



Hướng dẫn sử dụng máy pha cà phê Handy Age HK 1900 - 024

GIỚI THIỆU THIẾT BỊ

Mẫu máy pha cà phê hoàn toàn tự động

Điện áp: AC220V-240V; AC110V-120V

Tần số: 50-60Hz

Công suất: 1200-1500W

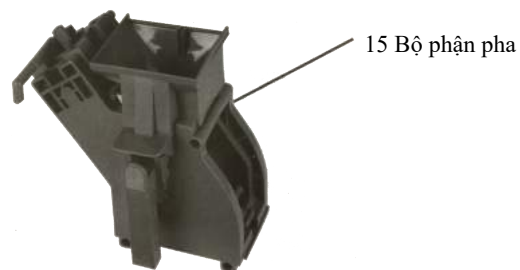
Dung tích bình chứa nước: 1200ml Dung

lượng khoang chứa hạt: 300/500g Dung

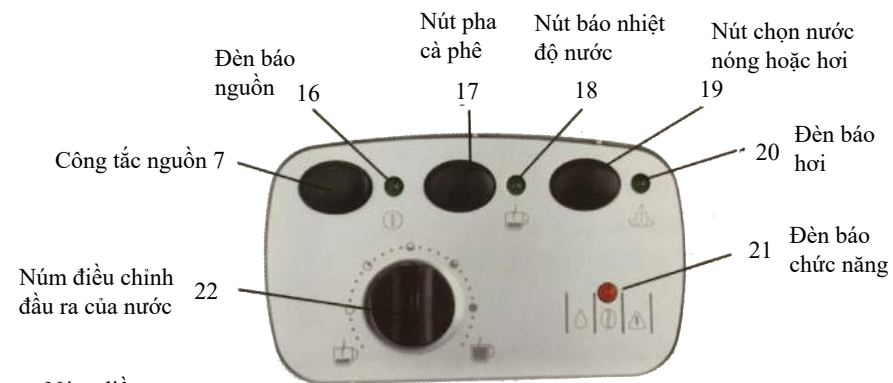
tích cà phê cho một cốc: 30-200ml

Đặc điểm thiết bị

- Khay nước thải rời
- Bộ phận pha có thể tháo rời, thuận tiện cho việc vệ sinh
- Khoang chứa bánh cà phê bên trong rời có thể chứa tới 12 bánh đã qua sử dụng.
- Hệ thống trước khi pha và đầu cà phê sẽ lần lượt tạo âm và làm khô cà phê xay, sau đó, sẽ phát ra mùi cà phê thơm đặc trưng trước khi kích hoạt bơm áp suất cao để pha cà phê
- Bộ phận xay hạt cà phê dạng bánh răng sẽ làm nổ hạt cà phê mà không cần làm nóng hay nghiền dầu hương vị.
- Nồi hơi công suất 1200-1500W, áp suất bơm 19 bar
- Có thể pha tới 12 cốc cà phê với khoang chứa nước có dung tích 1200ml
- Phễu hạt cà phê có nắp có thể chứa được 300/500gam hạt



1



Núm điều chỉnh lượng bột cà phê



Quy trình pha Espresso

1. Đổ nước sạch vào bình chứa nước (8).



2. Đổ hạt cà phê yêu thích của bạn, đã được rang ngon, đúng chuẩn vào phễu chứa hạt (10)

Lưu ý:

- Nếu không có hạt cà phê trong phễu, bộ phận xay vẫn sẽ quay và tự động dừng sau 1 phút trong khi pha cà phê
- Không sử dụng hạt cà phê chưa rang

2 Máy pha cà phê Handy Age HK 1900 - 041



3. Ấn công tắc nguồn (7) để khởi động máy
a. Khi công tắc bật, đèn chỉ báo nguồn (16) và đèn chỉ báo có logo (11) sẽ sáng cùng một lúc
b. Đèn chỉ báo nhiệt độ nước nhấp nháy biểu thị nhiệt độ của nước sẽ được giữ trong vòng một phút rưỡi
c. Không ấn bất kỳ nút nào cho đến khi âm thanh phát ra từ bộ phận pha biến mất.

4. Xả nước bằng cách vận nướ nước nóng và hơi ngược chiều kim đồng hồ. Nước sẽ chảy ra từ vòi tạo bọt sữa
Lưu ý: Bên trong các ống nước của máy pha mới là chân không. Hãy nhớ xả nước trước khi sử dụng lần đầu. Nếu không, máy pha sẽ không hoạt động.



