

Máy pha cà phê Dream

Hướng dẫn sử dụng



ascaso
for coffee lovers

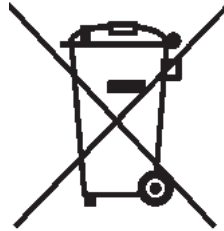


Giới thiệu

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm của ascaso. Sản phẩm này có thể sử dụng để pha cà phê espresso và cappuccinos chuẩn nhất.

Chiếc máy pha cà phê này được thiết kế và chế tạo sử dụng kỹ thuật công nghệ tiên tiến nhất để cho ra một sản phẩm chất lượng cao, an toàn và đáng tin cậy.

www.ascaso.com



Chỉ thị về xử lý rác thải 2002/96/EC

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 thu gom rác thải tại địa phương.

Nội dung

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. Thông số kỹ thuật | 7. Bảo trì và vệ sinh |
| 2. Sơ đồ. Khởi động. | 8. An toàn |
| 3. Pha cà phê | 9. Bảo hành |
| 4. Pha cappuccino | 10. Tuyên bố về sự Phù hợp |
| 5. Lấy nước nóng | 11. Đèn và thông báo |
| 6. Chức năng tạm dừng | 12. Khắc phục sự cố |



1. Thông số kỹ thuật

	DREAM	DREAM PID
Điện áp (V)	230VAC/50Hz - 120VAC/60Hz	
Công suất (W)	1050	1090
Áp suất bơm (bar)	20	
Trọng lượng(kg)	7 (MF)* 245 x	
Kích thước (l x w x d)**	345 x 280	
Dung tích bình chứa nước(L)	1,3	
Kích thước phin lọc (mm)	Ø 58	Ø 60

*MF: Tay cầm di động

** Rộng x cao x sâu (mm)

Thông số

Áp suất bơm 20 bar.

Hệ thống chuyên nghiệp, bộ trao đổi bằng thép không gỉ.

Sử dụng vật liệu an toàn cho thực phẩm.

Máy đo áp suất hoạt động.

Nước nóng lạnh.

Vòi phun hơi chịu nhiệt lên đến 360°.

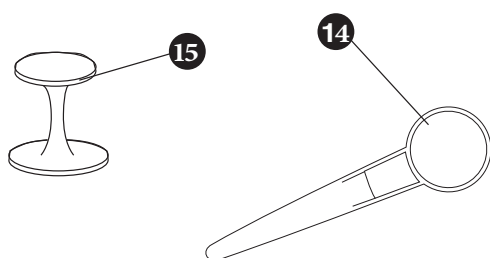
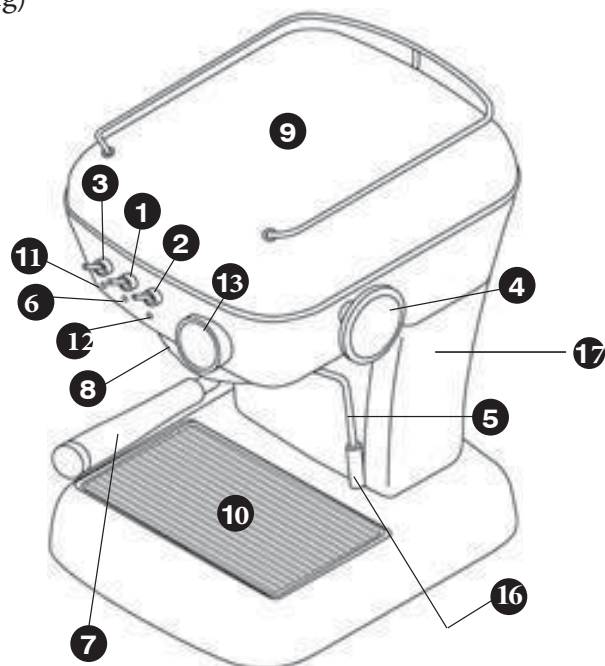
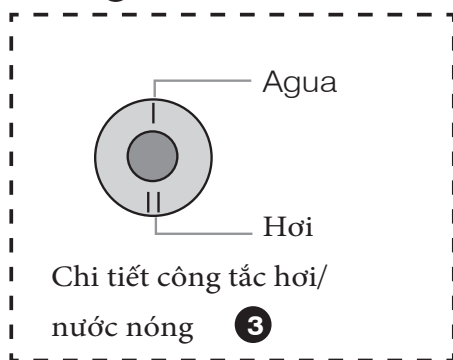
Tự động làm ấm tách.

