

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

**Máy pha cà phê**

**BARSETTO  
BAE 01**



Mẫu máy pha cà phê 2in1  
Tích hợp cả xay và pha cà phê trong một bộ máy



## LỜI NÓI ĐẦU

Xin chân thành cảm ơn quý khách đã tin dùng sản phẩm được cung cấp bởi Phin Việt - Chuyên gia máy cafe.

Phin Việt hy vọng **máy pha cà phê Barsetto Bae 01** sẽ đem đến những trải nghiệm tuyệt vời dành cho quý khách.

Nếu gặp phải bất kỳ vấn đề nào trong quá trình sử dụng, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng của chúng tôi theo số hotline:

 **0979.755.388**

Sẽ có chuyên viên giải đáp mọi thắc mắc của bạn.

Để tìm hiểu thêm thông tin xin vui lòng truy cập vào website chính thức của Phin Việt theo đường link:

[www.Phinviet.com.vn](http://www.Phinviet.com.vn)

[www.Mayphacaphegiadinhh.com](http://www.Mayphacaphegiadinhh.com)

Hoặc theo mã code sau:



## 1. CÁC LƯU Ý ĐỂ SỬ DỤNG THIẾT BỊ AN TOÀN

1. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng
2. Kiểm tra điện áp đang sử dụng có phù hợp với điện áp của máy hay không
3. Tuyệt nhiên không nhúng thân máy vào nước, để dây điện hay phích cắm nhúng trong nước để tránh tình trạng cháy nổ, điện giật.
4. Không để trẻ em, những người không có khả năng tự chăm sóc lại gần máy pha cà phê. Không để trẻ em dưới tuổi cầm nắm các thiết bị và dây nguồn máy. Nếu muốn để trẻ lại gần, cần có sự giám sát của người lớn.
5. Vui lòng tháo phích cắm cà phê ra khi không sử dụng máy, khi vệ sinh máy, tháo các bộ phận bên trong máy.
6. Lưu ý khi vệ sinh máy, cần để máy nguội hoàn toàn rồi mới thao tác để tránh gây bỏng.
7. Khi xảy ra sự cố hỏng hóc, vui lòng liên hệ ngay đến cơ quan bảo hành sản phẩm của Pin Việt để được hướng dẫn sử lý.
8. Để đảm bảo an toàn, vui lòng không sử dụng các thiết bị, vật dụng mà nhà sản xuất không chỉ định sử dụng kèm máy.
9. Không sử dụng máy pha cà phê này ngoài trời.
10. Không để dây cắm ở những vị trí có nhiệt độ cao.
11. Không đặt máy pha cafe ở những vị trí nhiệt độ cao như gần bếp ga hoặc lò nướng.
12. Không sử dụng máy pha cafe cho những mục đích khác.
13. Đổ nước sạch đã lọc cặn canxi vào hộp chứa nước. Không đổ nước nóng, sữa, hoặc bất cứ chất lỏng nào khác vào hộp chứa nước.
14. Khi rút phích cắm khỏi ổ cắm, nắm vào phích cắm và rút ra, tuyệt đối không kéo dẹt dây điện.
15. Khi pha cà phê, cần lưu ý một số bộ phận của máy pha cà phê rất nóng, có thể gây bỏng rát, không được chạm trực tiếp, chỉ tiếp xúc với tay pha cà phê và các nút bấm, núm vặn.
16. Bao bì bọc gói sản phẩm không phải đồ chơi, cần đảm bảo trẻ em không chơi, chòm lên đầu gây nguy hiểm.
17. Luôn đặt máy ở môi trường khô ráo. Không sử dụng máy pha cà phê trong môi trường có nhiệt độ cao, từ trường mạnh và không khí ẩm.
18. Luôn đảm bảo thân máy ở mặt phẳng và cắm điện an toàn, tiếp đất.

## 2 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### Máy pha cà phê Barsetto Bae 01

---

19. Không sử dụng máy khi không trong hộp chứa nước không có nước.

20. Máy phù hợp với các đối tượng sử dụng:

- Người dùng gia đình
- Người dùng cá nhân, yêu thích cà phê
- Văn phòng, công ty, khách sạn, nhà trọ...

21. Phễu đựng hạt cà phê không kín, không có chức năng bảo quản cà phê và cần được làm sạch thường xuyên. Vậy nên bạn cần bảo quản cà phê ở chỗ khác, và để đảm bảo chất lượng cà phê ngon nhất, chỉ nên xay cà phê vừa đủ cho từng lần xay. Cà phê thừa để lại trong phễu đựng hạt của máy có thể bị ẩm, hỏng, ảnh hưởng đến chất lượng xay và chất lượng cà phê.

22. Khi vệ sinh máy, tuyệt nhiên không nhúng thân máy vào nước. Cần thận trọng quá trình vệ sinh máy, tháo lưỡi xay và làm sạch cối xay cà phê.

