

MÁY PHA CÀ PHÊ ARIETE 1318 AR0



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

VP Miền Bắc: Số 22 Xã Đàn, P. Phương Liên, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội

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

VP Miền Trung: Số 80 Nguyễn Thị Minh Khai, Q. Hải Châu, TP. Đà Nẵng

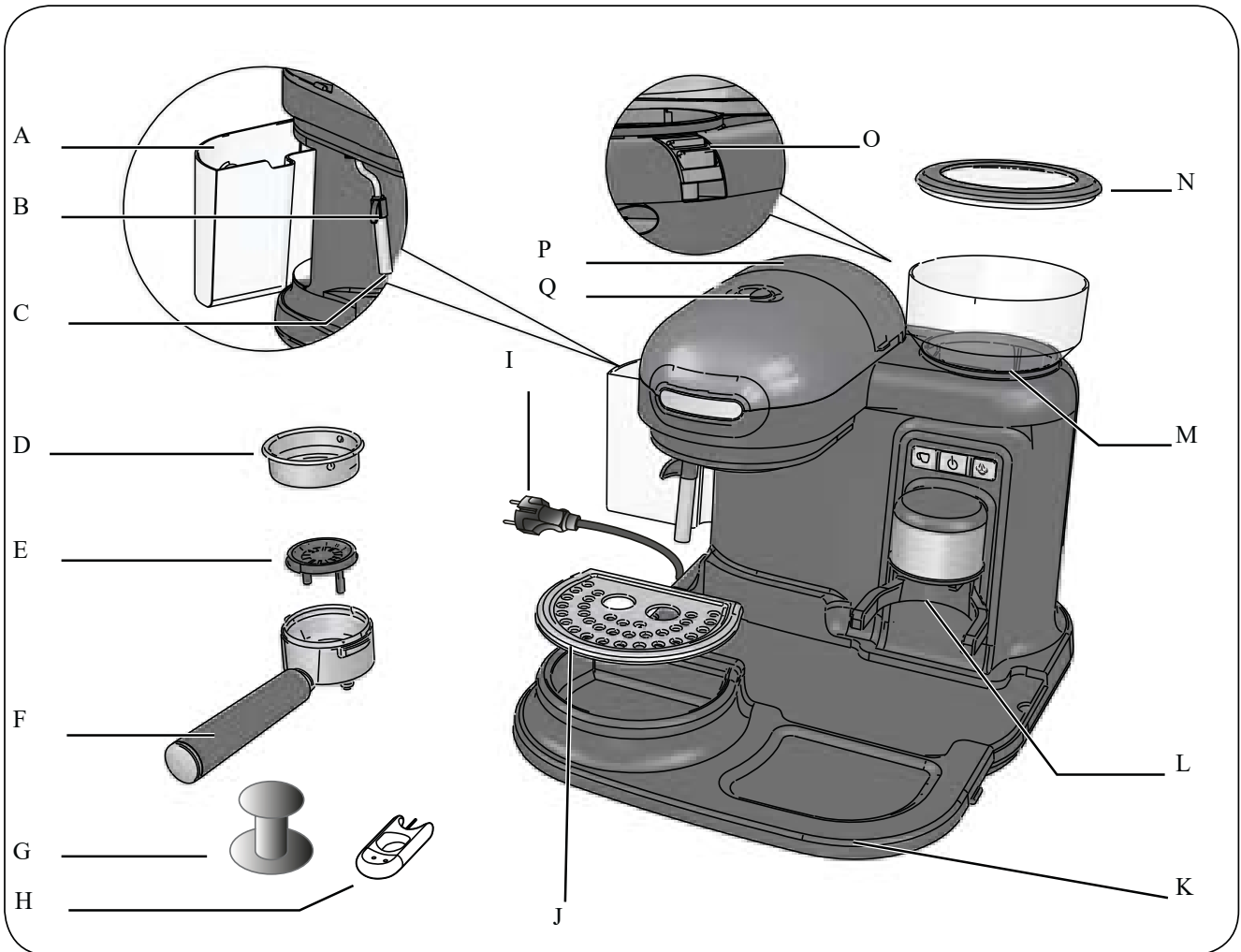
Hotline: 19006852

Website: www.devafood.vn

Youtube: www.youtube.com/c/DEVACoffee



1. MÔ TẢ THIẾT BỊ



- A. Bình chứa nước
- B. Ống dẫn hơi
- C. Vòi hơi
- D. Phin lọc
- E. Khay thoát nước
- F. Tay pha
- G. Dụng cụ nén cà phê
- H. Kim vệ sinh
- I. Dây điện
- J. Khay cốc

