

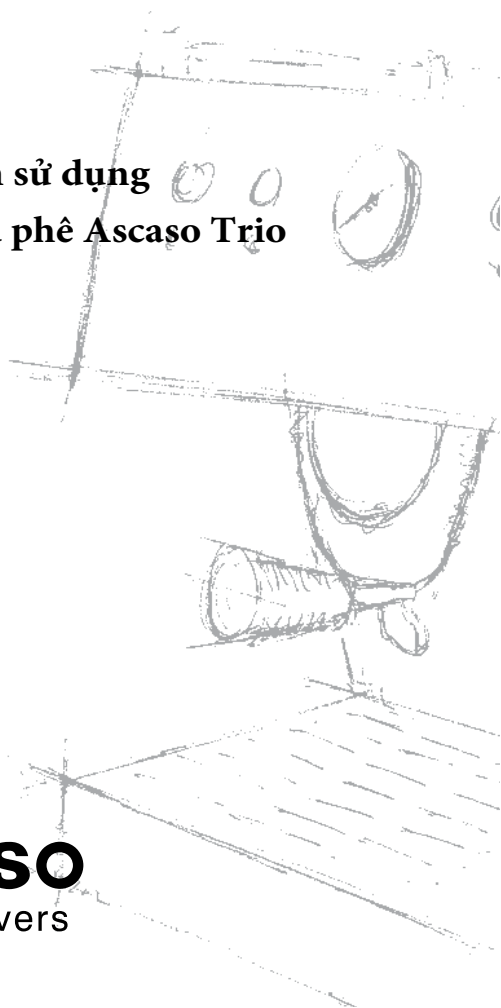
TRIO

Hướng dẫn sử dụng

Máy pha cà phê Ascaso Trio

ascaso

for coffee lovers



GIỚI THIỆU

Chân thành cảm ơn Quý khách hàng đã mua sản phẩm của Ascaso. Chiếc máy này có thể giúp Quý khách có được 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 – một sản phẩm chất lượng cao, an toàn và đáng tin cậy.

Mục lục

1. Thông số kỹ thuật
2. Sơ đồ máy
3. Lưu ý về an toàn. Khởi động máy.
4. Pha cà phê
5. Pha cappuccino
6. Lấy nước nóng
7. Bảo trì và vệ sinh
8. Tuyên bố về Tính tuân thủ của EU
9. Xử lý sự cố thường gặp



1. Thông số kỹ thuật

	TRIO
Công suất (W)	3100
Trọng lượng (kg)	21
Kích thước (rộng x cao x sâu)	480 x 360 x 315 mm
Dung tích bình chứa nước (l)	2 + 2

Đặc điểm chính

Áp suất bơm 20 atm.

Thân máy bằng thép phủ sơn epoxy và thép không gỉ.

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

Sử dụng vật liệu an toàn đối với thực phẩm.

Bộ điều chỉnh nhiệt độ tự động.

Chức năng tạo bọt và đun nước nóng.

Có vòi hơi và vòi nước riêng biệt.

Làm ấm tách đựng cà phê.

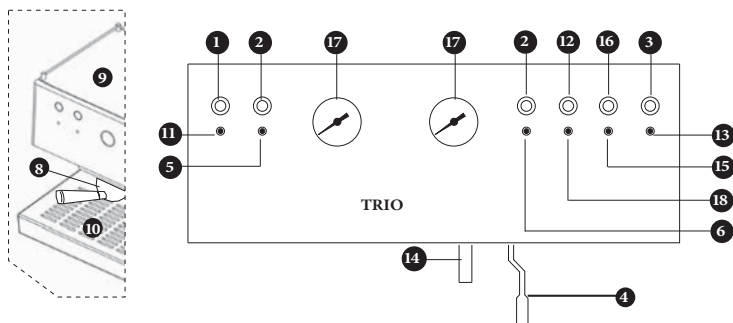
Thiết kế tiên tiến và hữu dụng.

Đã được chứng nhận bởi Ủy ban Châu Âu.

