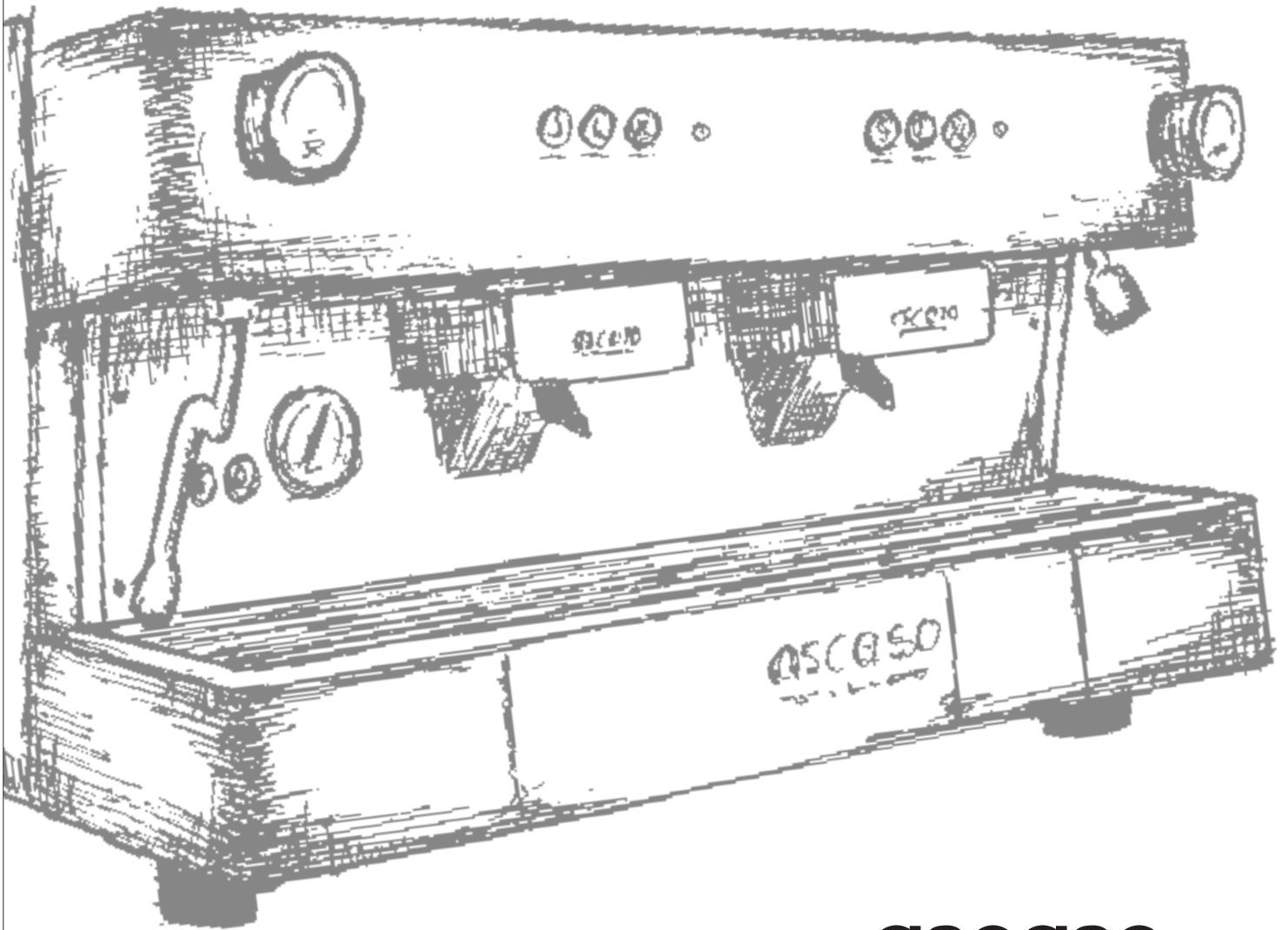


# S T E E L bar

Hướng dẫn sử dụng



**ascaso**  
for coffee lovers  
2016



Tái chế máy pha cà phê  
Vật liệu tái chế có thể được sử dụng để chế tạo thiết bị này. Vui lòng liên hệ  
với nhà phân phối hoặc trung tâm rác thải tại địa phương.

**Giới thiệu**

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm của **ascaso**. Sản phẩm này có thể sử dụng để pha cà phê espresso và cappuccino chuẩn nhất. Chiếc máy pha cà phê này được thiết kế và chế tạo sử dụng kỹ thuật và công nghệ tiên tiến nhất để cho ra một sản phẩm chất lượng cao, an toàn và đáng tin cậy.