- K. Khay nước thừa
- L. Bộ phận xay cà phê
- M. Khoang hạt cà phê
- N. Nắp khoang hạt
- O. Cần gạt mở khóa cho khoang hạt
- P. Nắp bình nước
- Q. Nút Xả hơi
- R. Nút Pha cà phê ☕
- S. Nút Nguồn ⏻
- T. Nút Chức năng hơi 🔥

2. HƯỚNG DẪN AN TOÀN

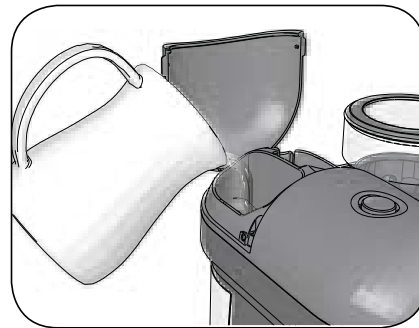
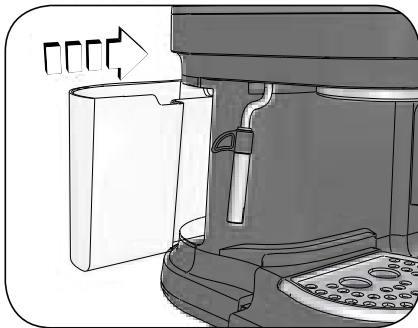
- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng.
- Chỉ vận hành thiết bị theo cách thức được ghi rõ trong hướng dẫn sử dụng. Sử dụng sai cách có thể dẫn đến nguy hiểm cho người sử dụng và bảo hành sẽ mất hiệu lực. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm cho các thiệt hại gây ra do sử dụng sai cách hay bất cẩn.
- Bảo quản hướng dẫn sử dụng cẩn thận để tham khảo sau này hoặc để người dùng khác cũng có thể đọc và thực hiện theo các thông tin có trong hướng dẫn sử dụng.
- Giữ lại hộp đựng và túi bóng bọc thiết bị để sử dụng lại trong các trường hợp cần vận chuyển thiết bị sang địa điểm khác.
- Thiết bị được thiết kế để sử dụng trong nhà hoặc trong các trường hợp tương tự:
 - Trong khu vực bếp, nấu ăn của cửa hàng, văn phòng hoặc các môi trường chuyên nghiệp khác.
 - Cho khách sạn, nhà nghỉ hoặc các hình thức nhà ở khác (cho khách sử dụng).
- 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 khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ tác hại nguy hiểm.
- Giám sát để đảm bảo trẻ nhỏ không nghịch thiết bị hay các phụ kiện đi kèm.
- Chỉ kết nối thiết bị với nguồn điện có thông số được ghi rõ trong hướng dẫn sử dụng.
- Trước khi đổ nước vào bình chứa, hãy tháo phích cắm thiết bị khỏi ổ điện.