23. Tắt công tắc và nguồn điện, trước khi thay thế phụ kiện.

24. Lưu ý các hướng dẫn sau:

- Để ngăn hơi nước hoặc nước nóng có thể làm bỏng cơ thể hoặc gây ra những thương tích khác, không tháo ngăn chứa nước khi bạn đang sử dụng máy để pha cafe hoặc đánh sữa.

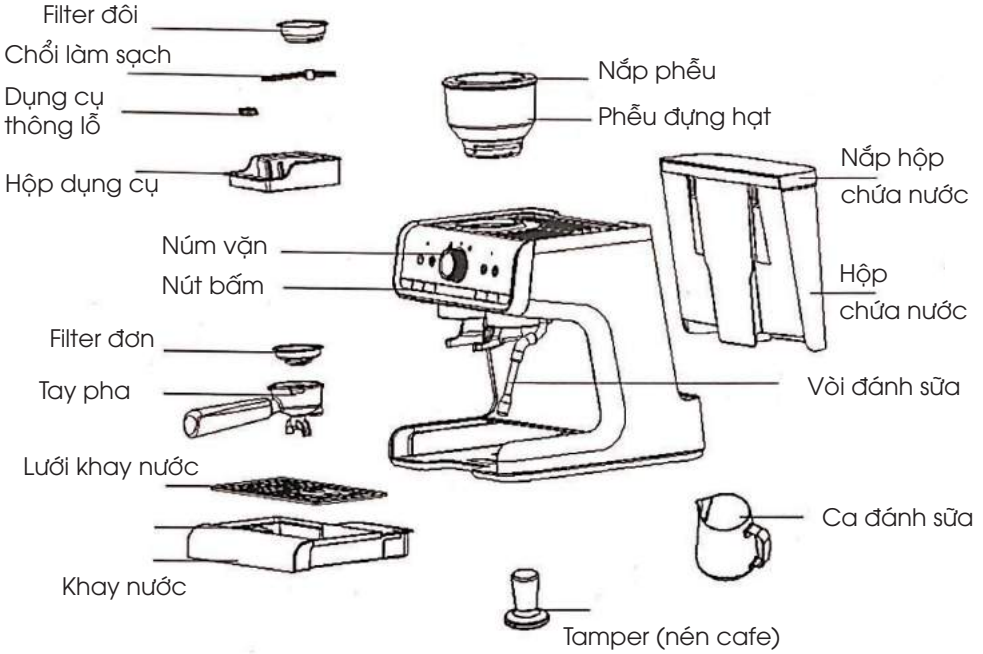
- Trước khi tháo tay pha để pha một tách cà phê khác, hãy đảm bảo máy đang ở chế độ chờ.

- Nếu bạn muốn đổ thêm nước vào hộp chứa nước, vui lòng tắt nguồn máy bằng nút "On/off". 4 đèn sẽ tắt xác nhận bạn đã tắt nguồn máy.

- Trong quá trình pha cà phê, đảm bảo bạn lắp đúng vị trí tay pha và chắc chắn, tránh tình trạng tay pha lỏng gây nguy hiểm đến người sử dụng.

- Khi máy đang ở hoạt động, có nhiệt độ cao. Tuyệt đối không dùng tay, các bộ phận cơ thể khác chạm vào họng pha, vòi đánh sữa... để tránh bị bỏng và thương tích đáng tiếc.

## 2. Sơ đồ cấu tạo máy



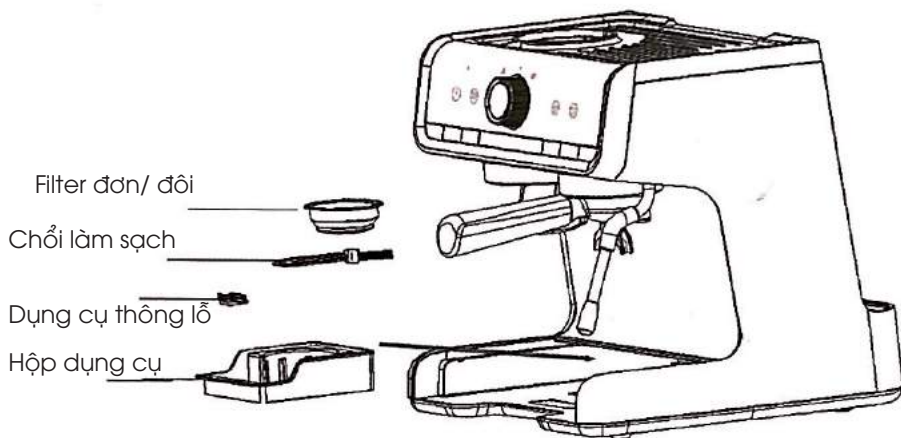
### Bảng điều khiển

Mã sản phẩm	<b>BAE 01</b>
Điện áp định mức	<b>220V 50HZ</b>
Công suất định mức	<b>1450W</b>



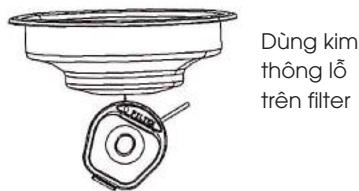
### 3. CÁCH SỬ DỤNG CÁC PHỤ KIỆN

Máy pha cà phê Baretto có đi kèm với một bộ phụ kiện bao gồm chổi vệ sinh, dụng cụ thông lỗ, filter đơn, filter đôi...được đặt trong hộp dụng cụ để bảo quản và sử dụng dễ dàng. Hộp dụng cụ này được đặt ở dưới cùng bên trái của thân máy, có thể dễ dàng nhìn thấy nó khi bỏ khay nước thải ra.



