

MÁY PHA CÀ PHÊ TỰ ĐỘNG DEVA DE25-S9



▼ Hướng dẫn sử dụng an toàn cho sản phẩm

- Vui lòng đọc và giữ kỹ hướng dẫn sử dụng sản phẩm này trước khi sử dụng.
- Trước khi sử dụng sản phẩm này, kiểm tra nguồn điện, phích cắm của sản phẩm này, kết nối nguồn điện theo yêu cầu, không thay đổi thông số kỹ thuật của dây nguồn khi chưa được phép.
- Không sử dụng máy móc khi máy thiếu nước và điện.
- Xử lý miếng xốp trong hộp đúng cách, tránh gây hại cho trẻ em.
- Không dùng sản phẩm ngoài trời.
- Tránh đặt gần thiết bị sưởi để không bị nóng chảy/hỏng bề mặt.
- Không bảo quản dưới 0°C vì sương giá có thể làm hỏng máy. Nhiệt độ sử dụng/bảo quản: 10°C – 45°C.
- Không đổ nước nóng trên 30°C vào bình, tránh hư máy.
- Không chạm vào nước nóng/hơi nước hoặc ống kim loại khi máy hoạt động.
- Đặt máy trên bề mặt phẳng, sạch, thông thoáng.
- Không lau vỏ máy trực tiếp bằng khăn ướt.
- Không tự ý thay đổi kỹ thuật, công ty không chịu trách nhiệm khi máy bị sửa đổi trái phép.
- Chỉ tháo và vệ sinh sau khi tắt nguồn.
- Ngừng sử dụng khi máy hoặc dây nguồn hỏng, gửi đến bộ phận bảo trì chuyên nghiệp để xử lý.
- Thiết bị không dành cho người khuyết tật thể chất, tinh thần, thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức, trừ khi có người giám hộ hướng dẫn an toàn. Trẻ em cần được giám sát để tránh nghịch thiết bị.
- Không để nước chạm vào bộ phận điện bên trong, tránh nguy cơ chập điện.
- Nếu không dùng lâu, xả sạch nước trong ống hơi để tránh ô nhiễm, hãy tắt nguồn và rút phích cắm.

▼ Thông tin cơ bản về sản phẩm

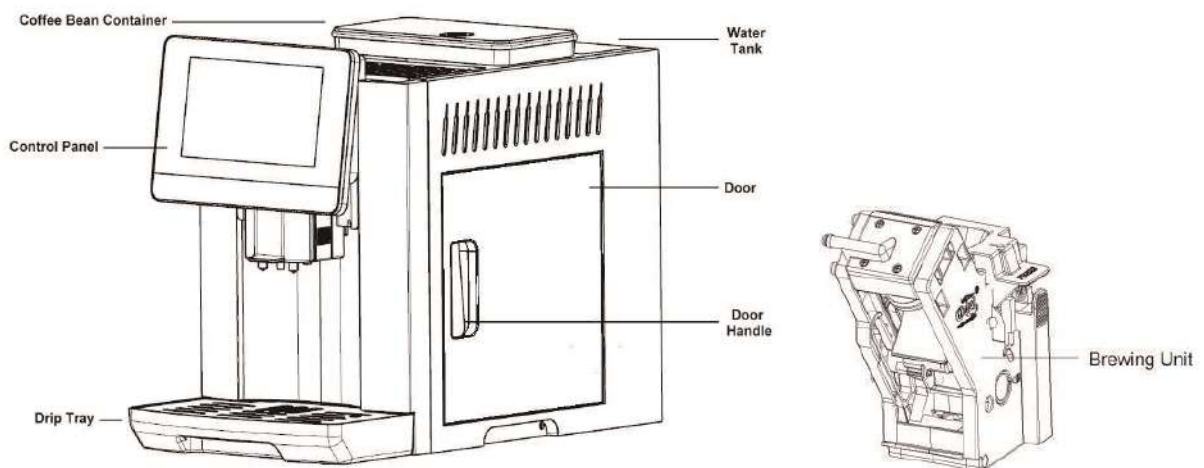
Dòng máy pha cà phê này có thể sử dụng hạt và bột cà phê để tự động pha các loại Espresso, cà phê Ý, cà phê Mỹ đậm và nhẹ, cà phê đá và các cài đặt khác.