Bình chứa nước.

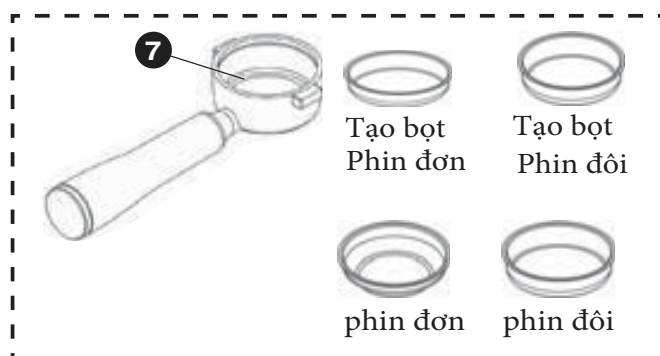
Có bảng sáng chế.

2. Sơ đồ khởi động

- ❶ Công tắc BẬT/TẮT
- ❷ Công tắc Cà phê
- ❸ Công tắc Hơi
- ❹ Núm điều khiển hơi/nước nóng
- ❺ Vòi hơi/nước nóng
- ❻ Đèn báo công tắc nguồn
- ❼ Tay cầm di động
- ❽ Cửa ra cà phê
- ❾ Tự động làm ấm tách (Thận trọng: bề mặt nóng)
- ❿ Khay chứa nước thải
- ⓫ Đèn báo hơi
- ⓬ Đèn báo nhiệt độ cà phê
- ⓭ Đồng hồ đo áp suất
- ⓮ Muỗng (7 g)
- ⓯ Dụng cụ nén cà phê
- ⓰ Đầu vòi xả
- ⓱ Bình chứa nước



Tay cầm đa năng



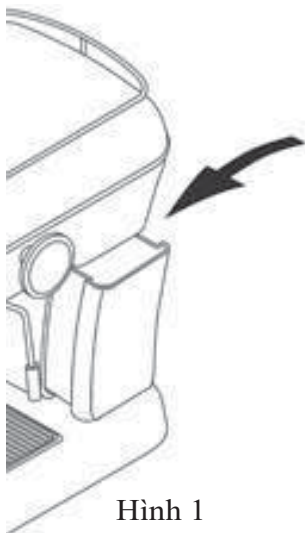
Người lắp đặt phải đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.

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.

2.1. Khởi động

Kiểm tra xem điện áp có giống với hướng dẫn ghi trên nhãn không.



Đổ nước vào bình chứa (xem hình 1). Kiểm tra xem ống cấp nước đã được lắp vào bình chứa chưa.

Hình 1

⚠ Lưu ý! Chúng tôi khuyến cáo khách hàng nên sử dụng nước có hàm lượng khoáng thấp.

Chất lượng nước sẽ ảnh hưởng đến hương vị và chất lượng của cà phê cũng như giúp tránh trục trặc sau này.

Tham khảo bộ lọc đặc biệt chống bám cặn (tùy chọn).

Đảm bảo có đủ nước trong bình. Khởi động máy không có nước sẽ làm hỏng máy bơm. Nên kiểm tra mức nước bằng trực quan. Nhớ cắm máy vào nguồn điện.

⚠ QUAN TRỌNG

Khi bật lần đầu, máy sẽ chuyển sang chế độ khởi động. Đèn báo (6) và (12) sẽ sáng trong khi máy nóng lên. Cho đến khi máy đạt đến nhiệt độ thích hợp, đèn báo (12) sẽ tắt. Trong thời gian này máy sẽ không thể pha cà phê.

2.2. Sử dụng máy lần đầu hoặc sau một thời gian dài.

Thay toàn bộ nước trong bình chứa.