5. Chọn lượng nước phù hợp bằng cách vận nướ điều chỉnh đầu ra của nước (22). Lượng nước tăng khi vận từ đầu trái (tối thiểu 30 ml) sang đầu phải (tối đa 200 ml)
Lưu ý: Trong quá trình pha cà phê, nếu bạn dùng cốc nhỏ mà lượng nước lại quá lớn, hãy vận nướ ngược chiều kim đồng hồ khoảng 45 độ để tắt nước ngay lập tức.

6. Ấn nút pha cà phê (17)

Lưu ý:

a. Chỉ ấn nút sau khi đèn chỉ báo nhiệt độ nước (18) không còn nhấp nháy
b. Trong khi ấn nút, bộ phận xay sẽ hoạt động, nắp phễu có tiếng va đập nhẹ, bơm kêu ù ù, hệ thống trước khi pha sẽ làm ấm bột trong hai đến ba giây và có một vài giọt cà phê nhỏ ra trước. Sau đó, cà phê sẽ chảy ra liên tục từ vòi.



7. Có thể điều chỉnh đầu ra cà phê tùy theo chiều cao cốc.

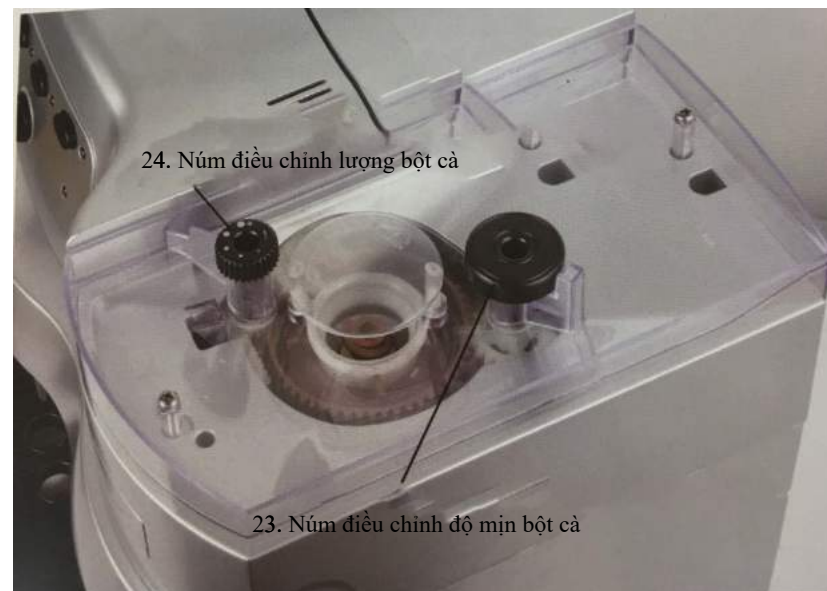


8. Kiểm tra khoang chứa bánh cà phê. Hãy đổ bánh cà phê đã qua sử dụng sau khi pha được 12 cốc

9. Điều chỉnh độ mịn bột cà phê: Độ mịn từ 0 đến 10 (mịn nhất tới thô nhất) được đánh dấu trên núm điều chỉnh độ mịn bột (23)

Lưu ý: Độ mịn từ 2 đến 4 được đánh giá là lựa chọn tốt nhất. Độ mịn nhỏ nhất sẽ làm sàng bị tắc và độ mịn lớn nhất sẽ làm hương vị cà phê bị nhạt hơn.

10. Điều chỉnh lượng bột cà phê: Chấm trắng trên núm điều chỉnh lượng cà phê (24) được xếp từ bé đến lớn (lượng bột ít nhất tới nhiều nhất). Chấm trắng to thứ hai được khuyến cáo là lựa chọn tốt nhất.



Quy trình tạo bọt sữa

1. Bật máy pha và đợi cho đến khi đèn chỉ báo nhiệt độ nước (18) không còn nhấp nháy. Sau đó, ấn nút chọn nước nóng hoặc hơi (19), đèn chỉ báo hơi (20) sẽ nhấp, đợi cho đến khi đèn hết nhấp và chuyển sang bước tiếp theo.



2. Nhúng vòi tạo sữa (13) vào trong cốc có sữa và vận nút nước nóng và hơi (12) từ từ.

Lưu ý: Hơi nóng sẽ phun ra trong quá trình này. Hãy thận trọng để tránh bị bỏng.



3. Dùng ca inox và chọn sữa tươi thanh trùng lạnh để tạo bọt (các loại sữa khác nhau sẽ tạo ra bọt khác nhau). Trong quá trình tạo bọt, đặt vòi tạo bọt (13) vào sữa trong ca, cách mặt sữa 0,5cm



4. Sau khi kết thúc quá trình tạo bọt, hãy vận lại nút nước nóng và hơi (12) (đóng). Sau đó, ấn nút chọn nước nóng và hơi (19). Cả hai đèn chỉ báo nhiệt độ nước (18) và đèn chỉ báo hơi (20) sẽ cùng nhấp. Hãy xoay nút nước nóng và hơi (12) để xả một ít nước cho đến khi các nút ngừng nhấp. Sau quá trình này, bạn có thể tiếp tục pha cà phê.