▼ Mô tả việc sử dụng ban đầu của sản phẩm

Thiết kế bao bì giúp bảo vệ sản phẩm trong quá trình vận chuyển, vui lòng giữ lại hộp để dùng sau này.

1. Lấy máy pha cà phê ra và đặt trên bề mặt phẳng.
2. Lắp khay nước thải rời vào đúng vị trí của máy.
3. Đổ nước vào bình, không vượt mức tối đa và phải ngập toàn bộ phao báo mức.
4. Cho hạt cà phê vào hộp chứa (ít nhất 30g). **Lưu ý:** chỉ dùng hạt cà phê, không cho thêm chất lỏng hoặc bột.
5. Cắm điện với đúng điện áp và ổ cắm tiêu chuẩn.

1. Mô tả minh họa các bộ phận sản phẩm (DE25-S9)



2. Thông số kỹ thuật

Xem trang sau của mô tả "thông số máy pha cà phê tự động và các chức năng chính".

3. Sẵn sàng sử dụng sản phẩm

1. Chuẩn bị sản phẩm theo kế hoạch sử dụng ban đầu.
2. Khi chạm vào màn hình cảm ứng, máy sẽ khởi động, bắt đầu quá trình tự kiểm tra, quá trình làm nóng và tự làm sạch, sau đó vào giao diện chức năng chính (theo hình bên dưới)

Vui lòng không vận hành máy trong quá trình này.

Chờ: Sưởi ấm: Hệ thống sữa / Làm sạch máy pha: Giao diện chức năng chính:



4. Chức năng pha cà phê từ hạt

Trên màn hình sẽ hiện các loại đồ uống. Chọn loại đồ uống muốn pha. Ví dụ:

- Pha Espresso



Bấm biểu tượng để pha cà phê Espresso, Và

người dùng cũng có thể nhấn biểu tượng để dừng quá trình pha bất cứ lúc nào.



Cảnh báo: bộ phận pha sẽ tự động trở về vị trí ban đầu sau khi pha cà phê, vui lòng không thực hiện bất kỳ thao tác nào cho đến khi quá trình pha hoàn tất.

Tương tự: Pha các loại đồ uống khác bằng cách chọn lựa biểu tượng trên màn hình như sau

Cà phê Ristretto (đậm đặc)	
Cà phê Long Espresso	
Cà phê Americano Hot American: chia thành cà phê-nước nóng (cà phê trước, sau đó là nước nóng); hoặc nước nóng-cà phê; Người dùng có thể lựa chọn theo sở thích của mình.	
Cà phê Cappuccino Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	
Cà phê Latte Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	
Cà phê Flat White Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	

Cà phê Cortado Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	
Cà phê sữa Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	
Cà phê Matchiato Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	
Cà phê Latte Matchiato Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	
Các loại cà phê pha đôi: Máy có chức năng cho bạn pha hai cốc một lúc nhằm tiết kiệm thời gian: chọn biểu tượng pha đôi Espresso, Cappuccino, Latte.....	  
Lấy nước nóng	

Tạo bọt sữa nóng Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	
Sữa nóng (Hot milk) Cần đưa ống sữa vào bình sữa trước khi pha	

Lưu ý

Trong quá trình pha các loại cà phê: Americano, Latte, Cappuccino, Matchiato... là các loại có 2 chu trình pha, người dùng có thể nhấn vào biểu tượng NEXT để kết thúc chu trình pha hiện tại và nhanh chóng chuyển sang chu trình pha tiếp theo.

5. Chức năng pha cà phê từ bột cà phê

1. Nhấn vào biểu tượng  ở phía trên bên phải

của màn hình chính, khi biểu tượng màu vàng cho biết cà phê đã vào chế độ pha bột. Bạn có lựa chọn chức năng pha cà phê theo nhu cầu mình.



thể
của

2. Ở chế độ pha bột, không hỗ trợ pha cà hai tách và không thể nhập cài đặt. Chạm vào nút pha bột một lần nữa để thoát khỏi chế độ pha bột.

3. Người dùng cũng có thể nhấn biểu tượng  để dừng quá trình pha bất cứ lúc nào.

Cảnh báo: bộ phận pha sẽ tự động trở về vị trí ban đầu sau khi pha cà phê, vui lòng không thực hiện bất kỳ bước nào cho đến khi quá trình pha hoàn tất.