# Hướng dẫn sử dụng



## Nội dung

1. Thông số kỹ thuật
2. Sơ đồ. Khởi động.
3. Cài đặt định lượng cà phê
4. Pha cà phê
5. Pha cappuccino
6. Lấy nước nóng
7. Bảo trì và vệ sinh
8. An toàn
9. Bảo hành
10. Tuyên bố về sự phù hợp
11. Khắc phục
12. Thông báo

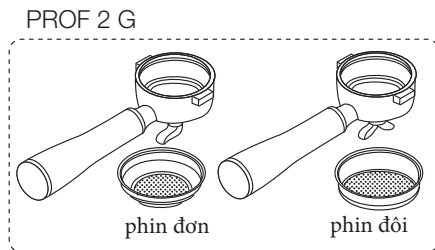
## 1. Thông số kỹ thuật

	230 VAC - 50 Hz		120 VAC - 60 Hz		Trọng lượng (kg)	Kích thước (DxCxS)*	Dung tích bình chứa (L)
	Công suất (W)	Cường độ (A)	Công suất (W)	Cường độ (A)			
BAR 2 G ONE	3,200	14	3,200	27	34	560x450x540	10

Dung tích nổi hơi: 4 l

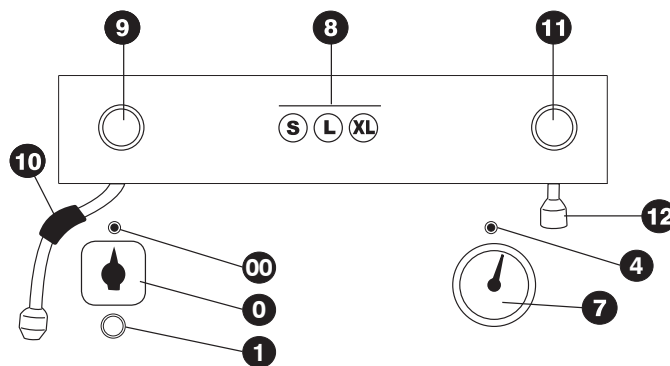
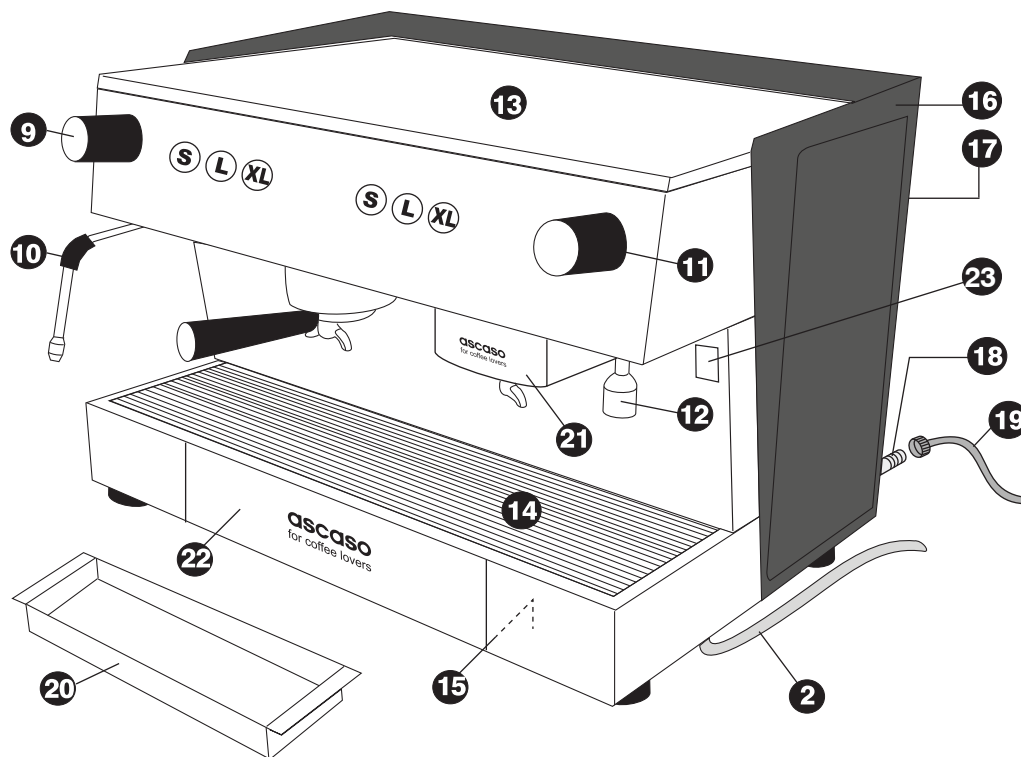
## Thông số

- Thân máy bằng thép sơn epoxy và thép không gỉ
- Hệ thống bộ trao đổi bằng thép không gỉ.
- Điều khiển nhiệt độ điện tử.
- Hệ thống BẬT/TẮT cho mỗi cửa ra và nổi hơi riêng biệt.
- Nổi hơi 4 lít bằng thép không gỉ dành cho hơi và nước nóng.
- Tự động bơm nước cho nổi hơi.
- Máy đo áp suất nổi hơi.
- Vòi hơi và nước nóng riêng biệt (van chuyên nghiệp) .
- Làm ấm tách.
- Khu vực hoạt động được chiếu sáng, công tắc BẬT/TẮT riêng biệt
- Nguồn điện chính tối đa: 1 MPa.
- Nguồn điện chính tối thiểu: 0,1 MPa.