#### Làm sạch bằng dụng cụ thông lỗ

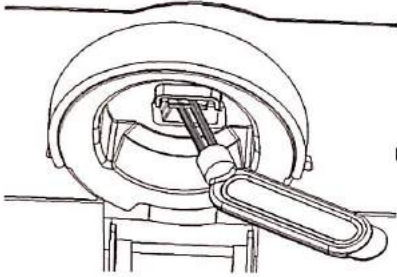
Nếu kim mỏng hơn để làm sạch filter đơn và filter đôi, thì phần kim dày hơn dùng để thông vòi đánh sữa bằng tay.



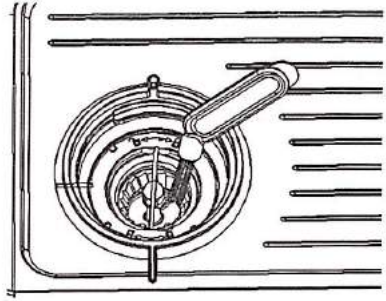
#### Chổi làm sạch

Để vệ sinh phần cối xay cà phê, tham khảo hướng dẫn vệ sinh cối xay, dùng chổi làm sạch khoang xay và lưới xay.

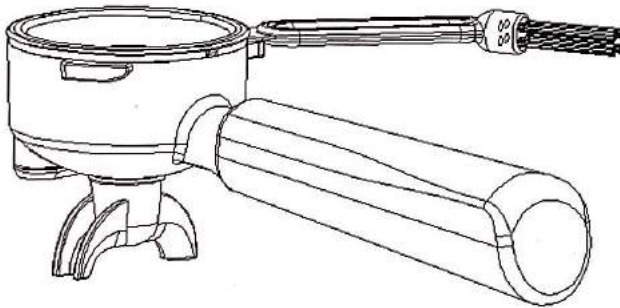
Dùng chổi làm sạch để vệ sinh họng xay, giúp bột cafe còn bám lại rơi hết xuống



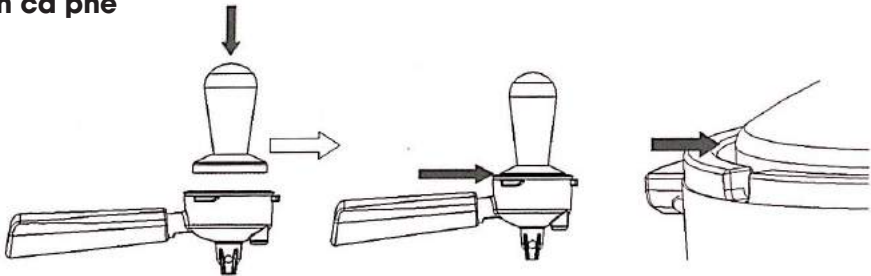
Dùng chổi vệ sinh làm sạch khoang xay và lưới xay của cối xay



Sử dụng phần cán chổi làm sạch để bật mở filter lên khỏi tay pha



### Nén cà phê



Dùng tamper nén xuống  
1 lực 90 độ

Tamper được nén xuống cạnh  
phẳng mặt với tay pha



## 4. HƯỚNG DẪN BAN ĐẦU

### Kiểm tra máy trong lần đầu sử dụng

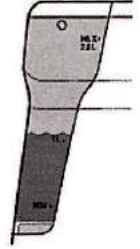
B1: Kiểm tra xem các phụ kiện theo máy đã đầy đủ chưa.

B2: Nếu đã đầy đủ rồi, thì tiến hành đổ nước đầy vào bình chứa tới mức max. (Hình 1)

Lưu ý nước đổ vào bình chứa phải là nước đã qua lọc khử cặn canxi.