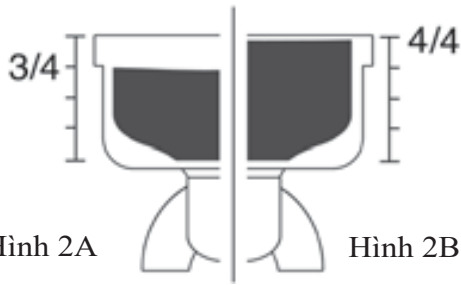
1. Bật máy bằng công tắc nguồn (1) (vị trí (I)).
2. Lắp tay cầm (7) có gắn phin nhưng chưa có cà phê vào cửa ra bên dưới.
3. Bật công tắc cà phê (2) và để một nửa lượng nước trong bình chứa chảy ra qua cửa ra cà phê (8). Kết thúc quy trình, hãy tắt công tắc cà phê (2).
4. Vận nút điều chỉnh hơi/nước (4) theo chiều (+). Bật công tắc cà phê (2) và xả một chút nước (khoảng 1 tách) qua vòi hơi (5) để làm sạch vòi hơi. Kết thúc quy trình, hãy tắt công tắc cà phê (2) và vận nút điều chỉnh hơi/nước (4) theo chiều (-) để tắt.

Lưu ý: Sau khi xả hơi, hãy chờ 5 phút mới pha cà phê.

3. Pha cà phê

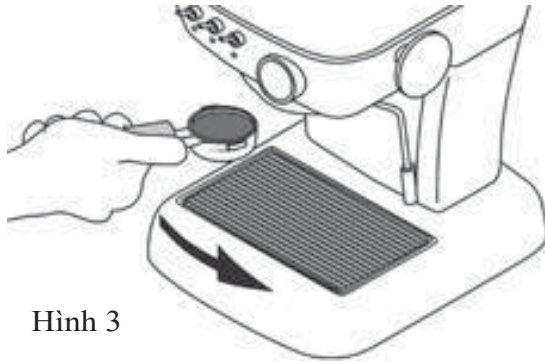
Nhờ 4 phin lọc, máy có thể sử dụng với cà phê xay: 2 phin lọc cà phê xay (phin đơn và phin đôi), 2 phin lọc ép (phin tạo bọt). Để có kết quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng loại đã trộn sẵn cho espressos, vì nó có kích cỡ bột phù hợp với phin lọc cà phê xay. Nếu kết quả không như mong muốn, hãy sử dụng phin ép (phin tạo bọt), vì nó có thể sử dụng với bất kỳ kích cỡ bột nào.

Bạn không cần quan tâm đến việc sử dụng loại phin lọc nào hay việc cà phê ra nhanh hay chậm, mà nên thay đổi loại cà phê, kích cỡ bột hoặc thử với loại phù hợp với sở thích của mình.



Hình 2A

Hình 2B



Hình 3

Quy trình thực hiện như sau:

1. Bật máy bằng cách gạt công tắc nguồn (1) về vị trí (I).
Đặt tay cầm (7) (đã lắp phin nhưng chưa có cà phê) vào cửa ra (8).
2. Chờ đèn báo (6) sáng ổn định (lúc này đèn báo nhiệt độ cà phê (12) và đèn báo hơi (11) tắt). Quá trình này mất khoảng 1,5 phút. Lúc này nước đã đạt đến nhiệt độ thích hợp. Mở công tắc cà phê (2) và để nước chảy qua cửa ra. Thực hiện quy trình này trước khi pha cà phê sẽ loại bỏ dư lượng và thiết lập được nhiệt độ tối ưu. Sau đó, hãy tắt công tắc cà phê (2) và tháo tay cầm (7).
3. Sau khi cà phê được nén, bột trong phin phải còn đến 3/4 phin lọc (xem hình 2A).
4. Lau sạch bột cà phê bám trên miệng phin lọc, khi đó phin lọc được lắp vào mới vừa khít.
5. Lắp tay cầm (7) vào cửa ra (8), vặn từ trái qua phải, cuối cùng kéo một lực vừa đủ. (Xem hình 3).
6. Đặt tách lên khay và bật công tắc cà phê (2).

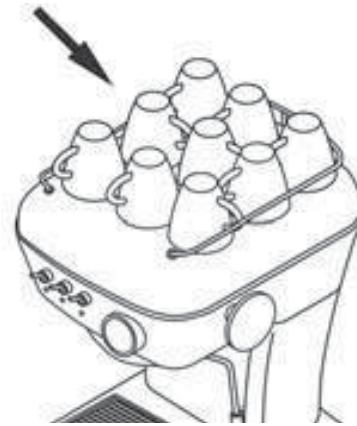
7. Khi cà phê đã được pha xong, hãy tắt công tắc cà phê (2).