## 2. Sơ đồ. Khởi động

- 0 Công tắc chung/ Công tắc khởi động
- 00 Đèn báo Bật/Tắt
- 1 Công tắc Bật/ Tắt cho mỗi cửa ra
- 2 Ống thoát nước
- 4 Đèn báo nổi hơi
- 7 Đồng hồ đo áp suất nổi hơi
- 8 Nút bấm điện tử S-L-XL chọn định lượng cà phê
- 9 Núm điều chỉnh hơi
- 10 Vòi xả hơi
- 11 Núm điều chỉnh nước
- 12 Vòi nước
- 13 Khay làm ấm tách
- 14 Vỉ trên khay thoát nước
- 15 Khay thoát nước
- 18 Ống cấp nước 3/4
- 19 Ống cấp nước chính
- 23 Công tắc đèn chiếu sáng khu vực hoạt động



Người lắp đặt phải đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.

Người sử dụng phải là người lớn và có đầy đủ nhận thức.

Nếu có bất thường xảy ra, vui lòng liên hệ với nhà phân phối.

### Khởi động

Kiểm tra xem điện áp có đúng với thông số được dán trên máy không.

#### ● Máy phải được kết nối với nguồn điện chính, kết nối với ống thoát nước (2).

Kết nối máy với nguồn nước thông qua ống cấp nước (19), và để van nước mở.

● Kết nối máy với nguồn điện chính và khởi động bằng cách vận công tắc BẬT/TẮT (0) về vị trí (1) (chỉ dành cho cà phê) hoặc (2) (dành cho cà phê và hơi). Đèn báo BẬT/TẮT chung sẽ sáng. Khởi động 2 cửa cà phê sử dụng công tắc (1).

Khi bước này hoàn tất, máy sẽ chuẩn bị hoạt động: Các nút S-L-XL (8) sẽ nhấp nháy, cho biết cửa cà phê đang nóng. Một khi nó đạt đến nhiệt độ đã được cài đặt, cả ba sẽ sáng.

**Chú ý.** Các nút (8) trên mỗi cửa ra cà phê sẽ chỉ sáng khi công tắc BẬT/TẮT (1) cho mỗi cửa được bật. Nếu không, các nút S-L-XL sẽ không sáng.

Nếu công tắc chung (0) ở vị trí (2), đèn báo nổi hơi (4) sẽ sáng, cho biết nổi hơi đang đun nước, cho đến khi đồng hồ đo áp suất (7) hiển thị mức áp suất xấp xỉ 1,5 bar. Lúc này nổi hơi sẽ sẵn sàng cấp nước nóng và hơi trong khoảng 20 phút.

Thông thường sẽ có một chút nước chảy ra từ vòi hơi (10) sau khi cài đặt cho chức năng hơi chạy. Do đó, chúng tôi khuyên bạn nên đặt vòi hơi vào khay thoát nước (15).



### Chú ý

Nếu, vì bất cứ lý do nào, nước không được cấp tới nổi hơi, cụm đèn (8) sẽ nhấp nháy và máy sẽ ngừng hoạt động.

Trong cả hai trường hợp, hãy ngắt kết nối bằng công tắc (0) và kiểm tra nguồn cấp nước, có thể từ nguồn cấp hoặc phải tự đổ nước vào, khởi động máy lại bằng cách vận công tắc chung về vị trí (1) hoặc (2).



**Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng nước có hàm lượng khoáng thấp.** Chất lượng nước sẽ ảnh hưởng đến vị và chất lượng của cà phê, cũng như giúp tránh được những trục trặc sau này. Tham khảo những bộ lọc chống bám cặn của chúng tôi (tùy chọn) .

## 3. Cài đặt định lượng cà phê

Chức năng của các nút điện tử (8)

**S:** ít

**L:** nhiều

**XL:** liên tục (nhấn tiếp để dừng)



Để cài đặt định lượng cà phê, khi máy đã được bật và sẵn sàng pha cà phê (các nút (8) sẽ sáng ổn định), nhấn 5 hoặc 6 giây trên nút XL cho đến khi nó nhấp nháy và các nút S và L vẫn sáng.

Giờ hãy ấn lựa chọn bạn muốn (S hoặc L), sẽ sáng trong khi đó L và XL sẽ tắt. Quy trình pha chế sẽ bắt đầu.