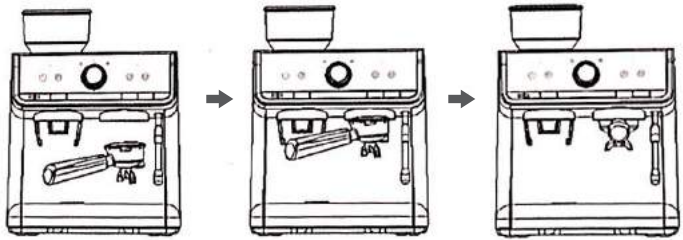
B3: Nhấc tay cầm pha cà phê ra, lúc này khoan chưa thêm bột cà phê vào tay cầm. Lắp tay pha theo ngược chiều kim đồng hồ vào máy pha. (Hình 2)

Hình 1



Lắp tay pha theo  
ngược chiều kim  
đồng hồ

Hình 2



B4: Cắm điện vào máy pha và bật máy bằng nút "On/off"

B5: Đợi khi máy đã sẵn sàng hoạt động, nhiệt độ đã ổn định, khi này đèn led của phím nguồn ngừng nhấp nháy. Xoay núm vặn sang trái để điều chỉnh sang chế độ lấy nước nóng, và lấy 1 lượng nước nóng vừa đủ. Việc này giúp làm sạch hoàn toàn vòi đánh sữa để bắt đầu sử dụng. (Lưu ý: Vòi đánh sữa hướng xuống khay thải hoặc một cốc đựng nước để tránh việc nước nóng xả ra gây bỏng).

B6: Làm sạch toàn bộ đường ống nước trong máy : Nhấn nút pha cà phê "Single" hoặc "Double" để làm sạch các đường ống trong 10 giây.

B7: Làm sạch toàn bộ tay pha, bình chứa nước, khay đựng nước thải. (Lưu ý: Hãy đảm bảo máy đã nguội để tránh gây bỏng cho da)

Bây giờ, chiếc máy pha cà phê Baretto đã sẵn sàng để sử dụng rồi.

**Để giúp bạn dễ dàng thao tác, quét QR code bằng điện thoại để xem video hướng dẫn:**



## 5. HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT MÁY

### HƯỚNG DẪN CHỈNH NHIỆT ĐỘ

Barsetto Bae 01 có bộ điều khiển PID giám sát nhiệt độ, để cà phê chiết xuất ở nhiệt độ 92 độ C. Máy có thể đạt nhiệt độ từ 88-96 độ C, có 4 ngưỡng tùy chỉnh nhiệt độ nước khác nhau. Với mức tăng 2 độ C mỗi lần, việc điều chỉnh này sẽ đáp ứng được các hương vị khác nhau của cà phê.

- Nhiệt độ càng cao thì vị đắng càng tăng, vị chua giảm
- Nhiệt độ thấp hơn, vị đắng sẽ giảm, vị chua sẽ tăng.

Cài đặt nước với các bước sau:

B1: Nhấn và giữ nút "on/off" và nút "single" cùng lúc 4 giây, máy sẽ kêu pip. Đèn tại nút "On/off" bắt đầu nhấp nháy, máy bắt đầu chế độ cài đặt.

**Lưu ý: Sau khi vào chế độ tùy chỉnh, nếu trong 1 phút không có nút nào được bấm, máy sẽ thoát chế độ tùy chỉnh.**

Định nghĩa hiển thị nhiệt độ

Hình 1: Nút "Single" đang sáng đèn, thông báo nhiệt độ hiện đang 90-92 độ.

Hình 2: Nếu bạn cần giảm nhiệt độ, ấn nút "Grind", muốn tăng nhiệt độ ấn nút "Double". (Mỗi lần ấn là tăng/giảm 2 độ)

Hình 3: Nút "Single" và "Double" đều sáng đèn, có nghĩa nhiệt độ đang 94 độ C.

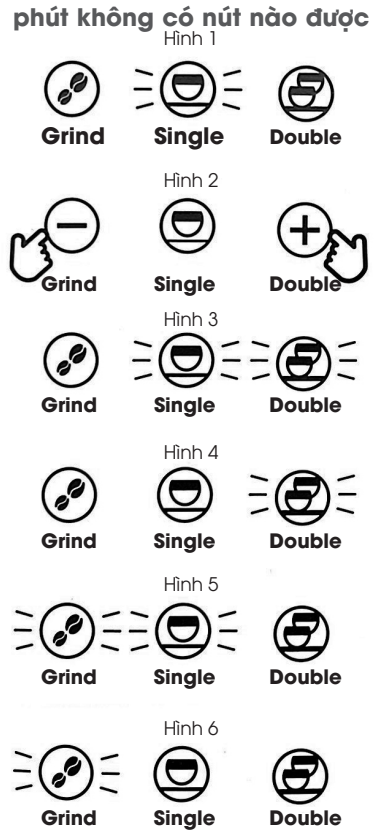
Hình 4: Nút "Double" sáng đèn, Cho biết rằng nhiệt độ được đặt thành 96 độ C.

Hình 5: Nút "Grind", "Single" sáng đèn, cho biết nhiệt độ cài đặt đang là 90 độ C.

Hình 6: Nút "Grind" sáng đèn, có nghĩa nhiệt độ đang là 88 độ C.

B3: Nhấn phím "On/off" để xác nhận cài đặt, và hoàn tất cài đặt nhiệt độ pha cafe.