Bảo trì và chăm sóc máy pha hàng ngày

1. Vệ sinh bộ phận pha (15)

a. Ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện

b. Mở cửa cạnh (4)

c. Lấy khoang chứa bánh cà phê (13) và khay nước thải (1) ra ngoài

d. Tháo bộ phận pha bằng cách dùng ngón tay cái ấn vào tai phễu, 4 ngón còn lại nắm quanh tay cầm và rút bộ phận pha ra.

e. Vệ sinh bộ phận pha (15) bằng chổi và nước sạch.

Lưu ý: Hãy để bộ phận pha khô trước khi lắp lại vào máy. Nếu không, bột cà phê sẽ kẹt lại trong khi pha

f. Vệ sinh sàng lọc nếu cần thiết, tháo vít ở thanh trên đầu bộ phận pha bằng tuốc nơ vít
Lưu ý: Việc tháo và lắp lại sàng lọc sẽ khá phức tạp. Do đó, chỉ nên vệ sinh bằng chổi và nước sạch.

g. Lắp bộ phận pha (15) lại vào máy: đẩy bộ phận pha cùng với chân theo phương ngang trên rãnh và lắp vào máy cho đến khi có tiếng "Kata" phát ra.

Lưu ý: Đèn báo chức năng (21) sáng màu đỏ có nghĩa là bộ phận pha chưa được đặt đúng vị trí. Máy pha sẽ không thể hoạt động lúc này.

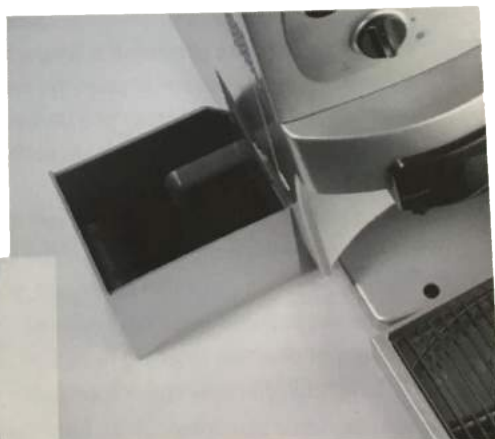


2. Vệ sinh vòi tạo bọt

Vệ sinh sữa đọng lại trong vòi sau mỗi lần tạo bọt và để nước chảy qua.



3. Các bước vệ sinh máy khác: Rửa khoang chứa bánh cà phê và khay nước thải. Lau thân máy bằng vải mềm. Đây là các bước vệ sinh cần thiết hàng ngày giúp máy hoạt động tốt.



Các trường hợp trục trặc thông thường và xử lý thải bỏ

- Đèn chỉ báo chức năng nhấp: Kiểm tra xem khoang chứa bánh cà phê, khay nước thải và bộ phận pha đã được lắp đúng vị trí hay chưa (Sau quãng đường vận chuyển xa, một số bộ phận có thể bị chệch ra khỏi vị trí ban đầu)
- Đèn chỉ báo chức năng sáng liên tục: mở và đóng lại cửa cạnh của máy
- Đèn báo nhiệt độ nước và đèn báo hơi cùng sáng: Đặt một cốc trống dưới vòi tạo bọt, vặn núm nước nóng và hơi để xả một ít hơi và nước cho đến khi hai đèn ngừng nhấp. Lúc này, bạn có thể tiếp tục pha cà phê
- Không có nước chảy ra cốc sau khi bộ phận xay đã xay xong cà phê: kiểm tra bột cà phê trong khoang chứa bánh. Nếu bạn thấy bột cà phê có dạng cát khô:
 - Hãy kiểm tra bình chứa nước. Nếu không đủ nước, hãy đổ thêm nước vào bình chứa và xả nước bằng cách vặn núm nước nóng và vòi hơi cho đến khi nước chảy ra. Hoặc bạn có thể đợi 10 phút để hệ thống tự động làm mát nồi hơi, sau đó, vặn núm nước nóng và vòi hơi để xả nước và ấn nút pha cà phê để pha như thường.
 - Kiểm tra màng lọc trong bộ phận pha để xem màng lọc có bị tắc hay không. Nếu bị tắc, hãy vệ sinh bằng chổi và nước sạch.
 - Có thể bơm hoạt động không tốt, cần đem bơm đi bảo trì
 - Động cơ dẫn động đằng sau bộ phận pha có thể đã mất một phần lực dẫn động. Cần đem đến trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.
- Cà phê lạnh: sau khi pha được một vài cốc cà phê nóng, cà phê lạnh đột nhiên chảy ra. Điều này có nghĩa là nồi hơi không hoạt động bởi vì công tắc điều khiển nhiệt độ (đặt dưới nồi hơi) đã bị rơi ra. Bạn phải mở máy, ấn vào phía trên của công tắc để gắn chặt lại công tắc vào nồi hơi.