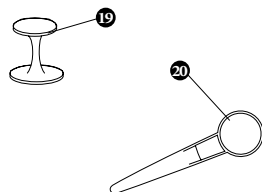
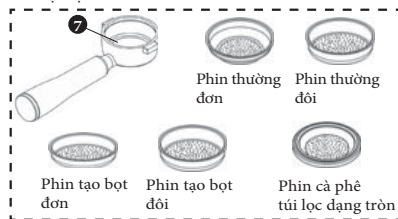
2. Sơ đồ máy

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 Công tắc nguồn | 11 Đèn báo nguồn |
| 2 Công tắc cà phê | 12 Công tắc nước |
| 3 Công tắc nguồn | 13 Đèn báo hơi |
| 4 Vòi hơi | 14 Vòi nước |
| 5 Đèn báo nhiệt độ cửa ra cà phê I | 15 Đèn báo nổi hơi |
| 6 Đèn báo nhiệt độ cửa ra cà phê II | 16 Công tắc nổi hơi |
| 7 Tay cầm di động (cà phê xay) | 17 Nhiệt kế |
| 8 Cửa ra cà phê (chú ý bề mặt nóng) | 18 Đèn báo nước |
| 9 Khay làm ẩm tách đựng cà phê (chú ý bề mặt nóng) | 19 Dụng cụ nén cà phê |
| 10 Khay chứa nước thải | 20 Muỗng cà phê (7gr) |

TRIO



Phụ kiện





hình 1

3. Lưu ý về an toàn. Khởi động máy.

1. Đọc toàn bộ hướng dẫn sử dụng.
2. Không chạm vào bề mặt nóng. Dùng cần gạt hoặc núm vặn.
3. Để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích về người, không để dây điện, ổ cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.
4. Phải có sự giám sát chặt chẽ của người lớn khi có trẻ nhỏ ở gần hoặc sử dụng thiết bị.
5. Rút dây nguồn khi không sử dụng và trước khi vệ sinh máy. Để máy nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận khi vệ sinh thiết bị.
6. Không vận hành thiết bị khi dây hoặc phích cắm bị hỏng, khi thiết bị gặp trục trặc hoặc hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Gửi lại thiết bị cho trung tâm bảo hành để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các phụ kiện kèm theo không được nhà sản xuất thiết bị khuyến cáo có thể dẫn đến hỏa hoạn, điện giật hoặc gây thương tích cho người sử dụng.
8. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
9. Không để dây vắt qua cạnh bàn, quầy hoặc các bề mặt nóng.

10. Không đặt trên hoặc gần bếp ga, bếp điện hoặc trong phòng có bật lò sưởi.

11. Luôn cắm phích vào thiết bị trước, sau đó cắm dây vào ổ điện trên tường. Để ngắt kết nối, hãy tắt tất cả các công tắc, rồi rút phích cắm ra khỏi ổ trên tường.

12. Không sử dụng thiết bị cho mục đích nào khác ngoài mục đích đã được chỉ định.

13. Giữ lại hướng dẫn sử dụng này.

Trước khi cài đặt thiết bị, người lắp đặt nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này. Người sử dụng phải là người lớn có trách nhiệm. Phải trông chừng trẻ em, không để trẻ nghịch thiết bị.

Trong trường hợp có bất kỳ sự bất thường nào, hãy liên hệ với nhà phân phối.

Khởi động

1. Kiểm tra xem điện áp có giống như điện áp được hiển thị trên nhãn thông số của máy không.
2. Đổ đầy nước vào bình chứa (xem hình 1). Kiểm tra xem ống cấp nước đã được đặt trong bình chứa chưa. Nên sử dụng nước có hàm lượng khoáng thấp. Chất lượng nước không chỉ ảnh hưởng đến hương vị và chất lượng của cà phê mà còn giúp tránh trục trặc sau này.

Lưu ý: Phải kiểm tra xem bình chứa đã có nước chưa. Nếu sử dụng máy không có nước, bơm có thể bị hỏng. Kiểm tra lượng nước bằng trực quan.

3. Kết nối thiết bị với nguồn điện.

Quan trọng

- A) Máy được sử dụng lần đầu hoặc đã không được sử dụng trong một thời gian. Thay toàn bộ nước trong bình chứa.