Nếu muốn cài lại, nhấn và giữ đồng thời 4 nút "On/off", "Grind", "Single" và "Double", Máy phát ra tiếng pip và các đèn nhấp nháy 3 lần. Lúc này máy sẽ được khôi phục về cài đặt gốc. Sau đó bạn thao tác lại các bước trên.



### HƯỚNG DẪN TÙY CHỈNH XAY CÀ PHÊ

B1: Để xay lượng cà phê mong muốn, nhấn và giữ nút "Grind" (xay), đèn của nút này sẽ nhấp nháy.

B2: Sau khi đạt được lượng bột cà phê mà bạn muốn, bỏ tay khỏi nút "Grind".

Nếu lượng xay vẫn chưa đạt yêu cầu, bạn có thể tùy chỉnh lại. Nhấn cùng lúc nút "On/off" và nút "Grind" để khôi phục cài đặt gốc và làm lại bước 1-2.

### HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT PHA CÀ PHÊ

Cài đặt cốc đơn:

Nếu bạn muốn điều chỉnh lượng cà phê cho cốc đơn, nhấn và giữ nút Single (đơn). Lúc này đèn ở Single bật sáng và nhấp nháy. Khi đạt được lượng cà phê mong muốn, bạn hãy thả tay khỏi nút Single.



Khi đèn dừng sáng, việc cài đặt lượng cà phê hoàn tất.

Lưu ý:

- Với một cốc cafe đơn sẽ giao động 20-40ml cà phê.
- Nếu vẫn chưa ưng ý, muốn cài đặt lại, giữ phím "On/off", "Grind" và "Single" đồng thời để khôi phục cài đặt gốc.

Cài đặt Cốc đôi:

Nếu bạn muốn điều chỉnh lượng cà phê cho cốc đôi, nhấn và giữ nút Double (đôi). Khi đèn ở Double bật sáng, lượng cà phê đã được đo xong, hãy thả tay Double. Lúc này máy ngừng, việc cài đặt lượng nước đã hoàn thiện.



Lưu ý:

Với cốc cafe đôi sẽ giao động 45 đến 75 ml cà phê).

Nếu vẫn chưa ưng ý, muốn cài đặt lại, giữ phím "On/off", "Grind" và "Single" đồng thời để khôi phục cài đặt gốc.

**Để giúp bạn dễ dàng thao tác, quét QR code bằng điện thoại để xem video hướng dẫn:**



## 6. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### XAY CÀ PHÊ

B1: Mở phễu đựng hạt cà phê, bỏ vào một lượng hạt cà phê vừa đủ.

**Lưu ý: nên cho 1 lượng đủ dùng, ví dụ bạn muốn pha 1 cốc đôi, thì cân và bỏ vào 18-20gr cà phê, tránh trữ hạt cà phê trong hộp đựng của máy lâu, hạt cà phê tiếp xúc với không khí sẽ giảm chất lượng.**

B2: Điều chỉnh cỡ xay về mức 0 hoặc -1, -2, cỡ xay này là phù hợp để pha espresso. (Số càng lớn cà phê càng thô, số càng nhỏ, cà phê càng mịn)

B3: Lấp tay pha vào vị trí giá đỡ để hứng bột cà phê.

B4: Nhấn nút "Grind" (Xay) để cà phê bắt đầu xay.

Cà phê đã xay xong.

### PHA CÀ PHÊ

B1: Nén cà phê bằng tamper, sao cho bánh cà phê được dàn đều và nén chặt.

B2: Lấp tay pha vào máy theo hướng ngược chiều kim đồng hồ.

B3: Nhấn nút Single cốc đơn hoặc nút Double cốc đôi để pha cà phê.

**Lưu ý: Thông thường, cốc đôi sẽ sử dụng 18gr bột và cốc đơn là 14gr bột cà phê. Với tỷ lệ 1/2, với cốc đơn 14gr cà phê bột sẽ ra khoảng 28ml nước, với cốc đôi 18gr cà phê bột, sẽ ra khoảng 36ml nước**

Cà phê đã pha xong.

### ĐÁNH SỮA

B1: Chuẩn bị khoảng 180-250ml sữa tươi, vận núm xoay vào vị trí đánh sữa

**Lưu ý: thông thường trước khi bắt đầu đánh sữa, nên bột vòi đánh sữa để xả hết nước dư còn đọng lại trong vòi, khi nào thấy hơi nước xì ra thì tắt đi và bắt đầu đánh sữa như bước trên.**

B3: Sau khi hoàn thành việc đánh sữa, dùng khăn ẩm lau sạch toàn bộ khu vực đầu vòi đánh sữa, chỗ tiếp xúc với sữa.

B4: Vận núm đánh sữa để xả hết phần sữa còn dư trong vòi nếu có

Đã đánh sữa xong.

### ĐỔ HÌNH

Nhanh chóng đổ sữa vừa đánh vào cà phê vừa pha vào nhau để trở thành 1 cốc Cappuccino hoặc Latte tuyệt đẹp và thơm ngon.