Khi bạn đã lấy được lượng cà phê cần thiết, hãy nhấn tiếp nút S hoặc L, tùy thuộc vào lựa chọn đã được cài đặt. Quy trình cài đặt sẽ dừng và các nút S-L-XL vẫn sẽ sáng. Lựa chọn đó sẽ được cài đặt.

**!** **Lưu ý** Trong các máy 2 cửa, khi cửa bên trái được cài đặt, cửa bên phải sẽ tự động được cài đặt định lượng giống như vậy.

Nếu bất cứ khi nào bạn muốn cà phê (chảy ra liên tục), hãy nhấn nút XL. Khi đã lấy được lượng cần thiết, hãy nhấn lại nút đó để dừng.

## 4. Pha cà phê

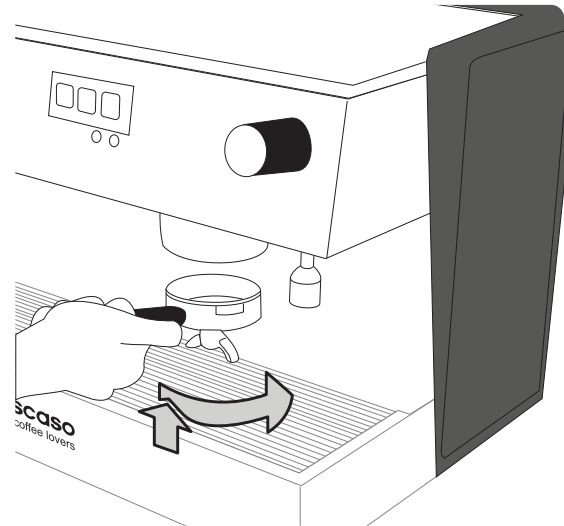
Bạn có thể sử dụng bất kì loại cà phê nào. Để có được những ly cà phê chuẩn vị, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng loại trộn sẵn cho espresso vì nó có kích cỡ bột phù hợp nhất. Nếu cà phê chảy ra rất nhanh hoặc rất chậm, hãy chuyển sang loại bột mịn hơn hoặc thô hơn hoặc thử với loại phù hợp với sở thích của mình.

Quy trình thực hiện như sau:

1. Máy phải được kết nối. Đặt tay cầm (đã lắp phin, chưa có cà phê) vào cửa ra.
2. Các nút S-L-XL (8) phải sáng ổn định, cho biết nước đã đạt đến nhiệt độ lý tưởng để pha cà phê.
3. Nhấn nút XL (8) (cà phê chảy ra liên tục) và để nước chảy qua cửa ra. Sau đó, nhấn tiếp nút XL để tắt. Thực hiện quy trình này trước khi pha cà phê sẽ loại bỏ được cặn và thiết lập được nhiệt độ pha tối ưu.
4. Sau khi cà phê được nén, bã trong phin lọc phải còn đến 3/4 phin.



5. Lau sạch bột cà phê bám trên miệng phin lọc để đảm bảo tay cầm được lắp vào vừa khít.
6. Lắp tay cầm vào cửa ra và xoay từ trái qua phải, đoạn cuối dùng một lực vừa đủ.



7. Đặt tách lấy trên khay làm ấm xuống bên dưới cửa ra cà phê và nhấn nút (8) để chọn định lượng cà phê (S/ít; L/nhiều; XL/liên tục). Thời gian chiết xuất espresso chuẩn nhất là khoảng 20 - 25 giây.

### **!** Chú ý

Để có được chất lượng tuyệt hảo khi pha cà phê, luôn sử dụng phin đơn hoặc phin đôi.

### Các mẹo chung

1. Tay cầm phải luôn được lắp vào máy để giữ ấm. Tại vị trí đóng.
2. Đặt tách trên khay làm ấm tách (13). Espresso sẽ có vị chuẩn nhất ở nhiệt độ tối ưu (40° C/105°F).
3. Cà phê sẽ tiếp tục chảy ra nhỏ giọt vài giây sau khi công tắc cà phê được tắt.



### Lưu ý

Không tháo hay xoay tay cầm khi nước đang chảy, vì lúc này máy đang phải chịu một áp suất.

## 5. Pha cappuccino

Ly “cappuccino” chuẩn vị có chứa **25 mililit cà phê espresso** và **125 mililit sữa lạnh được đánh bằng hơi**, dao động từ **3 hoặc 4 độ C** tới gần 55 độ C. Sử dụng **sữa bò tươi** với hàm lượng protein trên **3,2%** và **hàm lượng chất béo 3,5%**. Chỉ đánh một lượng vừa đủ cho một tách trong ca inox để tránh bị trộn mùi hoặc vị với loại khác.