- Chỉ sửa chữa thiết bị và thay thế các linh kiện điện tử bằng cách mang tới trung tâm bảo hành. Sửa chữa sai cách có thể gây nguy hiểm cho người dùng.
- Tránh để nước nhỏ vào trong thiết bị hay tiếp xúc với các linh kiện điện tử để tránh hiện tượng đoản mạch.
- Chỉ vệ sinh và bảo trì thiết bị sau khi đã ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện.
- Vận hành thiết bị trong phòng sạch, có ánh sáng đầy đủ và ổ điện dễ cắm.
- Tránh đổ nước quá vạch tối đa trong bình chứa.
- Luôn chú ý giám sát khi thiết bị đã được kết nối với nguồn điện.
- Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn, khô ráo, thông thoáng và xa tầm tay trẻ nhỏ.
- Không được sử dụng thiết bị khi thiết bị bị rơi, thiết bị hoặc phụ kiện có dấu hiệu hỏng hóc hoặc rò rỉ nước.
- Không chia trực tiếp vòi hơi hoặc vòi nước nóng vào các bộ phận cơ thể, cẩn thận khi sử dụng các vòi này để tránh nguy cơ bị bỏng.
- Không chạm vào các bộ phận kim loại bên ngoài và cụm tay pha của thiết bị khi thiết bị đang hoạt động vì các bộ phận này có thể gây bỏng.
- Nếu không có nước chảy ra từ tay pha, điều này có nghĩa là tay pha đã bị tắc. Trong trường hợp này, hãy từ từ tháo tay pha ra vì áp suất còn lại bên trong thiết bị có thể làm nước té ra. Sau đó, hãy vệ sinh tay pha.
- Không sử dụng thiết bị khi bình chứa không có nước vì như vậy sẽ làm cháy bơm.
- Không đổ nước nóng hay nước sôi vào bình chứa nước.
- Không đặt thiết bị trên bề mặt nóng, gần nguồn nhiệt để tránh làm hỏng thân máy.
- Không đổ bất cứ vật gì ngoài bột cà phê vào tay pha.
- Tuyệt đối không điều chỉnh mức độ xay khi bộ xay cà phê đang hoạt động. Chỉ được đổ hạt cà phê vào trong khoang chứa hạt. Khoang chứa hạt có thể chứa tối đa 500g hạt cà phê.
- Không để thiết bị trong môi trường có nhiệt độ thấp hơn 0°C vì nước còn sót lại trong nồi hơi có thể đóng băng lại và làm hỏng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
- Chỉ vệ sinh thiết bị sau khi đã ngắt kết nối thiết bị với nguồn điện và các bộ phận nóng của thiết bị nguội lại.

3. VẬN HÀNH THIẾT BỊ

3.1 Hướng dẫn sử dụng lần đầu

- (1) Tháo bỏ túi bóng bọc và kiểm tra để đảm bảo tất cả phụ kiện có đầy đủ trong hộp đựng.
- (2) Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn.
- (3) Tháo bình nước ra khỏi thiết bị và rửa sạch bình chứa. Đổ nước lạnh sạch đến vạch "MAX" và lắp lại bình chứa vào thiết bị (Hình 1). Bạn cũng có thể đổ nước vào bình chứa từ phía bên trên bằng cách nhấn nắp (Hình 2).



Hình 2

- (4) Rửa sạch tay pha và nắp khoang hạt.
 - (5) Cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện (đảm bảo sử dụng nguồn điện có thông số phù hợp).
 - (6) Lắp tay pha vào thiết bị
 - (7) Ấn nút Nguồn. Đèn báo nút sẽ sáng lên. Sau 1 vài phút, đèn báo pha cà phê ☕ sẽ sáng lên, điều này có nghĩa nồi hơi đã sẵn sàng hoạt động.
 - (8) Ấn nút Pha cà phê, đồng thời ấn và giữ nút Xả hơi Q.
 - (9) Đợi cho tới khi nước chảy ra từ vòi hơi thì thả nút Xả hơi ra. Nước sẽ bắt đầu chảy ra tay pha. Bây giờ, ấn nút Pha cà phê một lần nữa.
 - (10) Hiện tại, thiết bị đã sẵn sàng để pha cà phê.
- ⚠️ **Chú ý:** Nếu không sử dụng thiết bị trong vài ngày, sau khi sử dụng trở lại, bạn cũng cần thực hiện lại các bước này để vệ sinh thiết bị sạch sẽ.

3.2 Vận hành thiết bị

- Kiểm tra nước trong bình chứa và đảm bảo bình đã được lắp đúng cách.
- Lắp phin lọc vào tay pha.
- Đổ hạt cà phê vào khoang chứa hạt và đậy nắp khoang hạt lại. (Chỉ sử dụng lượng hạt vừa đủ dùng để cà phê luôn được tươi ngon). Tuyệt đối không đổ bột cà phê vào khoang hạt.
- Điều chỉnh mức độ xay:
 - Kích cỡ bột cà phê sẽ khác nhau tùy thuộc vào mức độ xay. Mức độ xay sẽ tác động đến vị cà phê cũng như bọt.

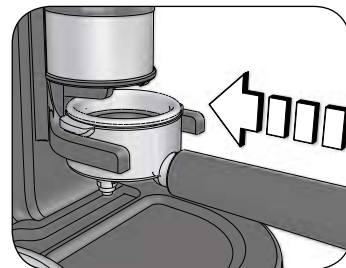
Hãy điều chỉnh thông số này phù hợp với sở thích của bạn.