**Để giúp bạn dễ dàng thao tác, quét QR code bằng điện thoại để xem video hướng dẫn:**



## 7. HƯỚNG DẪN VỆ SINH

### VỆ SINH THÂN MÁY

Nên vệ sinh thân máy sau mỗi buổi sử dụng.

B1: Trước khi vệ sinh máy, hãy tắt nguồn bằng nút On off, rút phích cắm nguồn và đợi máy nguội, việc này giữ an toàn cho bạn và tránh việc bị bỏng do máy quá nóng.

B2: Lấy khay nước thải, tay pha, bình chứa nước mang ra vệ sinh.

B3: Đổ hết nước trong khay thải đi, dùng xà phòng cọ nhẹ nhàng và xả lại bằng nước sạch. Sau khi rửa sạch khay thải, để sang 1 bên và chờ cho khô ráo.

B4: Làm sạch tay pha bằng nước và xà phòng, cọ rửa nhẹ nhàng, sau đó xả kỹ lại bằng nước sạch. Để sang bên và chờ khô ráo.

B5: Tráng lại hộp đựng nước, Lưu ý Không thể dùng máy rửa bát để làm sạch hộp đựng.

B6: Dùng khăn sạch để lau bỏ bụi bẩn trên thân máy. Tuyệt đối không ngâm rửa máy pha trong nước và không lau bề mặt ngoài của máy bằng các chất tẩy rửa.

B7: Lắp lại hộp đựng nước, khay thải và tay pha sau khi đã khô ráo vào thân máy.

**Để giúp bạn dễ dàng thao tác, quét QR code bằng điện thoại để xem video hướng dẫn:**



### VỆ SINH HỘNG PHA HÀNG NGÀY

Cuối buổi pha cà phê mỗi ngày, cần vệ sinh hõng pha cà phê.

Chuẩn bị: Chổi vệ sinh

B1: Bật nút "Single" hoặc "Double" để xả nước

B2: Dùng chổi vệ sinh cọ đều phần lưới lọc hõng pha và bên ngoài phần zoăng cao su.

**Để giúp bạn dễ dàng thao tác, quét QR code bằng điện thoại để xem video hướng dẫn:**



## TẨY CẶN CANXI

Máy pha Barsetto có chức năng thông báo khi máy đã đến lúc cần tẩy cặn canxi, quá trình tẩy cặn sẽ khoảng 10 phút.

Lưu ý: Trong quá trình thao tác cần phải đảm bảo các yếu tố sau:

- Bảo đảm hộc đựng nước có ít nhất 1 lít nước.
- Đổ hết nước ở khay thải và lắp vào máy.
- Cắm điện và chờ đến khi máy sẵn sàng thao tác.
- Sử dụng filter đôi để vệ sinh máy pha.
- Khi bắt đầu quá trình vệ sinh, đèn phím nguồn và phím vệ sinh/ làm nóng sẽ nhấp nháy, việc này duy trì trong suốt quá trình.
- Nếu trong 1 phút đầu tiên mà máy không bắt đầu quá trình làm sạch thì máy sẽ tự động trở về trạng thái chờ/ngủ, tắt bột máy và thử lại.

Thời gian cần vệ sinh máy: 2 tuần/lần

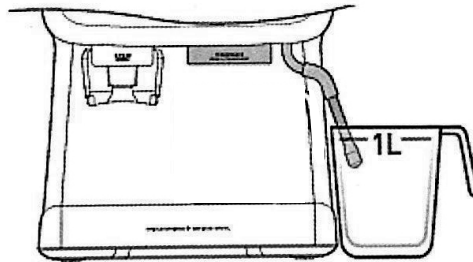
Có thể sử dụng:

- Bột vệ sinh,
- Dung dịch vệ sinh
- Giấm hoặc nước nóng (để vệ sinh vòi đánh sữa)

## Đối với vòi đánh sữa:

Chuẩn bị: Ca chịu nhiệt 1,5L hoặc 2L

Bỏ 1L nước ấm vào 1 ca to chịu nhiệt, cắm ngáp vòi đánh sữa vào trong ca, cho chút giấm hoặc vài giọt nước cốt chanh vào nước ấm, thao tác vận vòi đánh sữa, để cả bên trong và bên ngoài của vòi tiếp xúc với dung dịch nhằm làm sạch toàn bộ vòi.

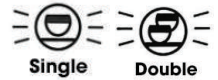


# 10 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

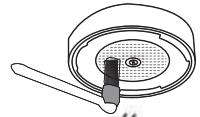
## Máy pha cà phê Barsetto Bae 01

### Đối với họng pha

Chuẩn bị: Chổi vệ sinh, bột vệ sinh, phin mù  
B1: Bật nút "Single" hoặc "Double" để xả nước



B2: Dùng chổi vệ sinh cọ đều phần lưới lọc họng pha và bên ngoài phần zoăng cao su.



