với nước sạch. Tháo rời bình chứa nước, đổ sạch và vệ sinh với nước sạch. Sau đó đổ đầy nước vào bình, đến vạch Max (hình 34) và lắp lại vào máy.
10. Đảm bảo rằng bạn đã xoay khóa vòi hơi về vị trí , sau đó nhấn nút  để bắt đầu làm sạch. Trong quá trình làm sạch này, bạn có thể **khóa vòi hơi vài lần** để bơm nước từ vòi chiết xuất.
11. Tiến hành vệ sinh lần thứ hai theo các bước từ 7 đến 9 với bộ lọc nước (nếu có).
12. Khi hết nước trong bình chứa, đèn sáng cam sẽ tắt và quy trình tẩy cặn kết thúc. Đèn  và  sẽ sáng chớp.
13. Xoay khóa vòi hơi sang vị trí 0.
14. Đổ đầy nước sạch vào bình chứa.

Bạn đã có thể sử dụng máy.

#### 13. Chú giải các đèn báo hiệu

Đèn báo	Tình trạng	Ý nghĩa
  	Nút nguồn đang bật	Máy đang tiến hành tự kiểm tra, báo hiệu bằng các đèn sáng chớp.
  	Khi máy đã được bật	Đèn sáng chớp: Báo hiệu máy đang đun nóng. Đèn sáng đứng: Bạn có thể sử dụng máy

	Khóa vòi hơi mở	Đèn sáng chớp: Khóa vòi hơi
	Yêu cầu cần làm mát	Tiến hành như hướng dẫn phần “7.3 Quy trình làm mát”
  	Bình nước rỗng hoặc máy không làm cà phê	Đèn sáng chớp nhanh. Xem phần “3. Lắp đặt thiết bị”
  	Chức năng đánh hơi kích hoạt	Đèn sáng chớp: Máy đang đun nóng để bắt đầu đánh hơi. Đèn sáng đứng: Bạn có thể đánh hơi
   Sáng cam	Máy cần được tẩy cặn	Tẩy cặn thiết bị, quy trình kết thúc khi đèn  ngừng sáng

#### 14. Khắc phục sự cố

Vấn đề	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Máy không pha cà phê	Không có nước trong bình chứa	Đổ đầy nước
	Các vị trí bên trong phin lọc bị nghẽn	Vệ sinh tay cầm
	Phin lọc bị nghẽn	Vệ sinh như hướng dẫn “11.2. Vệ sinh phin lọc”
	Bình chứa nước không lắp đúng vị trí và van ở dưới không được mở	Lắp đặt bình nước về đúng vị trí
	Có cặn bám bên trong máy	Tiến hành tẩy cặn
Cà phê chảy ra từ bên ngoài vòi chiết xuất	Tay cầm chưa lắp đúng vị trí	Lắp tay cầm vào đúng vị trí
	Gioăng vị trí chiết xuất đã bị bẩn hoặc hao mòn	Thay thế linh kiện mới
	Vị trí chiết xuất bên trong tay cầm đã bị nghẽn	Vệ sinh tay cầm
	Phin lọc bị nghẽn hoặc bị mất lưới lọc bên trong	Vệ sinh như hướng dẫn phần “11.2. Vệ sinh phin lọc cà phê”
Không thể lắp tay cầm vào máy	Có quá nhiều bột cà phê bên trong tay cầm.	Sử dụng muỗng đong đi kèm để đảm bảo lượng cà phê bột vừa đủ
Lớp crema quá mỏng (Cà phê chiết xuất nhanh)	Bột cà phê được nén quá nhẹ	Dùng dụng cụ nén để nén cà phê
	Không đủ bột cà phê trong phin lọc	Thêm cà phê bột
	Cà phê bột xay quá thô	Bạn nên sử dụng loại cà phê phù hợp với việc pha chế Espresso
	Bạn đang sử dụng loại bột không phù hợp	Thay đổi loại cà phê khác
Lớp crema quá đậm (Cà phê chiết xuất chậm)	Cà phê bột được nén quá chặt	Bạn nên nén cà phê nhẹ hơn
	Lượng cà phê quá nhiều	Giảm lượng cà phê trong phin lọc
	Vòi chiết xuất bị nghẽn	Vệ sinh như hướng dẫn “11.3. Vệ sinh vòi chiết xuất cà phê”
	Phin lọc bị nghẽn	Vệ sinh như hướng dẫn “11.2. Vệ sinh phin lọc”
	Bột cà phê quá mịn	Bạn nên sử dụng loại cà phê phù hợp với việc pha chế Espresso
	Bột cà phê quá mịn hoặc bị ẩm	Bạn nên sử dụng loại cà phê phù hợp với việc pha chế Espresso và không bị ẩm
	Có cặn bám bên trong máy	Tiến hành tẩy cặn
Sau khi pha chế cà phê, phin		Lắp tay cầm vào vị trí, tiến hành pha chế

lọc bị bám lại trên vòi chiết xuất		cà phê, sau đó tháo gỡ tay cầm
Máy không pha chế cà phê và đèn sáng chớp vài giây	Bình chứa nước rỗng	Đổ nước sạch vào bình
	Bình nước không được lắp đúng vị trí	Lắp bình nước về đúng vị trí
	Vòi chiết xuất bị nghẽn	Vệ sinh như hướng dẫn “11.3. Vệ sinh vòi chiết xuất cà phê”
	Phin lọc bị nghẽn	Vệ sinh như hướng dẫn “11.2. Vệ sinh phin lọc”
	Có cặn bám bên trong máy	Tiến hành tẩy cặn
Máy không hoạt động cả các đèn đều sáng chớp cùng lúc		Tắt máy và liên hệ với trung tâm chăm sóc khách hàng.
Không tạo lớp foam khi đánh sữa	Sữa không đủ lạnh	Bạn nên sử dụng sữa ở nhiệt độ làm lạnh (khoảng 5 độ C)
	Vòi hơi bị bẩn	Vệ sinh đầu vòi đánh hơi như hướng dẫn “7.2. Vệ sinh vòi đánh hơi”