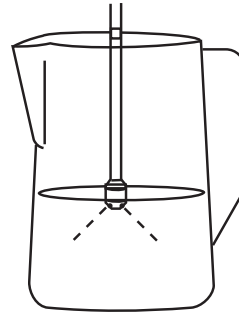
Mật độ của kem phải đồng nhất và không được tách ra khỏi chất lỏng, bị rỗ hay nổi bọt.

### Chuẩn bị

- Đồng hồ đo áp suất (7) sẽ hiển thị áp suất nổi hơi trong khoảng 1,2 đến 1,5 bar. Nồi hơi đã sẵn sàng để cấp nước và xả hơi (khoảng 20-22 phút).
- Xoay núm điều chỉnh hơi (9) theo chiều (+). Thông thường sẽ có một chút nước chảy ra từ vòi hơi sau khi cài đặt cho chạy chức năng hơi. Bởi vậy chúng tôi khuyên bạn nên đặt vòi xả vào khay thoát nước.
- Nhúng vòi hơi (10) vào sữa muốn hâm nóng. Đổ sữa đầy đến 1/3 ca.

### 1.Đánh bọt: Tạo kem

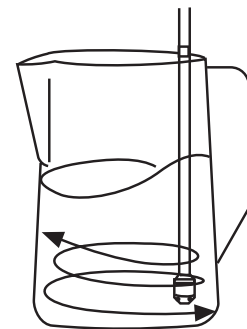
Để thu được một chất lỏng có độ "mịn" đồng nhất, hãy đặt vòi đánh ngay dưới bề mặt sữa. Vận núm điều chỉnh hơi và di chuyển vòi đánh theo các góc khác nhau ( liên tục dưới bề mặt sữa ) để đạt được nhũ tương khi không khí lưu thông. Khi đã được đánh bọt, sữa sẽ dâng lên gấp đôi lúc ban đầu.



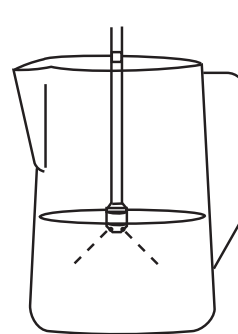
Hãy nhớ di chuyển ca và vòi đánh thật gần bề mặt sữa. Khi quy trình này hoàn tất, sữa sẽ có độ xốp, nhưng vẫn giữ được độ lạnh.

### 2.NHIỆT ĐỘ: Hâm nóng sữa

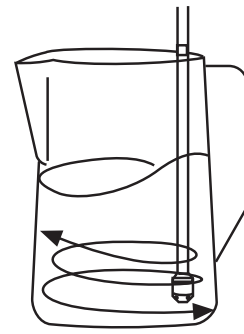
Sau khi có được một lớp bọt dày, bạn hãy nhúng vòi hơi (10) sâu nhất có thể vào ca. Xoay tròn ca để làm nóng sữa cho đến khi đạt được nhiệt độ mong muốn.



**Chú ý!** Công đoạn đánh bọt nên được thực hiện ngay bên dưới bề mặt của sữa, còn nếu bạn muốn hâm nóng, hãy đặt vòi đánh sâu hơn.



Đánh bọt



Hâm nóng

Hãy nhớ, không đun nóng quá 75°C. Quá nhiệt độ này bạn sẽ làm hỏng sữa và như vậy sẽ không pha chế được cappuccino. Khi quy trình này hoàn tất, hãy xoay núm (9) theo chiều (-) để hơi không xả ra nữa.



**Mẹo vặt.** Cà phê espresso sẽ chảy ra từ 75-80°C. Sữa sẽ tạo bọt và nóng trong khoảng từ 55-70°C. Duy trì mức nhiệt này đến khi uống rất quan trọng. Bởi vậy tách nên được làm ấm trên khay làm ấm tách của máy. Nếu không thể, hãy làm ấm tách bằng nước nóng trước khi dùng. Khi sữa đã nóng và có bọt, bạn có thể đổ vào tách đã có sẵn espresso để thưởng thức.

**Những vấn đề có thể xảy ra.**

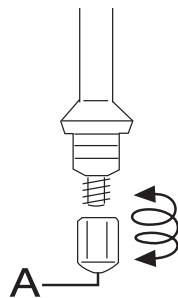
Lớp kem có thể quá mỏng và thiếu độ mịn.

1) Một lý do có thể đưa ra là sữa đã bị đun quá nóng.