- Trên khoang chứa hạt có một thang xay với các mức từ 1 đến 8. Mức xay càng cao thì hạt cà phê được xay càng thô.
- Mức càng thấp thì cà phê được xay càng mịn. Trước khi điều chỉnh mức độ xay, hãy thử xay cà phê ở mức 3. Sau đó, tùy chỉnh theo mức xay bạn muốn.
- Để điều chỉnh mức độ xay (xay thô hoặc mịn), đẩy cần gạt mở khóa O trên khoang chứa hạt xuống phía dưới. Xoay khoang hạt theo chiều kim đồng hồ nếu bạn muốn mức xay mịn hơn hoặc xoay ngược chiều kim đồng hồ để xay thô hơn.

⚠️ Chú ý: Chỉ điều chỉnh mức độ xay khi bộ xay cà phê ngừng hoạt động và khi nắp khoang chứa hạt đã được lắp đúng cách trên khoang hạt.

• PHA CÀ PHÊ

- Cắm phích cắm vào ổ điện.
- Nhấn nút Nguồn. Đèn nút Nguồn sẽ sáng lên. Đèn báo pha cà phê ☕ sáng cố định biểu thị nồi hơi đã sẵn sàng hoạt động.
- Đặt tay pha vào giá đỡ dưới bộ xay (Hình 3). Mỗi lần bạn đẩy nhẹ tay pha vào giá đỡ, bộ xay sẽ xay bột cà phê. Lượng bột cà phê lấy ra cũng sẽ tác động đến vị cà phê và chất lượng bột.
- Sử dụng dụng cụ nén để nén cà phê trong tay pha.
- Lắp tay pha vào cụm tay pha trên thiết bị.



Hình 3

⚠️ Chú ý

Xoáy chặt tay pha vào gờ của cụm tay pha.

Nếu có quá nhiều bột cà phê trong tay pha, việc xoay tay pha có thể sẽ hơi khó khăn và/hoặc nước có thể sẽ rò rỉ ra trong quá trình pha.

- Ấn nút Pha cà phê để bắt đầu pha. Trong khi đang pha, đèn pha cà phê sẽ nhấp sáng.
- Để dừng pha cà phê, hãy ấn lại nút Pha cà phê.

⚠️ Chú ý:

Không được tháo tay pha khi cà phê đang chảy ra từ tay pha.

Đợi khoảng 10 giây sau khi pha xong rồi mới tháo tay pha.

Khi khởi động, thiết bị cũng có thể xả ra một tí hơi từ bộ phận kẹp tay pha. Điều này là hoàn toàn bình thường.

- Tháo tay pha. Để tháo tay pha, từ từ xoay tay pha từ trái qua phải để tránh nước hoặc cà phê bắn ra.
- Chức năng tự động tắt: Nếu thiết bị được bật mà người dùng không sử dụng, chức năng tự động tắt sẽ kích hoạt và tắt thiết bị sau khoảng 30 phút không hoạt động. Để tiếp tục pha cà phê, hãy bật lại thiết bị bằng nút Nguồn và đợi cho đến khi đèn báo pha cà phê sáng cố định.
- Thêm nước vào bình nước: Luôn kiểm tra mực nước trong bình. Nếu bình chứa hết nước khi thiết bị đang vận hành, bạn sẽ nghe thấy tiếng rung và âm thanh to. Hãy tắt thiết bị và tháo phích cắm khỏi ổ điện. Đổ đầy nước vào bình chứa nước đến vạch tối đa và sau đó, bật lại thiết bị.

SỬ DỤNG CHỨC NĂNG HƠI

- Trước khi sử dụng ống dẫn hơi, hãy đảm bảo tay pha đã được tháo ra khỏi thiết bị.
- Để pha cappuccino, socola nóng hay chỉ đơn giản là làm nóng đồ uống, hãy ấn nút chức năng hơi ☁ để kích hoạt chức năng này. Đèn báo chức năng hơi sẽ bắt đầu nhấp sáng, biểu thị nồi hơi đang bắt đầu làm nóng.
- Đặt ống dẫn hơi vào trong cốc chứa sữa.

⚠️ CẢNH BÁO: Chỉ chạm vào phần bọc cao su trên ống dẫn hơi để tránh bị bỏng.

