

# MÁY XAY CÀ PHÊ ASCASO I STEEL 1



**CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ HƯƠNG VIỆT**

Trụ sở chính: Số 22 Xã Đàn, P. Phương Liên, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội

CN Miền Nam: Số 61 đường số 3, Phường 15, Quận 11, TP. HCM

CN Miền Trung: 285 Tiểu La, Q. Hải Châu, TP Đà Nẵng

Hotline: 190086852

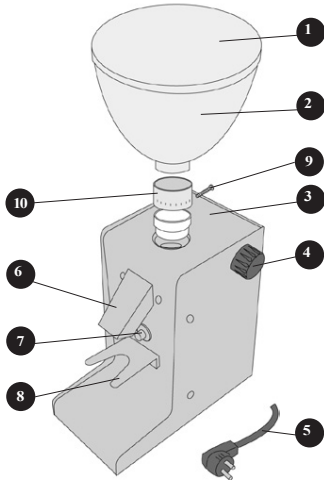
Website: <https://www.huongvietcoffee.com.vn>



**HƯƠNG VIỆT**  
coffee

## 1. MÔ TẢ THIẾT BỊ

### 1.1 Máy xay cà phê I Steel 1



1. Nắp phễu
2. Phễu
3. Mặt trên
4. Nút điều chỉnh mức xay
5. Dây điện
6. Cửa xả bột cà phê
7. Công tắc
8. Giá đỡ tay pha
9. Vít giữ cố
10. Cô điều chỉnh

## 2. LƯU Ý AN TOÀN

- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
- Không chạm vào bề mặt nóng của thiết bị. Hãy sử dụng tay cầm hoặc nút điều chỉnh.
- Không nhúng dây điện, phích cắm vào nước hay các loại chất lỏng khác để tránh gây ra cháy nổ, điện giật hay thương tích cho người sử dụng.
- Chú ý giám sát khi có trẻ ở gần thiết bị.
- Tháo phích cắm khỏi ổ điện sau khi sử dụng xong hoặc trước khi vệ sinh thiết bị. Để thiết bị nguội lại trước khi tháo, lắp phụ kiện hoặc trước khi vệ sinh.
- Không sử dụng thiết bị khi thiết bị, dây điện hay phích cắm bị hỏng hoặc khi thiết bị gặp trục trặc. Vui lòng liên hệ trung tâm Bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.
- Sử dụng phụ kiện không chính hãng có thể gây ra cháy nổ, điện giật hay thương tích cho người sử dụng.
- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Không để dây điện tiếp xúc với bề mặt nóng hay các vật có bề mặt sắc nhọn.
- Chỉ sử chữa thiết bị khi mang túi trung tâm Bảo hành. Sửa chữa sai cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.
- Không đặt thiết bị trên hay gần khí nóng, bếp điện hay lò nướng.
- Trước khi rút phích cắm khỏi ổ điện, hãy vặn tất cả nút điều chỉnh về vị trí "Tắt".
- Chỉ sử dụng thiết bị với mục đích được ghi rõ trong hướng dẫn sử dụng. Sử dụng sai cách có thể gây ra nguy hiểm.
- Đảm bảo phễu không có dị vật trước khi sử dụng thiết bị.
- Tránh tiếp xúc các bộ phận xoay của thiết bị.
- Trẻ em dưới 8 tuổi không được sử dụng máy. Trẻ từ 8 tuổi trở lên và những người có vấn đề về thể chất, giác quan, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết có thể sử dụng thiết bị trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ tác hại nguy hiểm.