2) Sữa bị đun quá nóng (vòi đánh sữa được đặt trong ca quá sâu và sữa được đun nóng khiến không khí không thể lưu thông trên bề mặt) trước khi thu được độ xốp cần thiết. **Bước 1 (đánh bọt) đã được thực hiện chưa đúng, do đó không khí không thể tác động được đến sữa.**

**Chú ý!** Nếu chức năng hơi và nước được sử dụng một lúc lâu và bạn nhận thấy áp suất bị giảm, hãy chờ một lúc để nồi hơi hồi phục. **Áp suất tối ưu nằm trong khoảng từ 1 đến 1,5 bar.**

**Quan trọng.** Sau mỗi lần sử dụng, bạn nên xả hơi trong 5 giây để làm sạch vòi và chống tắc nghẽn. Bạn có thể dùng kẹp giấy để làm sạch lỗ hấp thụ (A). Hãy chắc chắn rằng vòi xả không có vật cản nào.



**6. Lấy nước nóng**

Đặt tách hoặc vật chứa khác dưới vòi nước (12). Xoay núm điều chỉnh (11) theo chiều (+) để lấy nước. Xoay núm điều chỉnh (11) theo chiều (-) để tắt vòi nước khi bạn đã lấy được lượng nước cần thiết.

**7. Bảo trì và vệ sinh**

Việc vệ sinh và bảo trì hệ thống bên trong máy rất quan trọng để cho ra một ly espresso có chất lượng tuyệt hảo.



**Chú ý chung:**

**Nên thực hiện việc vệ sinh và bảo trì khi máy nguội và đã được ngắt kết nối với nguồn điện. Không đặt máy ở nơi có nước. Không rửa được bằng máy rửa chén.**

**7.1. Vệ sinh hàng ngày:**

- Để vệ sinh bên ngoài máy, hãy dùng cồn 96° hoặc những sản phẩm chuyên dụng dành cho thép không gỉ.
- Tháo và vệ sinh khay thường xuyên.
- Nếu bạn không định sử dụng máy trong một thời gian dài, hãy đổ hết nước trong bình chứa đi.
- Ngay sau khi sử dụng, hãy vệ sinh vòi hơi bằng khăn ẩm.
- Vào cuối ngày, hãy vệ sinh vòi hơi, làm sạch cặn sữa. Để thực hiện quy trình này, hãy chuẩn bị dung dịch gồm 25 ml bột vệ sinh vòi hơi Ascaso V.142 hoặc V.144 hòa tan trong nửa lít nước lạnh. Dùng dung dịch này để vệ sinh vòi hơi, mở và đóng vòi khoảng 10 lần, mỗi lần mở vòi trong 10 giây. Sau đó hãy lặp lại quy trình này với nước sạch để loại bỏ dung dịch vệ sinh còn lại trong vòi hơi.
- Ống thoát nước. Dùng thìa uống trà để làm sạch bã cà phê và cặn còn bám lại trong ống.

**7.2. Vệ sinh mạch bên trong - 3 tháng một lần hoặc sau 3.000-6.000 lượt pha trên một cửa.** Để

vệ sinh mạch bên trong máy, cũng như các bộ phận cung cấp, hãy sử dụng bột vệ sinh máy pha cà phê Ascaso Coffee Washer V.100. Sản phẩm này cũng hữu ích trong việc khử sạch cặn máy. Thường xuyên làm sạch cặn máy sẽ giúp đảm bảo chất lượng của cà phê và kéo dài tuổi thọ của máy.

## ascaso

Để chống bám cặn, bạn cũng có thể sử dụng bộ lọc xử lý nước. Tuy nhiên, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh tùy thuộc vào mức độ sử dụng. Dùng bột vệ sinh máy Coffee Washer sẽ giúp kéo dài tuổi thọ của máy, giúp máy duy trì hoạt động trong điều kiện tối ưu nhất.



### Chú ý

Việc làm sạch mạch bên trong của máy phải được thực hiện bởi một kỹ thuật viên có tay nghề. Nếu quy trình này không được thực hiện một cách chính xác, dung dịch làm sạch có thể chảy vào nồi hơi/vòi hơi. Tham khảo ý kiến của nhà phân phối.

### 7.3. Vệ sinh tay cầm di động

- Vòng đệm và gioăng cao su: hàng tuần.  
Dùng bàn chải chuyên dụng Ascaso V.26 để vệ sinh vòng đệm của tay cầm và gioăng cao su.
- Tay cầm và phin lọc: hàng tuần. Chuẩn bị một dung dịch gồm 2 gói V.100 "Group detergent" hoặc 3 gói V.101 "Detergent powder" hòa vào nửa lít nước sôi đựng trong bình chứa bằng thép không gỉ, bình nhựa hoặc bình thủy tinh. Không được dùng bình nhôm hoặc sắt. Nhúng tay cầm và phin lọc vào dung dịch, để ít nhất 20 phút, để qua đêm được là tốt nhất. Sau đó, hãy tháo các bộ phận và rửa lại bằng thật nhiều nước sạch.
- Bộ phận bên trong: hàng tuần. Bật máy và thay phin lọc cà phê trong tay cầm bằng phin đặc. Đổ 1 gói V.100-code "Group Detergent" vào phin đặc và lắp vào cửa ra. Sau đó, nhấn nút XL, để máy bơm hoạt động khoảng 7 giây. Dùng bằng cách nhấn tiếp nút XL. Lặp lại như vậy 5 lần, mỗi lần cách nhau 3 giây. Trong quy trình này, bột vệ sinh trong phin đặc sẽ được hòa tan, làm sạch các ống dẫn và van điện tử, kể cả màn xả và cửa ra. Nên lặp lại quy trình này nhiều lần như yêu cầu cho đến khi có nước sạch chảy ra từ cửa ra. Sau khi hoàn thành, hãy tháo tay cầm và để nước sạch chảy qua cửa ra trong 3 giây.