⚠ Lưu ý! Thông thường bột cà phê xay sẽ cho ra một chất lỏng đồng nhất nếu tay cầm (7) được tháo ra ngay sau khi sử dụng.

⚠ Lưu ý! Không được tháo hay xoay tay cầm trong khi nước đang chảy, vì lúc này máy đang phải chịu áp lực.

Các mẹo chung:

1. Tay cầm (7) luôn được lắp vừa khít vào cửa ra cà phê (8) để giữ ấm. Tại vị trí đóng.
2. Đặt tách vào khay làm ấm tách (9). Espresso sẽ có vị chuẩn nhất ở nhiệt độ tối ưu (40°C/105°F) (xem hình 4).
3. Cà phê sẽ còn chảy nhỏ giọt vài giây sau khi công tắc cà phê (2) được tắt.



Hình 4

⚠ Lưu ý! Nén.
Để có được ly espresso chuẩn vị, bạn nên nén bột cà phê thật chặt.

⚠ Lưu ý! Đồng hồ đo áp suất:
Áp suất hoạt động được hiển thị trên đồng hồ đo áp suất ở mặt trước của máy. Áp suất hoạt động phụ thuộc vào loại cà phê và kích cỡ bột. Trong bất kì trường hợp nào, áp suất hoạt động nằm trong khoảng từ 9 đến 12 bar là phù hợp.

4. Pha cappuccino


Tách 'cappuccino' chuẩn có chứa **25 mililit cà phê espresso và 125 mililit sữa lạnh được đánh bằng hơi, dao động từ 3-4 độ C tới 55 độ C. Hãy sử dụng sữa bò tươi với hàm lượng protein trên 3,2 % và hàm lượng chất béo là 3,5%.**


Chỉ đánh một lượng cần thiết cho một tách trong ca inox để tránh bị trộn với mùi hoặc vị khác. Mặt kem phải đồng nhất và không bị tách khỏi chất lỏng, bị rỗ hay nổi bọt.


Quy trình tiến hành như sau:

1. Bật công tắc nguồn (1) (gạt về vị trí (I)), đèn báo (6) (11) (12) sáng. Khi nước đã đủ nhiệt độ 2 đèn (12) và (11) sẽ tắt.
2. Hãy bật công tắc hơi (3) (vị trí (I)), cả 3 đèn (6) (11) (12) đều sáng. Khi đèn báo (12) tắt, đèn báo (11) vẫn sáng cho biết quy trình làm nóng đã đến nhiệt độ hơi.
3. Vận núm nước nóng/hơi (4) theo chiều (+) để bật và để nước từ vòi hơi chảy ra cho đến khi nó ngừng chảy liên tục. Vận núm nước nóng/hơi (4) theo chiều (-) để tắt đi. Lúc này nước đã đạt đến nhiệt độ thích hợp. Máy bơm sẽ bắt đầu hoạt động. Khi đó, hãy xoay tiếp núm nước nóng/hơi (4) theo chiều (+) để xả hơi (Lưu ý: Cho ca đánh dưới vòi hơi trước khi xoay núm hơi (4) để tránh bị bông).
4. Để khoảng một nửa vòi hơi (5) trong sữa để làm nóng.
5. Khi hoàn tất, hãy xoay núm hơi/ nước (4) theo chiều (-) để tắt và tắt công tắc hơi (3).

6. Nếu bạn muốn pha nhiều hơn 3 ly cappuccino liên tiếp, hoặc pha chế thêm cà phê sau đó, hãy xem phần 2.2.

 **Lưu ý!** Hệ thống xả hơi đã được đặt giới hạn an toàn vì nó sẽ ngừng sau 3 phút xả hơi liên tục.

 **Lưu ý!** Sau khi công đoạn xả hơi hoàn tất, nhiệt độ máy sẽ cao quá mức cho phép nên không thể pha cà phê. Đèn báo sẽ nháy cho đến khi máy trở về đúng nhiệt độ. Hãy làm theo phần 2.2 để làm mát.

 **Lưu ý!** Sau mỗi lần sử dụng, bạn nên xả hơi trong 5 giây để làm sạch ống chống tắc nghẽn. Bạn có thể sử dụng tăm hoặc kẹp để làm sạch đầu phun hơi. Hãy chắc chắn rằng vòi phun không có vật cản.


Các mẹo pha cappuccino.