1. Bật máy bằng cách gạt công tắc nguồn (1).
2. Đặt tay cầm không có cà phê (7) vào vị trí và đặt tách bên dưới cửa ra.
3. Bật công tắc cà phê (2) và cho chạy hết một nửa dung tích bình chứa nước. Sau khi hoàn tất quy trình, tắt công tắc cà phê (2) đi.

B) MỖI NGÀY

Trong các trường hợp:

- Cà phê không chảy ra
- Khi máy đã không được sử dụng trong một thời gian.
- Sau khi xả hơi
- Khi không có nước trong bình chứa

Lặp lại quy trình ở mục A.

4. Pha cà phê

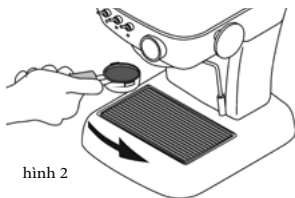
Máy sử dụng cà phê xay với sự hỗ trợ của 4 phin lọc: 2 phin thường và 2 phin tạo bọt (đơn và đôi). Ngoài ra còn có 2 phin dùng với cà phê túi lọc dạng tròn.

Để có kết quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng loại đã trộn sẵn để pha espresso, 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 tạo bọt, vì nó có thể sử dụng với bất kỳ kích cỡ bột cà phê nào.

Bất kể bạn sử dụng loại phin nào cho cà phê xay, và tùy thuộc cà phê ra nhanh hay chậm, bạn có thể thay đổi loại cà phê, độ to của hạt cà phê hoặc pha đặc/loãng hơn để phù hợp nhất với sở thích của mình.

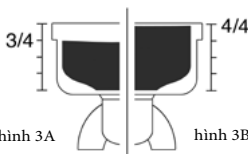
Quy trình dùng máy pha cà phê như sau:

1. Bật máy bằng cách gạt công tắc nguồn (1) và công tắc nổi hơi (16). Lắp tay cầm đã gắn phin (chưa có cà phê) vào cửa ra cà phê của máy bằng cách đưa từ trái sang phải sử dụng một lực vừa đủ (xem hình 2).



hình 2

2. Đợi đèn báo (6) tắt (khoảng 1,5 phút). Lúc này máy đã đạt đến nhiệt độ thích hợp. Bật công tắc cà phê (2) và để nước chảy ra. Thực hiện quy trình này trước khi pha cà phê sẽ giúp loại bỏ dư lượng và cân bằng nhiệt độ để tạo điều kiện hoạt động tối ưu. Sau khi hoàn tất quy trình, tắt công tắc cà phê (2) và tháo tay cầm ra.
3. Đổ cà phê đến miệng phin lọc (1 hoặc 2 muỗng tương ứng 1 hoặc 2 tách cà phê) (xem hình 3B). Nén và tiếp tục đổ thêm cà phê. Sau khi được nén, cà phê trong phin lọc phải còn đến 3/4 dung tích phin. (xem hình 3A)



hình 3A

hình 3B

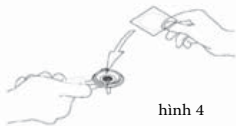


Quan trọng: Nén

Để có được ly espresso chuẩn vị, bột cà phê phải được nhồi và nén thật chặt.

4. Làm sạch bột cà phê dính trên miệng phin lọc để tay cầm có thể lắp vừa khít vào cửa.
5. Lắp tay cầm (7) vào cửa ra cà phê (8).
6. Đặt tách xuống bên dưới cửa ra cà phê và bật công tắc cà phê (2).
7. Khi cà phê đã pha xong, tắt công tắc cà phê (2) và công tắc nổi hơi (16).

Sử dụng phin với cà phê túi lọc dạng tròn: Xem hình 4.



hình 4

Làm theo các bước 1, 2, 5, 6, 7 như trên.

⚠️ Thận trọng: Không tháo hoặc xoay tay cầm trong khi nước đang chảy vì lúc này thiết bị đang phải chịu áp suất lớn.