### Chú ý

Việc vệ sinh cửa ra nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên lành nghề. Nếu quy trình này được thực hiện không đúng, các thao tác không chính xác có thể khiến các bộ phận bị mài mòn sớm. Hãy tham khảo ý kiến của nhà phân phối.

**Lưu ý.** Chúng tôi khuyên bạn sau khi pha xong không nên để lại bã cà phê trong tay cầm. Cà phê sẽ để lại cặn làm ảnh hưởng đến việc vệ sinh và hương vị của cà phê. Nếu có, hãy đổ nước vào để vệ sinh.

**Bạn có thể tìm thấy mọi thông tin cần thiết về vệ sinh và bảo trì máy pha cà phê tại website [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com).**

## 8. An toàn

- Máy chỉ thích hợp lắp đặt ở những nơi có nhân viên hiểu biết về cách sử dụng và bảo trì.
- Không cho phép trẻ em hay người không có kinh nghiệm sử dụng máy.
- Không tiến hành việc vệ sinh và bảo trì trong khi máy đang được cắm vào nguồn điện.
- Không tắt máy bằng cách kéo dây nguồn.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được nhà sản xuất, dịch vụ sau bán hàng hoặc người có tay nghề tương tự thay thế để đảm bảo an toàn.
- Không được bật máy bị lỗi hoặc bị hỏng dây nguồn.
- Không chạm vào máy khi chân hoặc tay ướt.
- Đặt máy trên mặt phẳng, bề mặt chắc chắn, tránh xa tầm với của trẻ em, vật nuôi và những bề mặt nóng (trên nóc lò nướng, v.v.).
- Không để máy ở nơi có nước.
- Trong trường hợp máy hoạt động không trơn tru hay gặp trục trặc, hãy tắt máy và rút phích cắm. Không cố tự sửa. Hãy gọi cho nhân viên kỹ thuật.

- Thiết bị này không dành cho những người bị khiếm khuyết về thể chất, giác quan hay tâm thần (kể cả trẻ em), hoặc thiếu kinh nghiệm hoặc thiếu hiểu biết, trừ khi họ được một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn.
- Phải chông chùng trẻ em không để chúng nghịch thiết bị này.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.
- Không sử dụng thiết bị này nếu nhiệt độ phòng trên 40°C hoặc dưới 0°C.
- Không sử dụng những ống nối đã cũ. Chỉ sử dụng những thiết bị được cung cấp cùng với máy.

**Bỏ qua những cảnh báo này có thể gây nguy hiểm đến sự an toàn của cả thiết bị và người sử dụng.**

**Để sách hướng sử dụng này ở nơi an toàn.**

## 9. Bảo hành

Giấy bảo hành chính là biên lai mua hàng. Hãy giữ lại. Trong trường hợp gặp trục trặc, hãy đưa nó cho nhân viên chăm sóc khách hàng. Thiết bị này được nhà phân phối bảo hành từ ngày mua cho bất kì lỗi sản xuất hoặc bộ phận bị lỗi nào. Chi phí vận chuyển hay đóng gói sẽ do khách hàng chịu.

Việc bảo hành sẽ hiển thị không hợp lệ nếu:

1. Không có hóa đơn thanh toán.
2. Khách hàng sử dụng máy không đúng cách.
3. Có cặn bám hoặc máy chưa được làm sạch.
4. Thiết bị đã bị tháo rời bởi các nhân viên không thuộc mạng lưới hỗ trợ kỹ thuật chính thức của Ascaso.

## 10. Tuyên bố về sự phù hợp

**ASCASO FACTORY SLU** tuyên bố rằng sản phẩm được dán thông báo này – **Máy pha cà phê Espresso** – đáp ứng các yêu cầu được quy định trong chỉ thị 89/392/EEC ngày 14 tháng 6 năm 1989 về luật của các thành viên liên quan đến máy móc, Chỉ thị 73/23/EEC về thiết bị điện và Chỉ thị 89/396/EEC về khả năng tương thích điện từ.