## 3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### 3.1. Hướng dẫn sử dụng lần đầu

- Đặt thiết bị trên bề mặt cố định, bằng phẳng, có độ cao phù hợp để việc sử dụng thiết bị được an toàn, thuận tiện và gần với máy pha cà phê.
- Chỉ kết nối thiết bị với nguồn điện có thông số được ghi rõ trong hướng dẫn sử dụng.
- Không nên sử dụng dây điện nối dài hoặc ổ điện đa năng.
- Lắp phễu hạt vào vị trí.
- Đổ lượng hạt đủ để sử dụng mỗi ngày và đập nắp vào phễu.
- Cắm phích cắm vào ổ điện.
- Ấn công tắc Nguồn để bật thiết bị. Đèn LED tích hợp sẽ sáng lên. Hiện tại, thiết bị đã sẵn sàng để xay hạt cà phê.

### 3.2 Điều chỉnh mức xay

Mức xay (thô hơn hoặc mịn hơn) phụ thuộc vào chất lượng hỗn hợp hạt cà phê được sử dụng, mức rang, độ ẩm (hạt càng ẩm thì điểm xay càng phải thô) và điều kiện máy pha cà phê.

Do đó, bạn cần phải điều chỉnh mức xay hàng ngày. Để điều chỉnh mức xay, hãy sử dụng Núm điều chỉnh mức xay nằm ở mặt trên phía bên phải của thiết bị. Xoay núm theo chiều kim đồng hồ để xay mịn hơn hoặc xoay ngược chiều kim đồng hồ để có mức xay thô hơn.



Mức xay được điều chỉnh mặc định tại mức trung bình. Do đó, bạn cần phải tiến hành điều chỉnh mức xay sơ bộ để đạt được chất lượng xay tốt nhất.

Bạn nên kiểm tra kết quả cà phê espresso trên tách và hương vị của nó sau khi sử dụng bột xay từ thiết bị. Mức xay quá thô sẽ làm cà phê nhạt hơn (loãng), không có mùi thơm hay kem, trong khi mức xay quá mịn sẽ làm cà phê chảy ra ít và có vị đậm, đặc quá mức.

### THẬN TRỌNG!

Thiết bị có một hệ thống bảo vệ, giúp tránh kẹt động cơ khi xay. Hệ thống bảo vệ này làm cho mức xay bị hạn chế theo cả hai hướng mịn và thô. Nếu bạn không thể xoay núm điều chỉnh mức xay, điều này có nghĩa là mức xay đã đạt đến giới hạn do hệ thống bảo vệ.

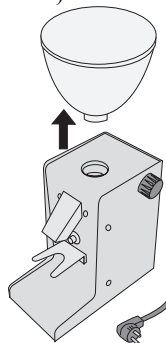
## 4. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

### 4.1 Vệ sinh thiết bị

Để đảm bảo thiết bị có thể hoạt động tốt cũng như đem lại chất lượng bột cà phê cao, hãy vệ sinh tất cả các khu vực tiếp xúc trực tiếp với cà phê thường xuyên (ít nhất một lần một tuần).

#### Phễu

Tháo phễu ra và rửa bằng vải thấm nước và xà phòng để loại bỏ cặn dầu bên trong do cà phê tạo ra. Rửa sạch và lau khô cẩn thận.



#### Các bộ phận bên ngoài

Dùng bàn chải hoặc vải thấm nước và xà phòng để vệ sinh sạch sẽ. Sau đó, rửa sạch và lau khô cẩn thận.

#### **4.2 Bảo trì thiết bị**

Trước khi thực hiện bất kỳ hoạt động bảo trì nào, hãy tắt thiết bị và tháo phích cắm khỏi ổ điện. Thường xuyên kiểm tra độ mòn của đĩa xay để đảm bảo thu được độ xay đồng nhất với chất lượng espresso tốt nhất.

Thay thế đĩa xay sau khi xay được khoảng 400-600 kg bột cà phê.

#### **5. THÔNG SỐ KỸ THUẬT**

Máy xay cà phê Ascaso I Steel 1

Công suất: 250W

Vòng/phút: 700

Đĩa xay: Dẹt  $\varnothing 54$  mm

Điện áp: 230/120V

Dung tích phễu: 250g

Kích thước (C x R x D): 340 x 120 x 225mm

Trọng lượng: 4,8kg