Lưu ý:

1. Tay cầm phải luôn được lắp vào máy ở vị trí đúng để luôn được giữ ấm.
2. Đặt tách lên khay làm ấm tách (9). Nhiệt độ thích hợp (tối ưu 40°C / 105°F) sẽ làm cho cà phê ngon hơn.
3. Nếu cà phê chảy ra không nóng, hãy bật công tắc hơi (3) trong 10 giây, như vậy nhiệt độ của máy sẽ tăng.
4. Cà phê sẽ còn chảy nhỏ giọt vài giây sau khi công tắc cà phê (2) được tắt.

⚠️ Nhiệt kế
Nhiệt kế (17) cho biết nhiệt độ của máy. Nhiệt độ đối với cà phê là từ 80°C (180°F) đến 110°C (230°F) và đối với hơi là từ 100°C (212°F) trở lên.

5. Pha cappuccino

Cappuccino chuẩn vị có chứa **25 ml cà phê espresso** và **125 ml sữa lạnh đã được đánh bằng hơi**, với nhiệt độ dao động từ **3 - 4°C tới 55°C**. Sử dụng **sữa bò tươi** với hàm lượng protein **trên 3,2%** và hàm lượng chất béo **3,5%**.

Đánh sữa trong ca sắt, chỉ đánh một lượng sữa vừa đủ cho một tách cà phê để tránh bị lẫn mùi, lẫn vị khác.

Sữa sau khi đánh phải đồng nhất và không bị phân tách với cà phê, bị rổ hay nổi bọt.

QUAN TRỌNG! Trước khi pha cappuccino, tháo tay cầm đi động ra khỏi máy.

Quy trình dùng máy đánh sữa khi pha cappuccino như sau:

1. Bật công tắc nguồn (1) và công tắc nổi hơi (16). Đợi khoảng 1,5 phút.
2. Bật công tắc hơi (3), đèn (13) sẽ sáng.
3. Hơi ngay lập tức sẽ phun ra. Bật cú khi nào công tắc (3) được bật, đèn (13) sẽ sáng báo hiệu.
4. Nếu không bật công tắc hơi (3), đèn (13) sẽ sáng ngắt quãng. Điều này không ảnh hưởng đến hoạt động của máy vì nhiệt độ được điều chỉnh tự động.
5. Nhúng khoảng một nửa vòi hơi (4) vào sữa để tạo bọt. Khi đã pha xong, tắt công tắc hơi (3) và công tắc nổi hơi (16).

⚠️ Quan trọng:

Sau mỗi lần sử dụng, nên xả hơi trong vòng 5 giây để làm sạch vòi hơi và chống tắc nghẽn. Để làm sạch lỗ thoát hơi, có thể sử dụng tăm hoặc kẹp giấy.

Mẹo pha cappuccino

1. Tạo kết cấu

Đặt vòi ngay bên dưới bề mặt sữa. Di chuyển vòi ở các góc khác nhau (giữ nguyên vị trí ở dưới bề mặt sữa) để sữa nhũ hóa. Khi đã đạt kết cấu theo yêu cầu, sữa có thể nhiều lên gấp đôi so với ban đầu. Lúc này sữa đã nhũ hóa nhưng vẫn còn lạnh.

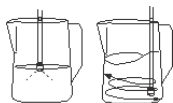
2. Đun nóng sữa

Khi sữa đã đạt kết cấu mong muốn, ngâm vòi sâu vào trong ca. Di chuyển ca theo vòng tròn để làm nóng sữa đến khi sữa đạt nhiệt độ mong muốn.

Khi sữa đã nóng và đạt kết cấu mong muốn, có thể đổ sữa vào tách đã có sẵn espresso để thưởng thức.



Quan trọng: Công đoạn tạo kết cấu phải được giữ ở ngay dưới bề mặt sữa, còn khi hâm nóng, vòi cần được nhúng sâu hơn.



Tạo kết cấu Hâm nóng

Vấn đề có thể xảy ra:

Sữa sau khi đánh có thể bị mỏng và thiếu độ đồng nhất.

Nguyên nhân có thể là do sữa đã bị đun quá nóng trước khi đạt được kết cấu mong muốn (vòi hơi được đưa quá sâu vào trong ca và sữa bị làm nóng mà không có không khí lưu thông ở bên trên bề mặt sữa).