1. **ĐÁNH BỌT:** Tạo kem

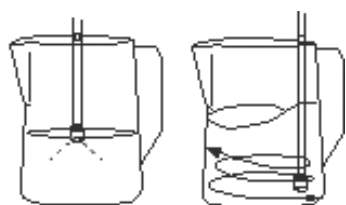
Để có độ "mịn" đồng nhất, đặt vòi đánh ngay dưới bề mặt sữa. Vì vậy hãy di chuyển vòi đánh sữa ở các góc khác nhau (liên tục dưới bề mặt sữa) để đạt được nhũ tương khi không khí lưu thông. Sau khi đánh bọt, lượng sữa có thể dâng lên gấp đôi mức ban đầu. Nhớ di chuyển ca đánh sữa và giữ vòi đánh gần mặt sữa. Sau khi hoàn tất công đoạn này, sữa sẽ có được độ xốp, nhưng vẫn giữ được độ lạnh.

2. **NHIỆT ĐỘ: Hâm nóng sữa**

Sau khi đánh sữa đã tạo được một lớp bọt dày và mịn, bạn hãy cho vòi đánh sâu nhất có thể vào ca. Xoay tròn ca để làm nóng sữa cho đến khi đạt được nhiệt độ mong muốn.

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

ascaso



Hình 5

Đánh bọt Hâm nóng

Hãy nhớ, không đun sữa quá 75 ° C. Quá mức này, sữa sẽ sôi và như vậy sẽ không phù hợp với cappuccino. Cà phê Espresso chảy ra ở mức 75-80 ° C. Sữa được tạo bọt và làm nóng trong khoảng từ 55-70 ° C. Duy trì được ở mức nhiệt này đến khi uống rất quan trọng. Do đó, tách nên được làm ấm trên khay làm ấm tách. Nếu không thể, hãy làm ấm tách bằng nước nóng trước khi sử dụng. Khi sữa nóng và có độ xốp, bạn có thể đổ vào tách đã có sẵn cà phê espresso để thưởng thức.

Các vấn đề có thể xảy ra.

Bọt 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 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 đạt được cấu trúc cần thiết.
Bước 1 (đánh bọt) đã được thực hiện không đúng, do đó không khí không thể tác động được đến sữa.

5. Lấy nước nóng

1. Đặt tách bên dưới vòi hơi (5).
2. Xoay núm nước nóng/hơi (4) theo chiều (+) để bật và bật công tắc cà phê (2) . Xoay ngược lại khi đã lấy được lượng nước cần thiết.

6. Chức năng tạm dừng

Máy sẽ tự động tắt sau 2 tiếng không sử dụng. Khi chế độ tạm dừng được kích hoạt, chỉ có đèn báo (6) sáng, còn các đèn khác đều tắt.

Để khởi động lại, bạn chỉ cần bật một công tắc bất kỳ máy sẽ trở về trạng thái ban đầu.

7. Bảo trì và vệ sinh

Việc vệ sinh và bảo trì hệ thống bên trong của máy rất quan trọng để cho ra được một loại cà phê có chất lượng tuyệt hảo.

⚠ Cảnh báo 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 chỗ có nước. Không rửa được bằng máy rửa chén.



Hình 6

- 7.1. **Vệ sinh bên ngoài:** Để vệ sinh bên ngoài máy, hãy sử dụng cồn 96 ° hoặc các sản phẩm chuyên dụng dành cho thép không gỉ.
 - Tháo và lau khay thường xuyên (hình 6) .
 - Nếu bạn không có ý định sử dụng máy trong một thời gian dài, hãy đổ hết nước trong bình chứa đi.
 - Ngay sau khi sử dụng, hãy làm sạch vòi hơi bằng khăn ẩm.
 - Để vệ sinh bên trong vòi, hãy xả nước cho chảy qua vòi.
 - Sử dụng tăm hoặc kẹp giấy để làm sạch lỗ thoát hơi. Việc này giúp cho vòi không bị tắc.

7.2. **Vệ sinh bên trong:** Việc vệ sinh bên bảo trì hệ thống bên trong của máy rất cần thiết để cho ra một

ly espresso hảo hạng. Để vệ sinh bên trong các bộ phận, hãy dùng bột rửa máy **Ascaso Coffee Washer V.100**. Sản phẩm này cũng hữu ích trong việc làm sạch cặn máy. Thường xuyên làm sạch cặn sẽ cho ra những tách cà phê chất lượng tuyệt hảo và kéo dài tuổi thọ của máy. Hãy tham khảo ý kiến của nhà phân phối.