- Khi đèn chức năng hơi sáng cố định, nhấn nút Xả hơi Q, trong một vài phút, sữa sẽ được đánh một lớp bọt dày.
- Để ngừng xả hơi, hãy thả nút Xả hơi Q ra.
- Sau mỗi lần sử dụng, hãy xả hơi trong một vài giây để xả hết sữa còn sót lại trong ống dẫn hơi.
- Để thoát chức năng hơi, ấn nút Chức năng hơi một lần nữa. Thiết bị sẽ tự động khôi phục các điều kiện tối ưu để pha cà phê.




⚠️ Chú ý: Bạn phải để nồi hơi nguội lại trước khi chuyển từ chức năng hơi sang chức năng pha cà phê. Để làm được điều này, hãy đặt một chiếc cốc rỗng dưới ống dẫn hơi. Nhấn nút Pha cà phê ☕ và giữ nút Xả hơi Q để xả phần hơi còn dư lại trong máy và để nồi hơi nguội lại. Hãy đợi cho đến khi có nước chảy ra từ vòi hơi. Tiếp tục đợi cho đến khi đèn báo pha cà phê sáng cố định. Lúc này, bạn đã có thể tiếp tục pha cà phê.

MỘT VÀI MẸO HỮU DỤNG ĐỂ CÀ PHÊ PHA ĐƯỢC THƠM NGON

- Mức độ xay, lượng bột cà phê, mức độ nén cà phê trong tay pha và thời gian pha cà phê đều ảnh hưởng đến vị cà phê, làm cho cà phê nhạt hay đậm, cũng như là chất lượng bột sữa. Hãy thử điều chỉnh các yếu tố này để tìm ra hương vị cà phê bạn yêu thích.
- Khi chọn mức xay mịn hơn, hãy nhớ cho một lượng bột cà phê nhiều hơn và không cần nén cà phê quá chặt, nếu không, cà phê sẽ bị loãng. Ngược lại, nếu bạn chọn mức xay thô hơn, hãy sử dụng ít hơn và nén chặt hơn.
- Bảo quản cà phê trong túi, hộp đựng kín và đặt tại nơi mát mẻ, tránh ẩm ướt. Nếu có thể, hãy hút chân không túi đựng.
- Chỉ nên mua một lượng ít hạt cà phê để hạt sử dụng luôn được tươi mới.

4. BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH THIẾT BỊ

XỬ LÝ BỘ PHẬN XAY BỊ KẸT

- Nếu bộ phận xay bị kẹt, nút Nguồn sẽ bắt đầu nhấp sáng. Bộ phận xay bị kẹt có thể là do dị vật (như là vỏ cứng, đá nhỏ) lẫn trong hạt cà phê.
- Đẩy cần gạt mở khóa O của khoang hạt xuống phía dưới.
- Xoay khoang hạt M cho đến khi vạch đánh dấu trên khoang hạt thẳng hàng với vạch trên thiết bị (Hình 4).
- Dị vật làm kẹt thiết bị do đó sẽ rơi xuống khoang chứa bột.
- Đặt tay pha vào giá đỡ dưới bộ phận xay và đẩy tay pha vào giá đỡ.
- Hứng bột cà phê vào tay pha và loại bỏ phần bột này.
- Chọn mức độ xay phù hợp và tiếp tục pha cà phê.
- Nếu bộ phận xay vẫn bị kẹt 3 lần liên tiếp, các nút   và  sẽ bắt đầu nhấp sáng nhanh. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với Bộ phận bảo hành.



Hình 4

VỆ SINH THIẾT BỊ

⚠ CẢNH BÁO:

Thường xuyên bảo dưỡng và vệ sinh sẽ giữ cho thiết bị được hoạt động hiệu quả lâu dài.


Tuyệt đối không rửa các linh kiện của thiết bị trong máy rửa chén và không được dùng vòi xịt để vệ sinh thiết bị.

Vệ sinh cụm tay pha

Đảm bảo các lỗ trên cụm tay pha không bị tắc. Lắp tay pha (không có bột cà phê) vào cụm tay pha trên thiết bị và để nước nóng từ thiết bị chảy qua để loại bỏ cà phê còn sót lại.

⚠ **Chú ý:** Từ từ tháo tay pha ra khỏi thiết bị để tránh áp suất còn sót lại làm nước bắn hoặc hơi phun ra.