Bước 1 (tạo kết cấu) chưa được thực hiện đúng cách và hơi chưa tác động được đến sữa.

6. Lấy nước nóng

1. Đặt tách dưới vòi nước nóng (14).
2. Bật công tắc nước (12), đèn báo (18) sẽ sáng. Tắt công tắc nước sau khi đã lấy được lượng nước cần thiết.

Lưu ý: Không đun nóng sữa đến nhiệt độ trên 75°C. Ở nhiệt độ này sữa đã gần sôi và không phù hợp để pha cappuccino. Espresso pha xong có nhiệt độ 75-80°C. Sữa được đánh bọt và đun nóng đến khoảng 55-70°C. Phải giữ nhiệt độ này cho tới khi phục vụ, do vậy tách cần được giữ ấm ở khay làm ấm tách phía bên trên máy. Nếu không khả thi, dùng nước sôi làm nóng tách trước khi sử dụng.

7. Bảo trì và vệ sinh



Cảnh báo chung

Việc làm sạch và bảo trì phải được thực hiện khi máy đã nguội hoàn toàn và đã được ngắt điện. Không ngâm thiết bị trong nước. Không dùng thiết bị với máy rửa chén.

7.1. Vệ sinh bên ngoài: Để vệ sinh bên ngoài máy, hãy dùng cồn 96° hoặc các sản phẩm chuyên dụng dành cho thép không gỉ.



hình 5

- Tháo khay thường xuyên để vệ sinh (hình 5)
- Nếu không sử dụng máy một thời gian, hãy đổ hết nước trong bình chứa.
- Lau sạch vòi hơi bằng khăn mềm ngay sau khi sử dụng. Để vệ sinh bên trong vòi hơi, hãy xả cho nước chảy ra liên tục.
- Để vệ sinh lỗ thoát hơi, có thể dùng tăm hoặc kẹp giấy.

7.2. Vệ sinh bên trong:

Việc vệ sinh và bảo trì hệ thống bên trong của máy là rất cần thiết để cho ra cà phê chất lượng.

Để vệ sinh bên trong các bộ phận cung cấp, hãy dùng bột rửa máy Ascaso Coffee Washer. 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. Liên hệ nhà phân phối để biết thêm thông tin chi tiết.

Khuyến nghị sử dụng bột rửa máy:

Lượt 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 cũng có thể sử dụng các bộ lọc nước. Tuy nhiên, chúng tôi khuyên bạn nên vệ sinh tùy thuộc vào tần suất sử dụng máy.

Sử dụng bộ lọc và bột vệ sinh sẽ giúp kéo dài thời gian hoạt động tối ưu của máy.

7.3. Vệ sinh bộ hơi

Để vệ sinh bên trong bộ hơi, sử dụng bột rửa máy Ascaso Coffee Washer V.100. Liên hệ nhà phân phối để biết thêm thông tin chi tiết.

Khi nổi hơi đã nguội, sử dụng bột Coffee Washer, bật công tắc hơi (3).



Quan trọng

Không nên để lại bã cà phê trong phin lọc, cặn bẩn sẽ làm ảnh hưởng đến hương vị của cà phê. Nếu có cặn, hãy khởi động máy và để nước xả qua cửa ra cà phê hết dung tích một bình.

7.4. Vệ sinh tay cầm và cửa ra cà phê

- Vệ sinh tay cầm bằng nước nóng và xà phòng có độ pH trung bình. Xả thật sạch. Dùng vải mềm lau khô tay cầm. Không bỏ vào máy rửa chén.
- Bạn có thể rửa phin lọc, khay và bình chứa nước ở giá trên cùng trong máy rửa chén. 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.

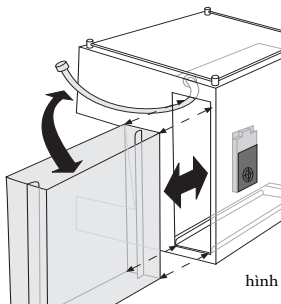


Lưu ý!