6. Cài đặt Công thức theo người dùng

1. Nhấn biểu tượng  đầu tiên ở phía trên bên trái của màn hình chính, vào màn hình Người dùng, có thể lưu 10 tùy chọn cá nhân của người dùng.
2. Mỗi người dùng có thể chọn một người dùng và tùy chỉnh tên. Sau đó nhấn dòng đầu tiên của màn hình để hiển thị giao diện sau để đổi tên.



Nhấp vào ✓ để lưu tên.

3. Mỗi người dùng có thể thêm hoặc giảm đồ uống một cách tự do.
Nhấn biểu tượng +/- ở góc dưới bên trái giao diện chính của người dùng để vào giao diện chọn đồ uống.



4. Nhấp một số/tên cả để chọn đồ uống bạn thích
Các loại đồ uống được chọn sẽ hiện rõ, còn các loại đồ không được chọn, khung đồ uống sẽ hiển thị mờ.



Lựa chọn xong các loại đồ uống, nhấn biểu tượng quay lại . Để trở lại giao diện chính của Người dùng)

5. Quay lại giao diện chính của Users, tất cả các đồ uống do người dùng chọn sẽ xuất hiện trong giao diện này,

Bạn có thể trượt  , nhấp để chọn đồ uống và pha trực tiếp.

6. Khi người dùng chọn cà phê espresso, màn hình sẽ xuất hiện quá trình pha cà phê và máy bắt đầu pha cà phê.



Nhấn biểu tượng , để cài đặt công thức pha theo nhu cầu: trượt sang

trái/phải để đặt khối lượng cà phê nguyên liệu, nhiệt độ, lượng cà phê pha ra và tự động lưu.

Lượng cà phê nguyên liệu cần được điều chỉnh trước khi xay, nhiệt độ / lượng cà phê cần được điều chỉnh trước khi pha.

Tương tự, bạn có thể cài đặt công thức riêng cho từng loại đồ uống của mình.

Nếu quá trình điều chỉnh chưa hoàn tất, tách cà phê này vẫn được pha theo cài đặt hệ thống

Lưu ý:

- Phạm vi điều chỉnh cho các loại cà phê lượng nguyên liệu của cà phê là 7 ~ 12g; điều chỉnh nhiệt độ là 70 ~ 95 °C và điều chỉnh lượng cà phê là 20 ~ 250ML; thời gian đánh bọt sữa nóng / làm sữa nóng là 0 ~ 100S.
- Phạm vi điều chỉnh lượng Nước nóng là 50 ~ 250ML)
- Phạm vi điều chỉnh thời gian ra bọt sữa nóng hoặc ra sữa nóng là 0 ~ 100S)



7. Sách công thức cà phê

Sản phẩm này bao gồm một cuốn sách công thức pha cà phê đầy đủ với hướng dẫn từng bước để tận dụng tối đa nó.

8. Chức năng làm sạch thủ công

Nhấn biểu tượng , có làm sạch máy tạo bọt sữa, làm sạch máy pha, tẩy cặn, tẩy cặn cho máy pha. Theo hướng dẫn làm sạch từng bước.



1. Nhấn biểu tượng , nhấn vào OK để làm sạch bộ phận đánh sữa. (Đặt ống sữa vào cốc nước sạch trước khi vệ sinh)

2. Nhấn biểu tượng , nhấn vào ok để làm sạch bộ phận pha.

3. Nhấn biểu tượng , nhấn vào ok để tẩy cặn. (Vui lòng thêm chất tẩy rửa vào bình chứa nước, bình chứa nước phải đầy)

4. Nhấn biểu tượng , nhấn vào ok để tẩy cặn cho bộ phận pha. (Thêm viên tẩy cặn bộ phận pha từ ống đựng bột, bình chứa nước phải đầy)

9. Chức năng tắt nguồn

Nhấn biểu tượng , nguồn, máy sẽ nhắc vệ sinh máy, đặt ống sữa vào cốc nước sạch, bấm ok, máy pha cà phê bắt đầu vệ sinh. Sau khi làm sạch, máy sẽ tự động tắt. Sau đó, bạn có thể rút phích cắm ra.

10. Menu cài đặt

Nhấn biểu tượng , trong giao diện chức năng chính và vào Menu Cài đặt.