B3: Đặt phin mù vào trong tay pha, sau đó cho 3-5gr bột vệ sinh vào tay pha, lắp tay pha vào họng pha.



B4: Bấm nút "Single" trong 5 giây rồi dừng. Lặp lại liên tục thao tác trên trong 5 lần. (Tổng là bột tắt nút "Single" 25 giây)  
- Việc này giúp bột vệ sinh sạch bên trong họng pha



B5: Tháo tay pha ra. Bấm nút "Single" để rửa sạch bột vệ sinh còn sót lại bên trong tay pha. (Lưu ý: Lúc này trong tay pha vẫn để nguyên phin mù)



B7: Lắp lại tay pha, bấm nút "Single" trong 5 giây rồi dừng. Lặp lại liên tục thao tác trên trong 5 lần. (Tổng là bột tắt nút "Single" 25 giây) - Việc này giúp tất cả cặn dầu cafe sẽ xả hết ra bên ngoài.



B8: Tháo tay pha, tháo phin mù và rửa lại bằng nước sạch.



Để giúp bạn dễ dàng thao tác, quét QR code bằng điện thoại để xem video hướng dẫn:

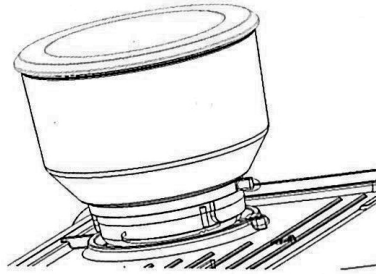
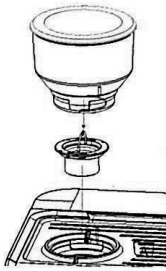


## VỆ SINH CỐI XAY

Nên vệ sinh cối xay cà phê ít nhất 1 tuần/ lần.

B1: Tháo phễu chứa hạt cà phê: Vặn phễu chứa hạt cà phê ngược kim đồng hồ về số 30. Tiếp tục vặn thêm 1/4 vòng (Đến hình mũi tên trên phễu). Nhấc toàn bộ ra.

B2: Tháo đĩa trên của lưới xay ra, vặn ngược chiều kim đồng hồ (trượt theo ký hiệu mở khóa trên đĩa trên)

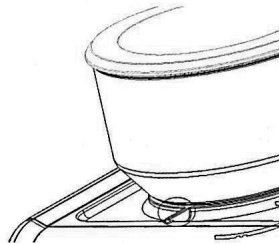
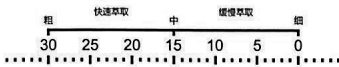


B3: Sử dụng chổi lông để vệ sinh phần bên trong và đĩa dưới. Có thể sử dụng máy hút bụi cầm tay để hút sạch bột cà phê còn sót lại bên trong ra.

B4: Lắp lại đĩa trên - chiều xuôi kim đồng hồ

B5: Lắp lại phễu chứa hạt cà phê. Lưu ý Phần mũi tên chỉ hướng ở đúng hướng 6h như cũ trước khi nhấc ra.

B6: Xoay phễu theo chiều kim đồng hồ, chỉnh lại cỡ xay lúc đầu.



Để giúp bạn dễ dàng thao tác, quét QR code bằng điện thoại để xem video hướng dẫn:





## 8. CHỌN BỘT CÀ PHÊ PHÙ HỢP

Cà phê phải sử dụng cà phê hạt rang mộc, tuyệt đối không sử dụng cà phê tẩm. Các loại cà phê tẩm bơ, caramel... khi pha sẽ gây tắc nghẽn. Khiến máy nhanh hư hỏng.

Không bảo quản cafe hạt/bột trong tủ lạnh và ngăn đông.

Phễu đựng hạt cà phê để xay không có chức năng bảo quản, không nên đựng cà phê trong đó thời gian dài. Cần bảo quản trong túi zip chuyên dụng hoặc các hộp lọ bảo quản. Để chất lượng cà phê tốt nhất, nên pha tới đâu, xay và dùng hết đến đó.

Lưu ý khi xay cà phê

Nếu bạn muốn có một tách cà phê ngon, bước xay cà phê sẽ vô cùng quan trọng: Bạn cần cài đặt cỡ xay chuẩn (Cỡ xay tham khảo cho máy là 0, -1, -2), lượng bột cà phê phù hợp cho cốc đơn là khoảng 14gr cà phê và cốc đôi là 18gr cà phê.

Nếu bột xay quá mịn, sẽ gây tắc dòng chảy khiến dòng không đều

Nếu bột xay quá thô, nước sẽ chảy qua quá nhanh khiến cà phê bị nhạt và không có lớp crema.

Bạn có thể linh hoạt điều chỉnh cỡ xay ở phần phễu đựng cà phê hạt, tăng dần để bột xay ra thô hơn và giảm dần để bột xay ra mịn hơn. Tùy vào từng loại cà phê khác nhau (loại hạt arabica, robusta, hoặc độ rang khác nhau) mà có thể cùng 1 cỡ xay nhưng ra độ mịn khác nhau.