Lưu ý, có hai công tắc lớn màu trắng và có hai chiếc ghim nhỏ cắm trên mỗi công tắc. Việc bạn cần làm lúc này là ấn vào đầu mỗi pin.

6. Không thể lắp lại bộ phận pha vào máy: Đầu tiên, hãy kiểm tra bộ phận pha để xem có sàng lọc dưới đáy phễu hay không. Bởi vì khi vệ sinh bộ phận pha, có thể bạn đã kéo phần đáy rời còn sót bột bị nén và ướt. Nếu không thấy sàng lọc dưới đáy phễu, bạn chỉ cần chạm vào phần có hình giống chiếc lưới và đẩy lên trên, chạm tới đỉnh. Sau đó, bạn có thể lắp lại bộ phận pha như thường. Thứ hai, nếu bộ phận pha không có vấn đề gì, bạn có thể kiểm tra trục quay to màu trắng trong máy. Có thể nhìn thấy trục quay này khi kéo bộ phận pha ra. Nếu trục quay trắng gặp trục trục và tự động dừng trong quá trình quay, bạn có thể bật thiết bị, sau đó dùng hai chiếc tuốc nơ vít: 1 chiếc cắm vào công tắc trên bảng điều khiển, chiếc còn lại cắm vào công tắc gần phần trên của ống hơi, trục quay sẽ quay về vị trí ban đầu và hoạt động như thường.

7. Không thể kéo bộ phận pha ra: Nguyên nhân chính là do vận hành sai cách như mở cửa cạnh của máy hoặc dừng máy khi bộ phận pha đang hoạt động. Nếu cố gắng kéo bộ phận pha ra mà không được, khi đóng cửa cạnh lại, đèn đỏ sẽ nhấp và máy pha sẽ không hoạt động. Để đèn ngừng nhấp, bạn phải mở lại cửa cạnh và đẩy (không kéo) bộ phận pha sâu vào trong cho đến khi nghe thấy tiếng "Kata", để bộ phận pha kết nối chặt với vòi nước đằng sau. Sau đó, đóng cửa lại, máy pha đã trở về trạng thái hoạt động bình thường như ban đầu.

8. Đèn đỏ đặc biệt: Mọi thứ đều ở trạng thái bình thường: các bộ phận được lắp đúng vị trí, đủ nước và không có các lý do trục trặc như liệt kê trên. Sau khi bật máy và ấn nút pha cà phê để bắt đầu xay hạt, khi máy bắt đầu pha bột cà phê ở bên trong thì đèn đỏ đột ngột nhấp và máy dừng hoạt động. Khi khởi động lại máy, bạn có thể thấy bột khô trong khoang chứa bánh. Điều này có nghĩa là lưu lượng kế gặp vấn đề. Để sửa, hãy mở máy và dùng một chiếc dây nhỏ để buộc phích cắm với 3 dây kết nối với lưu lượng kế.

9. Toàn bộ máy không thể hoạt động:

- Kiểm tra bột cà phê
- Đóng lại cửa cạnh
- Lắp lại khoang chứa bánh và bộ phận pha
- Mang tới trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.

Hướng dẫn an toàn

- (1) Đọc và thực hiện theo hướng dẫn sử dụng một cách cẩn thận
- (2) Đặt máy pha trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn, khô ráo, thông thoáng và xa tầm tay trẻ nhỏ
- (3) Xác định rõ các thông số nguồn điện trước khi sử dụng máy, kết nối máy với nguồn điện theo yêu cầu
- (4) Không sử dụng máy pha khi thiếu hoặc hết nước
- (5) Thải bỏ nhựa và túi bóng bọc trong hộp đựng sao cho thích hợp, tránh gây nguy hiểm cho trẻ.
- (6) Không để vòi nước nóng và hơi hướng gần về phía có người hay các vật khác
- (7) Chỉ tháo máy và vệ sinh từng bộ phận sau khi máy ngắt kết nối với nguồn điện và nguội lại.
- (8) Không dùng vải ướt để lau vỏ máy
- (9) Không tiếp tục sử dụng máy nếu máy hoặc dây điện bị hỏng. mang máy tới trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.