1. Nhấn biểu tượng , màn hình hiển thị tùy chọn:

- Làm sạch hệ thống sữa tự động (thời gian: 0–5 phút)
- Làm sạch máy pha tự động (thời gian: 0–500 phút)

2. Ngôn ngữ: Máy hỗ trợ 10 ngôn ngữ, cho phép bạn lựa chọn phù hợp với nhu cầu sử dụng tại từng quốc gia.



4. Nhấn biểu tượng , màn hình hiển thị số lượng cốc bã cà phê thái, có thể cài đặt từ **0–40 cốc**, mặc định là **8 cốc**.



5. Nhấn biểu tượng , màn hình hiển thị lựa chọn độ cứng nước. Mặc định 20L, máy sẽ nhắc tẩy cặn sau khi dùng 20L nước. Phạm vi cài đặt: 20–200L)

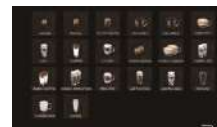


6. Nhấn biểu tượng , màn hình sẽ hiển thị hiển thị 20 lựa chọn đồ uống cà phê.

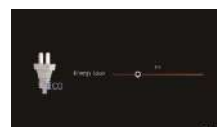


Bạn có thể điều chỉnh lượng bột cà phê, nhiệt độ, lượng cà phê, sữa, bột sữa và nước nóng.

7. Nhấn biểu tượng , màn hình hiển thị giao diện lựa chọn ở chế độ chờ, máy sẽ tắt theo lựa chọn của bạn Thời gian tắt mặc định của thời gian ECO là 0.5 giờ, có nghĩa là 30 phút sau khi tắt máy.



8. Nhấn biểu tượng , màn hình sẽ yêu cầu xác nhận chế độ Reset



Nhấn biểu tượng , cài đặt của máy pha cà phê sẽ trở lại tình trạng cài đặt gốc. Nhấn  để hủy.



9. Nhấn biểu tượng , màn hình sẽ hiển thị tổng số cốc đồ uống được pha bởi máy pha cà phê.



10. Nhấn biểu tượng , màn hình sẽ hiển thị cài đặt của máy pha cà phê, mật khẩu mặc định là 787878.



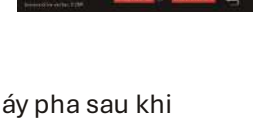
- Cài đặt mật khẩu: bạn có thể đặt mật khẩu mới.
- Mô phỏng cài đặt làm việc: Người dùng có thể xem từng bộ phận của máy hoạt động như thế nào trong quá trình pha cà phê.



- Kiểm tra xay: Nhấn biểu tượng  Cancel  OK, máy pha cà phê sẽ bắt đầu xay và sẽ chỉ xay 1 lần. Lưu ý: Tốt nhất là bạn nên làm sạch máy pha sau khi thử xay)
- Cài đặt bù đắp: Do nhu cầu khác nhau của mỗi khách hàng nên nhu cầu về nhiệt độ, lượng bột cà phê và lượng cà phê khác nhau, vì vậy bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ, lượng bột và lượng cà phê trong cài đặt.

Grinder Test

11. Nhấn biểu tượng , máy pha cà phê sẽ tắt âm báo



11. Điều chỉnh độ mịn của bột cà phê

Do đặc tính từng loại hạt cà phê và sở thích cá nhân khác nhau, độ mịn bột có thể cần điều chỉnh. Sản phẩm này hỗ trợ hai chế độ điều chỉnh: tinh chỉnh và thô chỉnh.

- Tinh chỉnh: Xoay trực tiếp núm điều chỉnh độ mịn.
- Thô chỉnh: Nhấn núm điều chỉnh, sau đó xoay để thay đổi mức độ mịn/thô.

Lưu ý quan trọng:

- Máy được cài đặt sẵn ở mức mịn nhất từ nhà máy. Nếu vẫn cần điều chỉnh, thông thường phải pha đến cốc thứ ba để đạt hiệu quả ổn định.
- Chỉ điều chỉnh khi máy xay đang hoạt động.
- Xoay ngược chiều kim đồng hồ → bột mịn hơn → cà phê đậm đà hơn.
- Xoay theo chiều kim đồng hồ → bột thô hơn → cà phê nhẹ hơn.