Bạn nên vệ sinh cụm tay pha 3 tháng một lần với viên nén vệ sinh chuyên dụng. Để vệ sinh, hãy thực hiện như sau:

- Đặt một viên nén vệ sinh vào tay pha (không có bột cà phê) khi thiết bị đã đạt đến nhiệt độ nóng (sau ít nhất 5 phút làm nóng).
- Lắp tay pha vào thiết bị và đặt cốc, bình bên dưới tay pha.
- Ấn nút Pha cà phê  để bắt đầu xả nước.
- Dừng xả nước và để viên nén hoạt động ít nhất 15 phút, giữ nguyên tay pha trên thiết bị.
- Tiếp tục xả nước. Để thiết bị nghỉ khoảng 15 - 20 giây. Lặp lại bước này 2 lần cho đến khi hết nước trong bình chứa.
- Tháo tay pha ra khỏi thiết bị, tháo phin lọc và rửa sạch dưới vòi nước.
- Tắt thiết bị, tháo phích cắm khỏi ổ điện và vệ sinh bộ phận kẹp tay pha trên thiết bị bằng khăn, bột biển để loại bỏ dung dịch vệ sinh còn sót lại (Hình 5).
- Khởi động lại thiết bị, lắp tay pha vào thiết bị và xả ít nhất 2 cốc nước để hoàn thành việc vệ sinh.



Hình 5

Nếu sử dụng thiết bị hàng ngày, bạn nên thực hiện vệ sinh cụm tay pha ít nhất 3 tháng 1 lần.

Vệ sinh các phụ kiện

- Vệ sinh bình chứa nước, tay pha và phin lọc bằng xà phòng và nước sạch. Sau đó, rửa sạch và để khô ráo. Tháo khay cốc, khay nước thừa và rửa dưới vòi nước sạch.
- Vệ sinh các bộ phận, phụ kiện cố định của thiết bị bằng vải ẩm, không gây mòn để tránh làm hỏng thân thiết bị.
- Chỉ vệ sinh sau khi đã tắt thiết bị, tháo phích cắm khỏi ổ điện và thiết bị nguội lại tới nhiệt độ phòng.



Hình 6

Vệ sinh ống hơi

Sau mỗi lần sử dụng, xả hơi khoảng một vài giây để loại bỏ cặn còn sót lại.

Nếu cần, hãy tháo vòi của ống hơi ra và rửa dưới vòi nước. Bạn cũng có thể vệ sinh ống bằng vải không gây mòn hoặc kim vệ sinh (Hình 6). Sau đó, hãy lắp lại vòi hơi vào ống cho đến khi vòi cố định vào vị trí

Tẩy cặn

Bảo dưỡng và vệ sinh thiết bị thường xuyên sẽ giúp cho thiết bị được hoạt động hiệu quả lâu dài và phần lớn ngăn ngừa nguy cơ cặn vôi tích tụ trong thiết bị. Tuy nhiên, nếu sau một thời gian dài sử dụng nước có độ cứng cao, bạn cũng có thể vận hành chu trình tẩy cặn cho thiết bị để loại bỏ trực tiếp khi hoạt động.

Để tẩy cặn, chỉ sử dụng sản phẩm tẩy cặn gốc axit citric và thực hiện theo hướng dẫn của sản phẩm tẩy cặn.

Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm khi thiết bị bị hỏng do sử dụng chất tẩy cặn không hợp chuẩn, có phụ gia hóa học.

5. XỬ LÝ SỰ CỐ

⚠ Trong trường hợp bị rối loạn chức năng, hãy tắt thiết bị và rút phích cắm khỏi ổ điện ngay lập tức.

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Thiết bị không xả hơi	Còn rất ít nước trong bình và bơm không thể hút	Đảm bảo bình nước được lắp đúng cách và nước vẫn còn nhiều trong bình. Đổ nước máy lạnh đến vạch "MAX".
	Vòi xả hơi bị tắc	Loại bỏ cặn, tắc trong vòi hơi bằng kim vệ sinh đi kèm.

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN	GIẢI PHÁP
Cà phê quá lỏng và lạnh	Hạt cà phê được xay quá thô	Để cà phê được đặc và nóng hơn, bạn nên xay cà phê mịn hơn.
Bộ phận xay cà phê bị kẹt	Có thể có dị vật trộn lẫn với hạt cà phê	Tham khảo mục “Xử lý bộ phận xay bị kẹt”.