Cửa ra nên được vệ sinh sau 80 đến 100 lần pha. Tháo và vệ sinh bằng nước nóng và nước rửa trung tính. Lắp lại sau khi vệ sinh xong.



7.4. Vệ sinh bình chứa nước



hình 6

Tháo bình khỏi phía rìa thân máy. Vệ sinh bên trong bằng nước sạch.

8. Tuyên bố về Tính tuân thủ của EU

ASCASO FACTORY SLU tuyên bố rằng sản phẩm có đính kèm 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, Chỉ thị 73/23/EEC về thiết bị điện và Chỉ thị 89/392/EEC về khả năng tương thích điện từ.



Chỉ thị về xử lý rác thải
2002/96/EC

Thải bỏ thiết bị

Vật liệu trong các thiết bị cũ hỏng có thể được thu hồi hoặc tái sử dụng. Vui lòng liên hệ nhà phân phối hoặc cơ quan thu gom xử lý rác thải tại địa phương

9. Xử lý sự cố thường gặp

Vấn đề phát sinh	Nguyên nhân	Cách giải quyết
Cà phê không nóng	Máy chưa đạt đến nhiệt độ thích hợp. Phụ kiện chưa được làm ấm (tách, tay cầm)	Đợi đến khi đèn báo nhiệt độ (6) ngừng nhấp. Xem các mẹo chung trong phần 3.
Cà phê chảy ra nhanh	Hạt cà phê bạn quá thô hoặc cà phê chưa được nén đúng cách. Chưa dùng đủ lượng cà phê cần thiết.	Sử dụng cà phê espresso. Thử bằng cách nén mạnh/nhẹ hơn. Cho thêm cà phê đẩy đến miệng phin lọc.
Cà phê không có độ sánh mịn	Bột cà phê bạn quá thô. Cà phê chưa được nén đúng cách. Cà phê cũ hoặc kém chất lượng.	Dùng cà phê espresso. Thử nén cà phê mạnh hoặc nhẹ hơn. Đổi loại cà phê. Dùng cà phê mới xay.
Cà phê không chảy ra hoặc chảy ra rất chậm	Bình chứa không có nước hoặc được lắp chưa đúng vị trí. Cà phê bạn đang sử dụng quá mịn hoặc được nén quá chặt. Bộ lọc bị bít kín. Có hiện tượng đóng cặn trong máy. Công tắc hơi đang bật.	Đổ nước vào bình chứa hoặc đặt bình chứa vào đúng vị trí. Dùng cà phê espresso. Thử nén cà phê theo cách khác. Làm sạch phin lọc. Vệ sinh máy. Tắt công tắc hơi (3) đi.
Có nhiều nước trong phin lọc sau khi pha cà phê	Cà phê chưa được nén đúng cách. Chưa đủ lượng cà phê cần thiết trong phin lọc.	Nén cà phê đúng cách. Cho đủ cà phê vào phin lọc.
Cà phê trào qua miệng phin lọc	Tay cầm chưa được lắp đúng vị trí. Bột cà phê còn dính trên miệng phin lọc. Miếng đệm ở tay cầm bị bẩn hoặc bị lỗi.	Làm đúng theo quy trình lắp tay cầm. Làm sạch cà phê dính trên miệng phin lọc. Vệ sinh miếng đệm bằng khăn ẩm. Liên hệ Dịch vụ chăm sóc khách hàng.
Sữa không có độ đặc sánh	Vòi hơi bị tắc. Sữa bị hỏng. Sữa nóng hoặc ấm.	Làm sạch vòi phun hơi. Dùng sữa tươi, lạnh.
Máy phát ra 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. Cà phê cũ hoặc quá khô.	Đổ nước vào bình chứa. Chính lại vị trí bình chứa nước cho đúng. Đặt ống cấp nước vào bình chứa. Sử dụng cà phê mới.

THÔNG TIN ĐƠN VỊ PHÂN PHỐI:

Công ty Cổ phần SXTM & ĐT HƯƠNG VIỆT

Địa chỉ: Số 22 Xã Đàn, P. Phương Liên, Đống Đa, Hà Nội

SĐT: 0243 577 3151

Hotline: 1900 6852

Website: <http://huongvietcoffee.com>