Fineness Adjustment Knob

12. Cảnh báo và cách xử lý

Số	Mô tả	Ảnh	Cách xử lý
1	Thiếu nước/ Water shortage		Thêm nước hoặc cài đặt lại bình nước
2	Thiếu bộ phận pha/ Brewing unit missing		Lắp bộ phận pha đúng vị trí và vào đúng khớp
3	Thiếu khay hứng nước Drip tray missing		Lắp/cài đặt khay hứng nước
4	Thiếu khay đựng bã/ Waste container missing		Lắp/cài đặt khay đựng bã
5	Cửa mở Door open		Đóng cửa máy
6	Ống bị tắc/ Tube Plugging		- Đảm bảo bình chứa nước đã đầy và nhấn “OK” để kiểm tra lại. - Đối với máy pha cà phê mới, cần khởi động lại 2-3 lần. - Đối với máy đã sử dụng một thời gian, cần tiến hành tẩy cặn (descale) hoặc kiểm tra máy.
	Khay đựng bã đầy/ Waste container is full		Đổ /làm sạch khay đựng bã

13. Vệ sinh và bảo trì hàng ngày

Cần bảo dưỡng, vệ sinh thường xuyên để tránh hỏng hóc không đáng có. Nên làm sạch (rửa dưới vòi nước) hộp đựng bã, khay hứng nước và bộ phận pha **sau mỗi 10 cốc** hoặc **hàng ngày** nếu tần suất sử dụng thấp.

Ghi chú:

- Bình nước: Nên vệ sinh hàng ngày, đổ đầy nước sạch (nước tinh khiết dưới 35 °) trước khi pha.
- Bộ phận pha: Rửa và làm sạch cuối mỗi ngày. Bình thường, chỉ cần sử dụng nước sạch để rửa.
- Vệ sinh máy pha cà phê: Nếu không sử dụng máy trong một thời gian dài, vui lòng vệ sinh khay đựng bã, khay hứng nước và từng bộ phận của máy để giữ cho máy sạch sẽ. Việc vệ sinh và bảo trì phải được bắt đầu sau khi máy được làm mát và ngắt kết nối khỏi nguồn điện.
 - Không nhúng máy vào nước.
 - Không sử dụng vật sắc nhọn hoặc dung môi hóa học để làm sạch bề mặt máy.
 - Sử dụng khăn vải ẩm và mềm để vệ sinh bề mặt
 - Không rửa bề mặt máy trực tiếp bằng nước, không để nước xâm nhập vào bên trong máy.
 - Không sử dụng lò vi sóng hoặc các bộ phận khác của máy nướng.
 - Nên vệ sinh bình đựng nước mỗi tuần một lần
 - Tắt nguồn và ngắt nguồn điện trước khi thay thế phụ kiện hoặc chạm vào các bộ phận chuyển động.

14. Thông số và chức năng chính và bảng cấu hình

Điện thế	AC220-240V/ 100-127V	Công suất	1200-1450W
Dung tích bình nước	1800ml	Dung tích khoang hạt	250g
Lượng cà phê pha	30-250ml	Trọng lượng máy	10kg
Áp suất bơm	19 Bar		
Nồi hơi hợp kim nhôm	✓	Giá đỡ cốc bằng inox	✓
Điều chỉnh độ mịn của bột	✓	Điều chỉnh nguyên liệu	✓
Điều chỉnh lượng pha cà phê	✓	Bình nước có thể tháo rời	✓
Đĩa xay bằng thép không gỉ	✓	Chế độ cài đặt ban đầu	✓
Espresso	✓	Long espresso	✓
Americano	✓	Ristretto	✓
Cappuccino	✓	Flat white	✓
Latte	✓	Cortado	✓
Double espresso	✓	Double flat white	✓
Double cappuccino	✓	Double cafe macchiato	✓
Double latte	✓	Cà phê sữa	✓
Cafe macchiato	✓	Nước nóng	✓
Latte macchiato	✓	Làm nóng sữa	✓
Đánh sữa mịn	✓	Điều chỉnh nhiệt độ	✓
Thể hiện thông tin pha chế	✓	Cài đặt chế độ tẩy cặn	✓
Tự động làm sạch vòi sữa	✓	Cài đặt cho 10 người dùng	✓
Chế độ Tiết kiệm điện	✓	Công thức cà phê	✓
Vệ sinh thủ công	✓	Vệ sinh tự động	✓