Khuyến nghị sử dụng bột rửa máy:

Lần pha/ngày	Làm sạch cặn
>10	hàng tháng
5-10	2 tháng một lần
1-5	3 tháng một lần

Để chống bám cặn, bạn có thể sử dụng các bộ lọc xử lý nước. Tuy nhiên, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh tùy thuộc vào tần suất sử dụng. Sử dụng bộ lọc và bột vệ sinh sẽ giúp kéo dài tuổi thọ của máy trong điều kiện tối ưu nhất.

Vệ sinh bên trong (xả ngược) - dùng phin đặc. Thực hiện hàng tuần.

Đặt phin đặc vào tay cầm và lắp vào máy. Bật công tắc cà phê (2). Sau 10 giây, hãy tắt công tắc cà phê (2) đi. Lắp lại quy trình như vậy hai lần.

⚠ Lưu ý! Sau khi pha xong không nên để lại bã trong phin lọc. Cà phê sẽ để lại cặn làm bẩn máy và ảnh hưởng đến hương vị của cà phê. Nếu có cặn, hãy đổ một bình nước vào rồi cho chạy máy.

7.3. Vệ sinh tay cầm và cửa ra cà phê

- Tay cầm di động: Rửa tay cầm bằng nước nóng và nước rửa có độ pH trung tính. Rửa thật kỹ. Lau khô bộ phận bằng khăn mềm. Không rửa bằng máy rửa chén.

- Bạn có thể rửa phin lọc, khay và bình chứa nước bằng máy nếu đặt ở giá trên. Nếu bạn rửa bằng tay, phải rửa thật sạch. Hãy lau khô bằng khăn mềm.
- Dùng bàn chải hoặc vật dụng tương tự để làm sạch bã cà phê bám ở màn xả phía trên.

⚠ Lưu ý! Cửa ra nên được vệ sinh sau 80 tới 100 ly espresso. Với bộ phận này, hãy vệ sinh bằng nước nóng và nước rửa trung tính. Hãy lắp lại sau khi vệ sinh xong.

7.4. Vệ sinh bình chứa nước

Tháo bình chứa nước nằm ở phía rìa thân máy ra. Vệ sinh bên trong bình chứa bằng nước.

Bạn có thể tìm mọi thông tin cần thiết về vệ sinh và bảo trì máy pha cà phê tại website 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 hay 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 máy bị hỏng dây nguồn.
- Không tiếp xúc với máy khi chân hoặc tay ướt. Đặt máy trên mặt phẳng, bề mặt chắc chắn, ngoài tầm với của trẻ em, vật nuôi và tránh bề mặt nóng (trên nóc nồi nung, v.v.).

ascaso

- Không ngâm máy t rong nước.
- Trong trường hợp hoạt động không trơn tru hay gặp trục trặc, hãy tắt máy và rút phích cắm. Không tự sửa hay can thiệp trực tiếp. 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 trông chừng 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 các ống nối 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 dùng.
Để sách hướng dẫn 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 bộ phận chăm sóc khách hàng.

Thiết bị này được nhà phân phối bảo hành kể từ ngày mua cho bất kỳ 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 89/392/EEC về khả năng tương thích điện từ.



11. Đèn và thông báo

	ĐÈN BÁO BẬT/TẮT (6)	ĐÈN BÁO NHIỆT ĐỘ (12)	ĐÈN BÁO HƠI (11)
Chế độ cà phê			
Khởi động	BẬT	Nháy với tần số 1Hz	TẮT
Làm nóng	BẬT	Nháy với tần số 1Hz	TẮT
Sẵn sàng hoạt động	BẬT	BẬT	TẮT
Chế độ xả hơi			
Chế độ xả hơi (Làm nóng)	BẬT	BẬT	Nháy với tần số 1Hz
Chế độ xả hơi (cảnh báo khởi động)	BẬT	BẬT	Nháy với tần số 2Hz
Chế độ xả hơi (đang hoạt động)	BẬT	BẬT	BẬT
Sắp hoàn tất Chế độ xả hơi (làm mát)	BẬT	Nháy với tần số 1Hz	BẬT
Những chế độ khác			
Chế độ tạm dừng	BẬT	TẮT	TẮT
Lỗi kiểm soát định lượng	BẬT	TẮT	Nháy với tần số 2Hz
Lỗi đầu rò nhiệt độ cà phê	BẬT	Nháy với tần số 2Hz	Nháy với tần số 2Hz
Lỗi bộ trao đổi chiết xuất cà phê	BẬT	Nháy với tần số 4Hz	Nháy với tần số 2Hz
Lỗi đầu rò nhiệt độ hơi	BẬT	Nháy với tần số 2Hz	Nháy với tần số 2Hz
Lỗi bộ trao đổi hơi	BẬT	Nháy với tần số 2Hz	Nháy với tần số 4Hz
Lỗi bên trong	BẬT	TẮT	TẮT