## 11. Khắc phục

Những vấn đề có thể xảy ra	Nguyên nhân	Cách xử lý
Cà phê không nóng	Nhiệt độ của máy chưa đủ. Phụ kiện còn lạnh (tách, tay cầm).	Chờ đến khi cửa ra cà phê đạt đến nhiệt độ thích hợp. Xem Gợi ý chung trong phần 5.
Cà phê chảy ra rất nhanh (cà phê xay)	Bột cà phê bạn đang sử dụng quá thô hoặc cà phê chưa được nén xuống hoàn toàn. Chưa đủ lượng cà phê cần thiết.	Dùng cà phê <b>espresso</b> . Thử nén bột mạnh hoặc nhẹ hơn. Đổ cà phê đầy đến miệng phin lọc.
Cà phê không có kem.	Cà phê bạn đang sử dụng quá thô. Cà phê chưa được nén đúng cách. Cà phê cũ hoặc kém chất lượng.	Dùng cà phê <b>espresso</b> . Thử nén bột mạnh hoặc nhẹ hơn. Đổi loại cà phê. Dùng cà phê mới xay.
Cà phê không chảy ra hoặc chảy ra rất chậm.	Bình chứa không có nước hoặc chưa được đặt đúng vị trí. Bột cà phê bạn đang sử dụng quá mịn hoặc được nén quá chặt. Phin lọc và/hoặc vòng đệm bị bít kín. Có hiện tượng đóng cặn trong máy. Áp suất chưa đủ.	Đổ thêm nước vào bình hoặc chỉnh lại bình cho đúng vị trí. Dùng cà phê <b>espresso</b> . Thử nén cà phê theo cách khác. Vệ sinh phin lọc và/hoặc vòng đệm. Vệ sinh máy (Xem phần 8) Tăng áp suất bằng cách sử dụng van giãn nở ở đầu vào mỗi cửa ra cà phê. Việc này phải được một kỹ thuật viên có tay nghề thực hiện.
Có nhiều nước trong phin lọc sau khi pha cà phê.	Cà phê chưa được nén đúng cách. Chưa đủ lượng cà phê cần thiết trong phin lọc.	Nén cà phê đúng cách (Xem phần 5). Cho thêm cà phê vào phin lọc (Xem phần 5).
Cà phê trào qua miệng phin lọc.	Tay cầm chưa được lắp đúng vị trí. Bột cà phê còn dính trên miệng phin lọc. Gioăng cao su bẩn hoặc bị lỗi.	Làm theo quy trình điều chỉnh tay cầm (Phần 5). Lau sạch bột cà phê bám trên miệng phin lọc. Vệ sinh gioăng cao su bằng khăn ẩm. Liên hệ với Dịch vụ chăm sóc khách hàng.
Sữa không sủi bọt	Vòi hơi bị tắc. Sữa bị hỏng. Sữa không ấm hoặc nóng. Nhiệt độ chưa đủ	Vệ sinh vòi hơi. Dùng sữa tươi lạnh (nhiệt độ lạnh).
Máy chạy gây tiếng ồn	Bình chứa không có nước. Bình chứa được lắp chưa đúng vị trí. Dây cấp nước chưa được đặt vào bình chứa Các vấn đề về kết nối. Cà phê cũ hoặc quá khô.	Đổ nước vào bình chứa. Chỉnh lại bình chứa về đúng vị trí. Đặt ống cấp nước vào bình chứa. Kiểm tra xem vòi đã mở chưa. Dùng cà phê mới xay.

## 12. Thông báo

Thông báo riêng biệt cho mỗi cửa ra, hiển thị trên bảng nút điều khiển chi tiết(8) cho mỗi cửa ra:

	NÚT S	NÚT L	NÚT XL
CỬA RA BỊ NGẮT KẾT NỐI	TẮT		
CỬA RA ĐANG NÓNG LÊN	NHẤP NHÁY		
ÍT CÀ PHÊ	BẬT	TẮT	TẮT
NHIỀU CÀ PHÊ	TẮT	BẬT	BẬT
CÀ PHÊ CHẢY RA LIÊN TỤC	TẮT	TẮT	BẬT
LỖ LƯU LƯỢNG KẾ	NHẤP NHÁY	TẮT	TẮT
NHIỆT ĐỘ	TẮT		

Thông báo chung: tất cả các nút (8) hiển thị:

	NÚT S	NÚT L	NÚT XL
KHÔNG ĐỦ NƯỚC TRONG BÌNH CHỨA HOẶC VẤN ĐỀ VỀ CẤP NƯỚC	NHẤP NHÁY		
THỜI GIAN TỐI ĐA LÀM ĐẦY NỒI HƠI/NƯỚC	NHẤP NHÁY	NHẤP NHÁY	TẮT
LỖ ĐIỆN TỬ	TẮT		

**ĐỂ BẢN HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NÀY Ở NƠI AN TOÀN**