**Để đảm bảo cà phê pha ra đồng đều và nhất quán, hãy nhớ điều chỉnh cỡ xay theo từng loại và chất lượng của hạt cà phê. Độ mịn của bột cà phê ảnh hưởng rất nhiều đến chất lượng một tách cà phê ngon.**

## 9. XỬ LÝ SỰ CỐ

Tình trạng lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Lỗi không hiển thị bất cứ đèn nào	Lỏng giắc cắm hoặc chưa bật nguồn.	Kiểm tra lại giắc cắm và nút nguồn
Đèn phía mặt trước của máy sáng đỏ	Chưa lắp hộc đựng hạt	Lắp hộc đựng hạt
Phần đáy của máy pha rò rỉ nước	Hộc đựng nước hoặc khay đựng nước thải chưa lắp đúng vị trí, hoặc khay đựng nước thải đã đầy	Kiểm tra lại 2 bộ phận trên đã thao tác đúng chưa, nếu vẫn không khắc phục được vấn đề thì khách hàng vui lòng không tự ý tháo mở, can thiệp vào máy. Liên hệ ngay với Phin Việt để được hỗ trợ.
Sau khi bật máy lên hoặc sau khi pha xong cà phê nghe thấy tiếng "tạch tạch"	Đây là hiện tượng bình thường của máy, tiếng động này là do van áp suất đóng mở trong quá trình vận hành.	
Pha cà phê không ra nước hoặc pha ra nước cà phê chảy nhỏ giọt rất ít và chậm hoặc tay pha không thể lắp vào hộc pha	Sử dụng quá nhiều bột cà phê hoặc bột cà phê xay quá mịn hoặc nén cà phê quá chặt	Cần sử dụng số lượng bột cà phê phù hợp với filter của máy (tốt nhất là sử dụng cân điện tử để kiểm soát). Chỉnh cỡ xay cà phê dần dần, để tìm ra cỡ xay phù hợp nhất với loại cà phê bạn đang sử dụng. Nén cà phê một lực không quá chặt, cũng có thể thay đổi dần dần lực nén và quan sát sau mỗi lần pha để tìm ra lực nén phù hợp.

# 10 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## Máy pha cà phê Barsetto Bae 01

---

Cà phê không có crema

Cà phê để quá lâu, hoặc cà phê bảo quản không tốt, để cà phê tiếp xúc với không khí quá nhiều, hoặc bột cà phê xay quá thô (thường kèm theo hiện tượng cà phê chảy rất nhanh)

Lựa chọn cà phê còn mới, tốt nhất là trong 7-10 ngày kể từ ngày rang, dần dần điều chỉnh cỡ xay để tìm ra cỡ xay phù hợp.

Vòi đánh sữa không có hơi

Vòi đánh sữa chưa lên đủ nhiệt hoặc các lỗ thoát hơi của vòi đang bị tắc.

Quan sát kỹ đèn báo hiệu vòi đánh sữa đã sẵn sàng, lưu ý thêm cả lượng nước trong bình chứa có còn đủ để pha không, tránh việc nước trong hộc chứa còn quá ít. Vòi đánh sữa cần định kỳ vệ sinh, có thể thông tắc đầu vòi bằng kim.

Bạn không thể pha cà phê hoặc lấy nước nóng sau khi sử dụng vòi hơi

Sau khi sử dụng vòi hơi máy cần điều chỉnh áp suất và giảm nhiệt độ. Không có thao tác nào khác có thể thực hiện vào lúc này. Bơm là để nhanh chóng hạ nhiệt máy pha

Mất 20-30s để áp suất và nhiệt độ ổn định, đồng thời đèn báo trên bảng điều khiển sau khi bình thường sẽ hiện thị trước khi pha cà phê và dùng nước nóng

Tất cả lỗi kỹ thuật khác mà khách hàng gặp phải, vui lòng liên hệ đội chăm sóc khách hàng và kỹ thuật viên của Phin Việt : **0979.755.388** để được hỗ trợ nhanh chóng nhất.



#### MIỀN BẮC

Số 2 ngõ 10 Nguyễn Văn Huyền, Cầu Giấy, Hà Nội.

Phone : 02438.463.888

Hotline : 0979.755.388 – 094.554.8488

#### MIỀN TRUNG

Số 8 Hải Thượng Lãn Ông, Hà Huy Tập, TP Vinh

Hotline : 094.554.8488

#### MIỀN NAM

Số 95 đường 33, Tân Kiểng, Q7, TP HCM

Hotline: 0979.755.388



**QUÉT NHANH**

Vào website ngay!

Website: [www.phinviet.com.vn](http://www.phinviet.com.vn)  
[www.mayphacaphegiadinh.com](http://www.mayphacaphegiadinh.com)  
Mail: [info@phinviet.com.vn](mailto:info@phinviet.com.vn)