12. Khắc phục sự cố

Những vấn đề	Nguyên nhân	Cách xử lý
Cà phê không nóng	<p>Máy pha chưa đạt đến nhiệt độ thích hợp.</p> <p>Phụ kiện chưa được làm ấm (tách, bộ phin lọc) .</p>	<p>Đợi đèn báo công tắc nguồn (1) tắt. Xem các mẹo chung trong phần 3.</p>
Cà phê chảy ra rất nhanh (cà phê xay).	<p>Hạt cà phê bạn đang sử dụng quá thô / hoặc cà phê chưa được nén xuống hoàn toàn. Chưa dùng đủ lượng cà phê cần thiết.</p>	<p>Sử dụng cà phê espresso. Thử bằng cách nén mạnh hoặc nhẹ hơn. Cho thêm cà phê đầy đến miệng phin lọc</p>
Cà phê không có kem	<p>Bột cà phê bạn đang sử dụng quá thô. Cà phê chưa được nén đúng cách.</p> <p>Cà phê cũ hoặc kém chất lượng.</p>	<p>Dùng cà phê espresso. Thử nén cà phê mạnh hoặc nhẹ hơn.</p> <p>Đổi loại Cà phê.</p> <p>Dùng cà phê mới xay.</p>
Cà phê không chảy ra hoặc chảy ra rất chậm	<p>Bình chứa không có nước hoặc được lắp chưa đúng vị trí.</p> <p>Cà phê bạn đang sử dụng quá mịn hoặc được nén quá chặt.</p> <p>Bộ lọc bị bí kín. Có hiện tượng đóng cặn trong máy.</p> <p>Áp suất chưa đủ.</p>	<p>Đổ nước vào bình chứa hoặc đặt bình chứa vào đúng vị trí.</p> <p>Dùng cà phê espresso. Thử nén cà phê theo cách khác.</p> <p>Làm sạch phin lọc. Vệ sinh máy.</p>
Có nhiều nước trong phin lọc sau khi pha cà phê.	<p>Cà phê chưa được nén đúng cách.</p> <p>Chưa đủ lượng cà phê cần thiết trong phin lọc.</p>	<p>Nén cà phê đúng cách. Xem mục 3.</p> <p>Cho thêm cà phê vào phin lọc. Xem mục 3.</p>
Cà phê trào qua miệng phin lọc	<p>Tay cầm chưa được lắp đúng vị trí. Bột cà phê còn dính trên miệng phin lọc.</p> <p>Miếng đệm bẩn. Miếng đệm bị lỗi.</p>	<p>Làm theo quy trình lắp tay cầm. Mục 3.</p> <p>Làm sạch cà phê dính trên miệng phin lọc.</p> <p>Vệ sinh miếng đệm bằng khăn ẩm.</p> <p>Liên hệ Dịch vụ chăm sóc khách hàng.</p>
Sữa không sủi bọt	<p>Vòi hơi bị tắc. Sữa bị hỏng.</p> <p>Sữa nóng hoặc ấm. Không đủ nhiệt độ.</p>	<p>Làm sạch vòi phun hơi.</p> <p>Dùng sữa tươi, lạnh. (nhiệt độ lạnh).</p>

Thiết bị gây ra nhiều tiếng ồn	Không có nước trong bình chứa. Bình chứa được lắp chưa đúng vị trí. Vòi cấp nước chưa được đặt trong bình chứa. Một số vấn đề về kết nối. Cà phê cũ hoặc quá khô.	Đổ nước vào bình chứa. Chỉnh lại vị trí bình chứa nước cho đúng. Đặt ống cấp nước vào bình chứa. Sử dụng cà phê mới.
--------------------------------	--	---